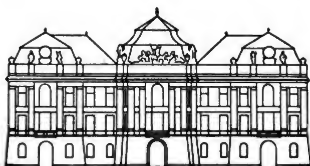










... i. Neuhem delin: Matt: Küsel S.C.M. Sculpt.

GEORGICA CURIOSA AUCTA.

Das ist:

Umständlicher Bericht und klarer Unterricht

Von dem

vermehrten und verbesserten

Adelichen Land- und Feld-Leben/

Auf alle in Teutschland übliche Land- und Haus-Wirthschafften
gerichtet/ hin und wieder mit vielen untermengten raren Erfindungen und Expe-
rimenten versehen/ einer mercklichen Anzahl schöner Kupffer gezieret/ und in Dreyen
absonderlichen Theilen/ in Zwölff Büchern bestehende/
vorgestellet;

Also und dergestalt/ daß in dem

Ersten Theil

Der Land-Güter Zugehörungen und Beobachtungen/ wie sich Christliche Haus-
Vätter und Haus-Mütter in ihrem gantzen Beruff/ sowol inner- als ausserhalb des Hauses/ in
allen Begebenheiten und fürfallenden Veränderungen/ als auch durch das gantze Jahr/ mit allen Arbeiten
und Anstellungen/ im Haus und Felde/ und gegen Jederman zu verhalten/ auch wie die Weinberge/ Obst- Kuchen- Artzney
und Blumen-Gärten auf das beste einzurichten/ zu warten und zu geniesen/
enthalten.

Im Andern Theil/

Wie der gantze Feldbau auf das leichteste/ beste und nutzlichste anzuordnen/ sowol
in den Gestüttereyen/ die Pferd-Zucht und Abrichtung/ als auch in den Mayerhöfen alles Vieh/
groß und klein zu bestellen/ aufzubringen/ zu pflegen/ zu geniessen/ und der Wiesenwachs/ auch die Bienen und
Seidenwürme/ mit gutem Vortheil zu versorgen/ allerley Wasser-Lust mit Bronnen/ Cisternen/ Canalen/ Wasser-Künsten/ auch aus
Flüssen/ Seen/ Teichen/ Weyhern/ Bächen und Fischereyen zu schöpffen/ die Gehültze zu pflantzen/ zu hayden/ zu verbessern;
auch allerhand Weidwerck/ mit grossem und kleinen Wildpret/ Wald- und Feld-Geflügel zu treiben
abgehandelt wird;

Im Dritten Theil

Ist/ was bevorab/ in berührten 12. Büchern/ gar nicht oder kürtzlich enthalten/
nunmehro vollständig ausgeführt zu finden; worbey/ ein bewährtes sehr nutzliches
Koch-Buch/ nicht weniger/ über jeden Theil/ die vollkommene
Register/ zu ersehen.

Durch ein Mitglied der Hochlöbl. Fruchtbringenden Gesellschafft zum fünfften
mal ans Liecht gegeben.

Cum Gratia & Privilegio Sacræ Cæsareæ Majestatis.



Nürnberg/ In Verlegung Martin Endters.
Im Jahr Christi 1716.



Zuschrifft /

An die Hochlöblichen / beeder Ertz-Hertzogthum Oesterreich Unter- und Ob-der Ennß /

gesamte Herren Herren Stände.

ICH komme nicht / mit diesem / Hochwertheste Herren / Herren / Euer Gunst und Freundschafft einigen Unterricht in der Haußhaltung und Wirthschafften (welche ohne diß / die meisten unter Ihnen hauptsächlich verstehen / und von denen ich selbst bessere Information nehmen / als Ihnen geben könnte) vorzuschreiben; sondern vielmehr diese meine Gedancken / deren geneigtem Urtheil und willfährigem Schutz zu untergeben und zuzueignen. Ich will allein hier melden / daß die geschickliche Wissenschafft / recht Hauß zu halten / nach der Himmlischen Seelen-Nahrung die allernöthigste sey / angesehen unser menschliches Leben / woferne wir die wahre Christliche Liebe und Einigkeit in uns eingewurtzelt hätten / einander nicht beleidigten / unterdruckten / oder übervortheilten / keiner andern Obrigkeit / als GOttes / keiner Rechtsgelehrten / als der eingepflantzten Billichkeit / was man selbst gern oder ungerne hat / und keiner Aertzte / als nur der Mässigkeit bedörffen würden; da hingegen GOtt / der oberste Schöpffer / Erhalter und Hauß-Vatter Himmels und der Erden / dem Menschen / noch im Stande der Unschuld / als seinem Verwalter / Pfleger und Ober-Vogt / nicht allein die Mayerschafft und Obsicht über alle seine / auf dem gantzen Erdboden / in Lufft und Wassern befindliche Geschöpffe / sondern auch das liebliche Paradiß anvertrauet / und daselbst eingesetzt und installirt hat / nicht daß er müssig darinnen herum Lust-wandeln / und also seine Täge in Müssiggang verzehren solte; sed ut operaretur & custodiret illum, daß er ihn bauete und bewahrete. Innmassen denckwürdig / daß Moses nicht meldet / als ob GOtt diesen holdseligen Freuden-Ort (wie seiner Allmacht sehr leicht gewesen wäre) aus Nichts / wie das andere grosse Welt-Gebäue / erschaffen / sondern gleichsam mit absonderlichem beliebigen Lust und Fleiß / zu anmutigster Gelegenheit Selbst gepflantzet / und für den Menschen zubereitet hätte. Es lässet

auch dieser Menschen-liebende himmlische Haus-Herr noch nicht ab/die grosse Welt-Oeconomiam noch immerdar mit schönster und richtigster Ordnung unaufhörlich zu bestellen / zu beleben / zu nähren / zu mehren / zu leiten / zu führen / und zu regieren; daher die ewige Weisheit billich ausruffet: Delitiæ meæ inter Filios Hominum, also/ daß ein jeder Christ diesem gütigen Vatter für seine immerwährende Fürsorg und Gutthat zu dancken desto mehr verbunden lebet.

Ich habe Euer Gunst und Freundschafft / als ein unwürdiges Mitgliede / diese meine geringe / doch gut-gemeynte Wirthschaffts-Handlung (daraus ein langes und immerwährendes Register des Himmel-Segens erhellet) hiemit widmen und zueignen wollen / Sie werden hoffentlich / nach ihrer Welt-bekannten Güte / Höflichkeit und Discretion, wo etwan was mangelhafftes / schlechtes oder ungereimtes mit untergelauffen wäre / solches gnädig übertragen und entschuldigen helffende / gleichsam mein Persens zu seyn / und mit dem Schilde Palladis dieses Werck/wider die Gifft-Zähne der neidigen Meduse zu überschatten/und zu beschirmen. Ut sub magni Nominis umbrâ delitescat.

Mich betreffend/weil es scheinen möchte/ich hätte Oesterreich dieser Zeit verlassen/habe hiermit dennoch bezeugen wollen / daß/ obschon itzund mit dem Leib abwesend/ ich gleichwol mit der Lieb/Affection und Angedencken / mit unvergeßlicher Treu und allerschuldigsten Gehorsam / gegen meinem allergnädigsten Lands-Fürsten und werthesten Vatterland die Zeit meines Lebens beständig verharren werde; mich zu Euer Gunst und Freundschafft beharrlichen Favor, Dieselben aber Göttlicher Gnaden-Obhut ergebend / und verbleibe

Euer Gunst und Freundschafft

Treu-verpflichter und Schuld-willigster
Diener.



Wolff Helmhard Herr von Hohberg
Freyherr.

Vorrede an den günstigen Leser.



Ich muß frey bekennen / daß ein solch weitläufftiges Werck von der Oeconomia zu schreiben / ich niemaln / aber wol vor etlich und zwanzig Jahren die Georgica auf das kürtzeste Vers-weise aufzusetzen willens gewesen / wie ich aber das letzere bald geendet / und etlichen guten Freunden und Gönnern / als sonderlich denen nunmehr beeden seeligen Kunst-liebenden und Unglückseligen / wie auch andern unterschiedlichen gewiesen / und ihre Meynung verlangt / haben sie ihnen zwar meine Arbeit nicht mißfallen lassen / doch aber dieses beygefügt / daß dergleichen Scripta Didactica besser und annmuthiger in freyer / als gebundener Rede mögen gehalten werden; also daß ich nothwendig in Prosa Beymerckungen anhencken solte. Und ob ich wol ihrem Urtheil und Willen nicht widersprochen / habe ichs doch zu vollführen viel Jahr aufgeschoben / biß ich letzlich mich samt den Meinigen in die vornehme Käyserl. freye Reichs-Stadt Regenspurg begeben / und allda

— — — — *hospita Musis*
Otia, & exemptum curis gravioribus ævum.

haben und geniessen können / also indem ich die vorige gantze Zeit über / allerley vornehme zur Wirthschafft gehörige Sachen / theils aus guten bewährten allerhand Sprachen Authoren / theils mit Beyhülff anderer guter Freunde / nicht wenig auch aus eigner Beobachtung / Fürmerckung und Erfahrung gesammlet / habe ich mich endlich darüber gemacht / und dieses Werck in Prosa, nach und nach in ein paar Jahren / neben denen Prodromis ligato Sermone, verfertigen / und dem günstigen Leser hiemit communiciren und mittheilen wollen.

Damit man aber nicht vorwerffen möge / ich handle von der Wirthschafft / und melde nicht / was sie sey / hat es mich anfangs darum unnöthig gedaucht / weil es ohne diß ein jedermann bekanntes Ding ist / ohne welches das menschliche Leben nicht bestehen kan / damit es aber auf das kürtzeste geschehe / ist die Oeconomia nichts anders / als eine weise Vorsichtigkeit / eine Hauswirthschafft beglückt anzustellen / zu führen / und zu erhalten / und wird sich nicht übel herreimen / was der gelehrte Plutarchus in seinem Gastmahl der sieben weisen Griechen erzehlet / daß als Periander von den andern sich erfragt / welche Hauswirthschafft recht glücklich zu achten sey? habe darauf erstlich Solon geantwortet / diejenige sey es / worinnen kein unrecht erworbenes Gut zu finden / welches zu erhalten kein Mißtrauen / und auszuspenden keine Reue nach sich ziehe. Bias habe gesagt / in welcher der Haus-Vatter aus freywilligem Hertzen sich also verhält / wie er / von aussen zu leben / durch die Gesetze angeleitet werde. Thales habe vermeint / wañ der Haus-Vatter die mehreste Zeit könne müssig seyn / nemlich wo das Gesinde fleissig und arbeitsam / sich nicht erst durch viel Gebot antreiben lasse. Cleobulus habe vermeldet / die Hauswirthschafft sey am besten bestellet / in welcher mehr seyen die den Haus-Vatter lieben / als die ihn fürchten. Pittaci Ausspruch war / in welcher nichts unnothwendiges und überflüssiges begehrt / auch nichts nothwendiges zu verlangen seye. Endlich habe Chilon geschlossen / diese wäre die glückseligste Wirthschafft / die bestellet sey gleich einer Stadt / dar-

innen ein weiser Regent die Obsicht habe; und sind zwar dieses von weisen Leuten gute und scharffsinnige Gedancken. Ein anderer aber ist in der Meynung gestanden / daß diese Haushaltung zu rühmen / darinnen keine unnothwendige Arbeit gethan / und keine nothwendige unterlassen würde. Aliud agere enim parum differt à nihil agendo, vel à malè agendo. Und eben dieses alles zu erhalten / und recht anzustellen / haben sich so viel alte und neue Rei Rusticæ Scriptores bemühet / gewisse Anleitungen und Lehr-Sätze vorzuschreiben / nach denen man den rechten Zweck / diese Glückseligkeit zu erlangen und zu erhalten / erreichen möge.

Ich will von denen gar alten Græcis, Punicis & Romanis, itzo nichts gedencken / und allein vom Käyser Constantino Pogonato, wie D. Ludovicus Rabus und Janus Cornarius, oder Porphyrogenito, wie Conringius will / der Anno Christi 906. zu Henrici Aucupis, und Ottonis Magni Zeiten gelebt / und über 39. Jahr lang regiert hat / anfangen / dieser hat seine Geoponica durch etliche gelehrte und erfahrne Männer verfertigen / oder aus ältern berühmten Authoribus in Griechischer Sprach auffsetzen / in ein Werck zusammen tragen / und in zwantzig Bücher abtheilen lassen / die hernach ins Lateinische / Welsche / Teutsche und andere Sprachen sind übersetzt worden. Der nächste nach diesem (meines Wissens) ist ein Italiäner / Pietro de Crescentiis, von Bologna, und ein Rathsherr daselbst / wie es Aldrovandus in seiner Ornithologiâ an etlichen Orten bezeuget / dieser hat zur Zeit Caroli II. Cunctatoris oder Claudi gelebt / welcher zum König in Sicilien und Jerusalem Anno 1258. gekrönet worden / und Anno 1309. gestorben ist / und eben diesem Carolo II. hat erst-bemeldter Autor sein Werck d' Agricoltura zugeschrieben / daraus zu schliessen / daß er vor dreyhundert und neuntzig Jahren müsse gelebt haben. Es ist aber dieses sein Opus ins Teutsche / unter dem Titul: Neu Feld- und Ackerbau / zu Straßburg von einem hochgelehrten / des Feldbaues wolerfahrnen Mann versetzt / und Anno 1602. daselbst / in Verlegung Lazari Zezners gedruckt / auf unser Clima applicirt / und mit vielen namhafften Sachen vermehrt und gebessert worden.

Diesem alten Italiäner nun sind folgends viel andere seiner Landsleute nachgegangen / und von der Hauswirthschafft ihre Memorialien und Unterricht aufgesetzt / darunter vor andern billich zu loben der mühesame Brescianische Edelmann Messer Agostino Gallo, der in zwantzig Gesprächen / die er Giornate benamset / sehr fein und artlich alles / was in einer Wirthschafft nothwendig / nützlich und erfreulich ist / beschrieben hat. Jngleichen Marcus Bussato von Ravenna, in seinem Giardino d' Agricoltura, darinnen doch von den Gärten / Bäumen und Weinstöcken das meiste / das wenigste aber von andern Wirthschafften gehandelt wird / und Anno 1612. zu Venedig ist gedruckt worden. Also auch hat Herr Vincenzo Tanara sieben Bücher l' Economia del Cittadino in Villa, zu Venedig Anno 1674. durch den Druck heraus gegeben. Vor diesem / und noch um das Jahr Christi 1566. hat zwar kurtz / aber gut / einen Ricordo d'Agricoltura denen Venetianern zugeschrieben / Messer Camillo Tarello, welcher am jüngsten Anno 1629. zu Venedig ans Tages-Licht kommen ist / darinnen er viel Mißbräuche des Feldbaues / neben der Weise / wie solche zu verbessern / andeutet / und der / wo nicht in allen / doch in vielen Stücken sowol gegründete und wahrscheinige Rationes fürbringet / daß er ein grosses Liecht giebet / wornach

sich

sich ein fleissiger Feldmann in vielen richten kan / wie dessen in meinem siebenden Buch mit mehrern Umständen soll gedacht werden. Noch sind zwey Wercke vom Feldbau / als Agricoltura del Barpo, in Quart zu Venedig Anno 1633. und Guzzi Rusticatio Tusculana, in Octav, Anno 1669. zu Rom gedruckt / vorhanden / deren ich aber bißher keines (wiewol ich sehr fleissig darnach getrachtet) haben können.

Unter den Lateinern findet sich / ausser der gar alten / Catonis, Varronis, Virgilii, Plinii, Columellæ und Palladii, der gelehrte und wolerfahrne Jülchische Fürstliche Rath und Doctor Jurisprudentiæ Conradus Heresbachius, der in vier Büchern / (welche zu Cöln am Rhein Anno 1571. gedruckt worden) Gespräch-weise die Wirthschaffts-Geschäffte zierlich und wol beschrieben hat. Wie auch Joh. Baptista Porta, der curiose Neapolitaner / in zwölff Büchern / die er Villam intitulirt / das erste wird genannt Domus, das andere Sylva cædua, das dritte Sylva glandaria, das vierdte Cultus & Incisio, das fünffte Pomarium, das sechste Olivetum, das siebende Vinea, das achte Arbustum, das neundte Hortus Coronarius, das zehende Hortus olitorius, das eilffte Seges, das zwölffte und letzte Pratum.

Nicht weniger hat auch D. Carolus Stephani Prædium rusticum, Lateinisch / in dreyzehen Büchern sehr wol und nützlich beschrieben / welches er hernach / und nach ihm sein Tochtermann D. Jean Libault, zwar mit einer andern Austheilung und trefflicher Verbesserung in Frantzösischer Sprach / unter der Inscription, Maison Rustique, heraus gegeben / welches von dem alten und wolberühmten Straßburgischen Medico D. Melchiore Sebizio, erstmals ins Teutsche versetzt / und hernach durch D. Georgium Marium und D. Johann Fischarten wol vermehrt / zu Straßburg unterschiedlich gedruckt und aufgelegt worden. Und ob zwar dieses Frantzösische Werck grossen Applausum gefunden; so ist es doch hernach von des Herrn Olivier de Serres (der ein Bruder des welt-berühmten Herrn Jean de Serres gewesen) herrlichen und lesewürdigen Buch / das er Theatre d'Agricolture nennet / und in acht Locos oder Bücher eintheilet (ausser des Weidwercks und Jagten / deren Herr de Serres gantz nichts der Mühe werth gedencket) nach vieler Feld-Verständiger Urtheil / weit übertroffen worden. Er hat es dem Welt-berühmten Helden Henrico IV. seinem König dedicirt / und ist das letzteremal (meines Wissens) zu Roan 1635. heraus gegeben worden / und diese sind die zwey vornehmste Wercke / so / als viel mir bekannt ist / bey den Frantzosen in der Materia vom Feld- und Ackerbau zu finden sind.

Unter den Spaniern / weiß ich sonst niemanden / der von dem Feld-Leben etwas hätte ausgehen lassen / ohne den einigen Don Gabriel Alfonso de Herrera, das hat hernach Mambrino Roseo da Fabrino in die Welsche Sprach vertirt / ist in sechs Bücher eingetheilt / und meistentheils aus den alten Rei rusticæ Scriptoribus, so wol Griechen als Römern / auch viel aus Crescentio und Augostino Gallo genommen / doch mit vielen neuen Beysätzen augirt / welches zu Venedig Anno 1608. gedruckt worden. Dann wiewol der berühmte Spanische Bischoff Don Antonio de Guevara das Lob des Land-Lebens kurtz / aber gut / verzeichnet hinterlassen hat / so ist doch (die Warheit zu sagen) solches mehr einem Oratori und Philologo, als einem Oeconomo dienlich.

Bey den Africanern/ wie Johannes Leo Africanus in D. Dappers umständlicher Africanischen Beschreibung meldet/ findet man ein grosses Buch in drey Theil getheilet/ welches sie die Schatzkammer des Landbaues nennen/ dieses hat man zu Mansors des Granadischen Herrn Zeiten/ aus dem Lateinischen in das Arabische übergetragen/ und darinn stehet alles/ was den Landbau betrifft/ begriffen/ nemlich die Veränderung der Jahrs-Zeiten/ die Weise zu säen/ und dergleichen sonderbare Dinge mehr. Sonsten sind unter den Lateinischen auch andere Authores zu finden/ so von der Hauswirthschafft Anregung gethan haben/ als der gelehrte Schulmann und Jesuit P. Jacobus Pontanus, der in seinem Opere Progymnasmatum Voluminis tertii, Parte priore de Re rusticâ, anmuthigen und schönen Unterricht in zehen Dialogis mitgetheilet hat. Ingleichen hat Herr Ægidius von der Myle Anno 1633. ein kleines Opusculum, das er Oblectationem vitæ rusticæ nennet/ an den Tage gegeben/ darinnen er alle Geschäffte und Lust-Sachen/ was sich in der Wirthschafft zuträgt/ artlich in Lateinischer Sprach beschreibet. Nicht weniger hat der Polnische Jesuit P. Aldalbertus Tylkowsky in seiner erst Anno 1680. herausgegebenen Philosophica curiosâ, Parte IV. de Re agrariâ, absonderlichen Unterricht von allem zum Haus-stand und der Wirthschafft gehörigen Sachen fürgeschrieben.

Unter den Niederländern hat noch Anno 1621. Herr Petrus Hondius ein Buch vom Lob des Land-Lebens (welches er Museschantz intituliret) herausgegeben/ darinnen er die täglichen Wercke und Ubungen in dem Land-Leben/ von einer Zeit zur andern in Reimen beschreibet. Also hat auch der Herr von Zuylichem seinen Mayerhof/ Viraulium, mit trefflichen Versen/ Poetisch/ item der Herr Westerbaen seinen Hof Ockenburgh, und Herr Jacob Cats, das Land-Leben und Garten-Gedancken gar fein beschrieben/ und an den Tage kommen lassen.

Unter den Engelländern sind etliche nützliche Wercke neulich an des Tages Licht kommen/ als Systema agriculturæ in Mysteriis Oeconomiæ detectis, cui additur Calendarium & Dictionarium Oeconomicum, in Folio.

Item: Instructiones datæ à Nobili quodam Filiis suis, pro commodo Regionis sterilis, & planitiei in Anglia & Wallia, in Quarto.

Item: Epitome artis Oeconomicæ, comprehendens omnes Instructiones necessarias, pro utilitate ejus, videlicet arandi, sedendi, inserendi, hortos colendi, cum discursu de usu & naturâ equorum, boum, vaccarum, alles Englisch; sed præcedens Tractatus etiam in Latinam versus est linguam, cui annectitur, tanquam appendix nova Methodus plantandi arbores frugiferas, cum directionibus pro capiendis, ordinandis & informandis oscinibus, & aliis additamentis utilibus.

Item: North Observationes & Consilia Oeconomica, in Octav. Englisch.

Item: Smithii Interesse Angliæ redivivum, in tractatione omnis generis Oeconomiæ & negotiorum, terrâ, mariquè, experimentis triginta annorum illustratum, Lib. VI. in Quarto. Englisch.

Item: Tusseri Quingenta puncta Oeconomiæ bonæ, correcta & nuper aucta, in Quarto, Englisch. Item: auch andere/ von Gärten und Wein-Gärten Tractaten mehr/ die in fine anni octavi Curios. Miscell. Germaniæ, in einem Catalogo zu finden sind/ deren ich aber bißher keines habhafft werden können.

Das erste Opus von der Hauswirthschafft unter uns Teutschen ist das obengedachte Werck vom Feldbau Käysers Constantini IV. gewesen / welches durch D. Michael Herren ins Teutsche versetzt/ und von D. Ludovico Rabus revidirt und verbessert worden.

Die nächsten nach diesen sind / die verteutschten Opera Petri de Crescentiis und Caroli Stephani, davon schon oben Meldung geschehen.

Das vornehmste und bekannteste aber unter allen ist M. Johannis Coleri in Teutschland allenthalben übliches grosses Werck / Calendarium perpetuum, und Haus-Buch / darinnen er/in zwantzig Büchern/seines Vatters D. Jacobi Coleri Manuscripta und Collectanea in eine Ordnung gebracht / und alles / was zu einer Haushaltung gehörig ist / an den Tage gegeben hat / und er ist der erste gewesen / der proprio Marte in dieser Materia seinen Landsleuten einen guten Unterricht hinterlassen hat.

Sonst sind auch noch die ins Teutsche vertirte Columella und Palladius vorhanden / die von Theodoro Majo in unser Mutter Sprach sind geteutscht und übersetzt worden. Wiewol dergleichen auf die alten Zeiten und Gebräuche gerichtete Authores den ungelehrten Bauleuten wenig Nutzen schaffen; die Gelehrten aber / die der alten Wirthschaffts-Anstellungen zu erforschen verlangen / lieber ad Fontes Authorum zu gehen pflegen / daher auch nichts sonderliches daraus zu hoffen. Auch ist von dem Haushalten ein kleines Opusculum zu finden / dessen Titul ist: Stratagema Oeconomicum, oder Acker-Student / Herrn Salomonis Guberti, Anno 1649. zu Riga gedruckt worden / der gedenckt in seiner Vorrede eines grossen weitläufftigen Wercks D. Zachariæ Stopii, unter dem Titul / Liefländische Oeconomia, davon ich aber weiter nichts / als den Titul gesehen.

Gleichermassen hat in Meissen ein vernünfftiger Feldbaukündiger von Adel / Herr Abraham von Thumshirn / auf Anbefehlen Ihro Chur-Fürstl. Durchl. zu Sachsen / vor Zeiten ein kleines Tractätlein oder Oeconomiam verfertigt und aufgesetzt / so hernach von Casparo Jugelio heraus gegeben / und mit einem beygefügten Unterricht vom Maulwurffsfang vermehret worden / so zwar kurtz/aber doch in seiner Lands-Art wol nützlich und compendios ist.

Noch ist auch unter dem Titul Balthasar Schnurrens Anno 1676. ein Kunst-Haus- und Wunder-Buch / darinnen allerhand zur Haushaltung nütz- und dienliche Sachen begriffen. Und ein anders / genannt Oeconomischer Wegweiser / von Christoph Heringen erst Anno 1680. ans Liecht gegeben worden.

Noch anderer dreyer oder vier guter Authoren aber hätte ich schier vergessen / als Herrn Georg Andrä Böcklers / der erst im verwichenen 1678. Jahr / seine nützliche / nicht übel intitulirte Haus- und Feld-Schul heraus gegeben; auch Herrn Joh. Erasmi Wegeners Oeconomiam Bohemo-Austriacam, welche beede in diesem Wercke schon ihren gebührenden Ruhm finden werden; als auch Herrn Joh. Wilhelm Wündschens Memoriale Oeconomico-Politico-Practicum, welches erst neulich zu Franckfurt und Leipzig gedruckt / und ohne Jahr-Zahl heraus gegeben worden. Darzu gehören nicht weniger die Regulæ Oeconomicæ Herrn Achatii Sturmens / die neulich zu Leipzig gedruckt worden.

Was

Was sonsten andere Teutsch-gedruckte Raplaturen und Centones sind/ die aus andern alten und neuen Büchern/sonderlich aus Jugelio, Colero, Crescentio, Carolo Stephani, dem Holländischen Gärtner/ und vielen andern zusammen geraspelt/ von Wort zu Wort abgeschrieben / und cum suppressione nominis veri Authoris, mit einer falschen Larven (tanquam cornicula Æsopica) sind bekleidet / und dem Leser obtrudirt worden / solche sind der Mühe nicht werth / daß man ihrer gedencken / sondern vielmehr ihr Plagium detestiren und straffen solle.

Es haben mir auch sonst zu diesem Werck nicht wenig gedienet etliche Manuscripta, als das von dem gelehrten und vortrefflichen Cavalier Herrn Heinrichen von Ranzau / weiland Königlichen Dänischen Stadthaltern in Holstein / theils eigenhändig / theils auf seinen Befehl / von seinen Bedienten zusammen geschriebenes Haus-Buch / so zwar in keiner Ordnung / doch aber nützliche und gute Materien (wiewol das wenigste vom Haushalten / das meiste aber von der Medicin) begreiffet; dieses nun habe ich theils abgeschrieben / vielmehr aber abschreiben und collationiren lassen. Dann / als die Unsern in dem alten Dänischen Kriege Anno 1627. das Ranzauische Schloß Bredenberg in Holstein eingenommen und geplündert / hat Herr Veit Kitzing / damals Stuck-Hauptmann/nachmalen Obrister von der Artigleria, dieses Buch unter andern aus der Bibliotheca daselbst genommen/ und habe ich solches von seinem Tochtermann/ Herrn Hanns Georg Vogten/damals des Knöringischen Regiments Obristen Wachtmeistern / als er Anno 1645. mit etlichen commandirten Völckern in Drosendorff an der Teya / im Viertel Ob-Mainhardsberg / im Unter-Oesterreich gelegen / zu leihen bekommen / und weil wir / vor diesem / im Feld gute Freunde und Cameraden gewesen / auch seiner Verwilligung / wie gedacht / mit Fleiß / theils copirt / und theils copiren lassen.

Das andere Manuscriptum ist ein geschriebenes Haus-Büchlein von etlichen Bogen / so weiland Herr Philipp Jacob von Grüntall zu Kreinsegg und Zellern / für sich und die Seinigen hinterlassen / welche aus allerhand nützlichen und meistentheils im Land ob der Ennß üblichen Wirthschafft-Stücken bestehet.

Das Vornehmste / so ich erstlich hätte melden sollen / ist die bey dem Fürstlichen Liechtensteinischen hohem Hause gebräuchige Pflegers-Instruction und Monat-Register oder Jahrs-Memorial, was Monatlich in der Wirthschafft zu Hause / in den Gärten / auch Weingebürgen / Wäldern und Bau-Feldern zu verrichten / dabey diese merckwürdige Aufmunterung / mit folgendem Nota bene, beygefügt stehet: Dieses Monats-Memorial soll keineswegs ständicht werden / sondern das Monat / in welchem man ist / allzeit offen auf des Hauptmanns / Pflegers oder Verwalters Tische ligen. Wie dann dieses hohe Fürstl. Hause in wolbestellter Oeconomia in Oesterreich / Mähren / Böhmen und Schlesien / das vornehmste und wol-meritirte Lob von langen Zeiten her gehabt / und noch hat.

Aus diesen allen nun / wie auch aus allerhand Teutschen und fremder Sprachen Bücher / von allerhand erdencklichen Wirthschaffts-Ubungen / sonderlich vom Gartenwerck (wie dann fast kein Theil in der gantzen Oeconomia ist / als eben die Gärtlerey / davon in allen Sprachen so vielerley beschrieben gefunden

wird)

wird) habe ich dieses Haus-Buch zusammen getragen/ und viel Authores (wo es nicht etwan aus Vergessenheit und Eile wäre übersehen worden) candido & sincero animo beygefügt/ dann mir des alten berühmten Juristen Bartoli Sentenz allzeit hat wolgefallen: Ego (inquit) de omnibus mentionem facio, ut quod eorum est, furari non arguar, & in eo, quod meum est, agnoscar.

So sind auch unterschiedliche unter den Cavalieren und andern vortrefflichen Leuten/ gute Gönner und Freunde/ mir mit allerhand zur Sache dienenden Schrifften und Informationen willfährig gewesen/ unter welchen ich Ehren- und Danckbarkeit halber billich nenne (Titul) Herrn Grafen Frantz Christophen Grafen Khevenhüllern/ rc. der mir die Bildnissen und Abriß von den raren und edlen Fischen/ die im Cammer- oder Attersee/ samt dem Bericht/ die Zeit und Art sie zu fangen betreffende/ mitgetheilt: Herrn Hanns Ehrnreich Geymann/ Freyherrn; Herrn Grafen Frantz Benedict Perchtolden/ Herrn zu Ungerschütz; Herrn Wilhelm Balthasarn zu Löwenfeld/ der Römischen Kayserlichen Majestät Ober-Oesterreichischen Regiments-Rath/ und Dero Ertz-Hauses/ bey dem noch währendem Reichs-Tag zu Regenspurg wohl-verordneten Abgesandten; Herrn Georg Ferdinand Pernauern/ Freyherrn von Perney; Herrn Christian Knorren von Rosenroth/ Pfaltz-Grävischen Sultzbachischen Hof- und Justitien-Rath; Herrn Martin Christoph Metzgern/ Medicinæ & Philosophiæ Doctorem, der mir unterschiedliche curiose Bücher/ eines nach dem andern/ geliehen/ und viel andere mehr/ die mir treuhertzig und gutwillig in vielen an die Hand gestanden; so wenig aber (wie im sechsten Buch 111. Capitel gefragt und bestättiget wird) ein vollkommenes Blumen-Buch zu hoffen ist; so wenig ist zu vermuthen/ daß auch mit höchst-angelegtem Fleiß einiges so vollkommenes Haus-Buch zu verfertigen wäre/ darinnen gar nichts solte ermangeln. Nulla enim Professio amplior, quàm Oeconomia, quæ Fundamentum & origo est omnium Statuum: Ja ist gleichsam ein Ocean/ in welchen von allen Facultäten und Wissenschafften/ die Canales, Ströme und Bäche von sich selbst einfliessen/ und von dannen wieder in ihre Ursprünge dort und da/ perpetuâ quasi pericyclosi, von einem in das andere sich einleiten und austheilen.

Die Anordnung des gantzen Wercks/ ist in Zwölff Bücher unterschieden/ und in Capita abgetheilet/ auch zuletzt mit gnugsamen Registern beschlossen worden; also daß alles und jedes/ nach Inbegriff derselben/ leichtlich und ohne sonderliche Beschwerung aufzusuchen bequem ist.

Einige/ die einstreuen und fürwenden möchten/ diß Wirthschaffts-Buch wäre allein auf unter dem Oesterreichischen Climate befindliche Provintzien gestellet/ möge derohalben im Römischen Reich nicht fruchtbarlich gebraucht werden/ gebe ich zu vernehmen/ daß zwar etliche Sachen/ sonderlich im Ersten Buch/ was etwan die Lands-Gebräuche / Grund-Buchs-Handlung / Gerichts-Ordnungen/ Einstand-Recht/ Taxa-Mässigung und Anschläge der Gülten/ auch so viel das Eysenwerck und Gewerckschafft betrifft/ eigentlich auf Oesterreich eingerichtet seye/ diß sind aber nur wenige Singularia; hingegen ist das übrige alles ein Universal-Werck/ welches man im gantzen Teutschland und nächst dar-

an

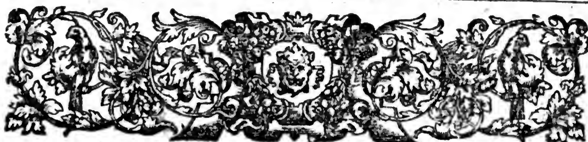
an benachbarten Ländern/ darinn die Elevatio Poli um 4. oder 5. Gradus auf das höchste nicht unterschieden ist / wohl gebrauchen kan/ dann was in die Anbau-Zeit und andere Wirthschaffts-Bestellungen anlanget/ wird ohne diß ein verständiger Haus-Wirth/ nach Gelegenheit seiner Lufft und dem Land-Gebrauch/ leichtlich zu-und nachgeben können: Also daß man es aller Orten/ mit geziemender Discretion und vernünfftiger Anordnung/ nach Beschaffenheit der Gründe/ der Lufft/ der Zeiten/ und des Gewitters/ heilsam und nutzlich denen darinnen gegebenen Axiomatibus nachfolgen kan / wie davon im Andern Buch am IX. Capitel mehr zu finden ist.

Schließlichen/ was anlanget meine Prodromos, muß ich den wolgeneigten Leser/mit dem letzten Disticho aus des alten Palladii vierzehendem Buch also ansprechen:

Carmina tu duros inter formata bidentes
Aspera, sed miti Rusticitate legas.

Den großgünstigen Leser hiemit der Göttlichen Obhut / mich aber seiner Gewogenheit empfehlende.





PRODROMUS
LIBRI PRIMI
PRÆDIUM.



Quis quis compositam Ruri vis degere vitam,
Qui villas, agros, hortos, frondentia Tempe,
Delitiasquè adamas svaves, vitamquè beatam:
Huc ades, instituam breviter, quis rebus agendis
Sit modus in Campis. Certas sibi figere sedes
Persvadet Ratio. Stationes Bruta requirunt,
Speluncasq; adeunt, cùm frigidus ingruit Imber;
In quibus hybernos possunt traducere Menses.
Si fas eligere, & superest tibi tanta Facultas,
Præcipuè Bonitatem ejus circumspice Fundi;
Fertidis injectum num Fœnore reddat honesto
Semen, an herbosis adolescant Gramina Pratis.
Signa tibi Nemorum Fœtus certissima prodent,
Si procera altas sese sustollit in Auras,
Luxuriante Comâ, Ramisquè patentibus Arbor,
Et rigui Fontes, & pingui littore Rivi,
Cura secunda etenim sequitur Virtutis aquarum;
Quippe in res plures harum diffunditur usus;
Quæ versare molas & ferri tundere massas,
Atque secare trabes serris adaquareque Campos
Effusis urnis, albareque Lintea possunt.
Aëris hinc Ratio teneatur, sæpe Lacunis
Inficitur, stagnisq; humecta palustribus aura,
Sæpe Intemperies & Frigoris atque Caloris
Et mollis varias Austri Languentia mortes
Flabra halant, perpende omnes per singula Casus.

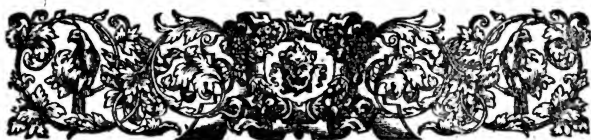
Annuus an Census, grandes sibi poscere sumptus?
Sive Magistratus nimium velit? aere graventur
Praedia fortè alieno, & prona pericula subsint?
Quod primum scivisse juvat, Vicinia qualis?
Num mala? vel dubios vexet Contentio fines?
An monumenta adsint? & nullâ Lite modesta?
Quot pecudes? & quot stabulum mulctralia quâquè
Luce ferat? satis an foeniquè, herbaquè supersit?
Si Nemora & saltus? licita an venatio Cervi?
Aut tantum Leporum? an Vivaria pisce probato?
Aut Fluvii propè sint, exili aut margine Rivi?
Eluvie faciles in proxima currere plana?
Num generentur Equi? Num sint Vineta feraci
Vendibiliquè Mero? An multo Caldaria zytho?
Quantus ager? Quot triticeas sua jugera quovis
Mensuras dent anno? & num frumenta ferantur?
Num desint autumnali pomaria fructu?
Si struere ipse tibi proprias vis ditior aedes,
His diffide viris, queis mercenaria vita est,
In sua nec promtos tu consule commoda Fabros,
Promittunt faciles moderata Incommoda sumptus,
Sed rebus semel inceptis Impendia crescunt.
Quin potiùs prudentem adeò conteris Amicum,
Ille tibi insidias versuta deteget Artis,
Quâque viâ utendum, solida ratione monebit.
Non angusta nimis surgat domus, aut nimis ampla,
Crimen utriquè subest; sed primò convehat omnem
Materiam, Calcem, Sabulum, Lapidesquè Trabesque.
Concinna multum fiat domus omnis Amussi.
Fornicibus pars inferior camerata recinctis,
Cella cui subsit Vinaria, posta sub Arcto.
Caetera condendi mensura cuilibet esto
Libera, dum modo sit robusta & idonea rebus.
Maximè & illud agas, tantum quodcunque necesse est
Aedifices; non quod tumido sit inutile fastu;
Ornatumquè usumquè habeat, sed quatenus offert

Conditio nativa Loci; non possumus omnes
Cuncta, sed & rursus non omnes cuncta velimus,
Egregias affert animi moderatio Dotes.
Sed quæ mutari nequeunt si monte ferantur
Æqua & prudenti, Ingenium nonnulla reponit,
Quæ primo intuitu Locus ipse negare videtur.
Sed quia nonnunquam divinus contulit uni
Prædia plura Favor, nec sufficit omnibus unus;
Principis aut alio commissa Negotia ducunt;
Sive grave officium merito Respublica confert;
Seu morbi impediant, seu Campos oderit uxor,
Quæ vitæ civilis amans sit inepta gerendis
Rebus agri, & villæ, & quid cura domestica poscat.
Eligat ergo virum insignem pietate fideque
(Si poterit) benè qui culturas norit agrestes,
Campestresquè probè solers intelligat artes,
Quem timeant omnes, & cujus facta sequantur.
Imperia & jussum, qui illis moderamine præsit.
Ni (quod difficile est) talem reperire licebit,
Elocet is villam, conductorique relinquat,
Pro justo precio; sed & hic sunt omnia plena
Curarum, unusquisque sibi benè consulit uni,
Addubitans nihil, alterius stravisse salutem.
Defrugat, nocuo sulcos si semine complet
Vel nimio, vel quando oneraverit Arva quotannis
Absque ulla requie, vel si lætamine nullo
Impinguet, vel non colat apto tempore campos.
Hoc omne excipiat scriptis, aliosquè, propinquè
Qui curam intendant, habeat, referantquè periclum
Mature, ut damno venienti occurrere possit.
Vendere si melius! mores Emptoris, opesque
Noveris ante sagax; ne te unquam Evictio longa
Vinciat annorum serie, sed Terminus adsit
Conveniens, similiquè ligata solutio jure.
Candidus ante aperi, si controversia quævis
Exagitet Fundum, ne te incusare deinde

Fraudis forte queat, ſatius, ſi Limite primo
Atque ſuo, atque tuo placito componere poſſis.
Principio ſecurus agas, ſcriptoque ſigilloque
Indubitata tuæ reddas præludia ſortis.
Sed melius ſi quando tuo potes ipſe praeſſe,
Inque Herediolo felices condere Soles:
Tranſitus hic puri liberrimus aëris afflat,
Non (ut in Urbe ſolet) paries vicinus obumbrat
Proſpectumque rapit, læti hic in vallibus amnes
Et Vineta ſuos onerant prægnantia colles.
Hic Montes riguis cum fontibus, hic ſata blandam
Propulſant ſegetem, Zephyris criſpantibus undas,
Gramine parata virent ubertim, floribus horti,
Piſciculis Rivi, arboribus Pomaria rident.
Hic habitat Virtus & mentis ſemen honeſta,
Et ſecura quies, & fraudis neſcia vita.
Omniparens tellus, quæ confert omnibus eſcam.
Eſt commune penu, nihil eſt ac gratius unquam
Eſſe poteſt, centum pro granis, mille rependet.
Nos gerit, & dulci mortales ubere nutrit,
Ægrotos variè ſolans medicantibus herbis;
Tandum etiam Fato functos & morte peremptos
Suſcipit ipſa ſinu, poſt, ceu fidiſſima Nutrix
Noſtra, jubente DEO, tandem quoque Corpora reddet.



Innhalt

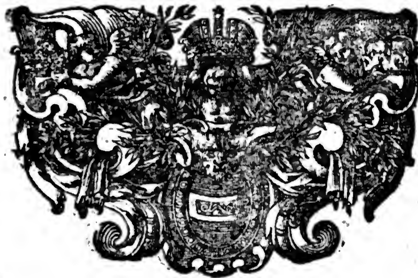


Innhalt aller derer in diesem Ersten Buch begriffenen Capiteln.

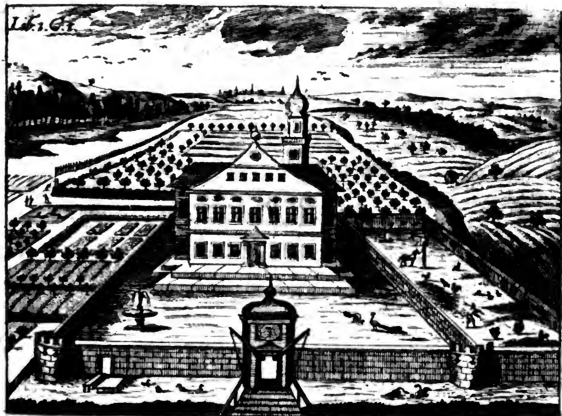
Caput.

LXXVII.

Caput.



Des
Adelichen Land- und Feld-Lebens Erste Buch/ Land-Gut.



Cap. I.
Was ein Hauß-Vatter zu thun / daß ihm sein Beruff wohl gedeye.

Alle Hauß- und Feld-Wirthschafft bestehet vornehmlich / (wann sie glücklich und nach Wunsch solle geführt und unterhalten werden) in dreyen Dingen; Das erste und fürtrefflichste ist GOTTES Segen / ohn welchem nichts nutzbar oder Gutes zu verrichten. Dieser nun ist mit emsigen Gebet / beharrlicher und zu allen Dingen vorträglicher GOttesforcht / und Christlichen aufrichtig- und redlichem Wandel / in allem unsern Thun und Lassen / zu erwerben und zu erhalten. Und solches zu erweisen / leget uns die Heilige Schrifft vor / beedes leibliche Verheissungen / daß GOtt unserm Lande zu seiner Zeit Früh- und Spat-Regen geben wolle / daß wir sollen einsammlen unser Getrayd/ Most und Oele; Er wolle uns ein gutes Land verleihen/ darinnen See/ Bronnen/ Bäche und Flüsse sind / die an den Bergen und in den Auen fliessen / ein Land / darinnen Waitzen/ Gersten/ Weinstöcke und Feigenbäume sind / ja er wolle seine Fußstapffen von Fette triessen lassen: Als auch im Gegentheil/ woferne wir GOtt/ mit halsstarrigen Sünden/muthwillig und fürsetzlich erzürnen/verkündet das Göttliche Gesetz/ gleichfalls hin und wieder/ernstliche und erschreckliche Bedrohungen; wo wir nicht

gehorchen der Stimme des HERRN unsers GOttes/werden wir verflucht seyn/ in der Stadt/ auf dem Acker/ in allen unsern Vornehmen und Vermögen/ verflucht soll seyn die Frucht unsers Leibes/unsers Landes/ unsers Viehes; der Himmel über unserm Haupt soll ähern/ und die Erde unter uns eisern seyn; Der HErr werde unserm Land Staub und Aschen für Regen geben; viel Saamen werden wir auf das Feld führen/ und wenig einsammlen/ bis wir ausgetilget/ verschmachten müssen. Aus welchem allem erhellet/ wie gut/wie nutzlich und hochnothwendig es sey/mit Christlich-kindlichem Gehorsam/GOtt/ dem obristen Hauß-Vatter/ in seinen gnädigen guten Willen/ beharrlich zu erhalten/ oder da Er erzörnet und beleidiget worden/ durch ernsthaffte Buß-und Lebens-Besserung/ wieder auszusöhnen und zu begütigen

Zum Andern/ muß ein Haus-Vatter seines Grundes Beschaffenheit/ Eigenschafft/ Güte und Mängel wissen/damit er das Erste erhalten und mehren/das Letzte aber verhüten nnd wenden könne; auch betrachten/ was für Lufft/Wasser und Gewitter allenthalben zu finden und zu gewarten; gleichmässig hat er die Art und Fruchtbarkeit des Landes zu bedencken/uñ was für Bequemlichkeiten/zu Wasser und Lande/es habe/Getrayd/ Wein/ und andere Wahren/ als Wolle/Flachs/Leinwath/Saltz/ Wachs/ Hönig und dergleichen/ zu verführen und zu verkauffen; Item/ ob die Wohnung un das Land in guter Sicherheit stehe/ ob nicht bißweile angräntzender barbarischer und rauberischer Völck Einbruch und Uberfall zu fürchten; schließlich/ ob da Land wol bewohnt/ volckreich und vermöglich sey/ we von diesen meistentheils auch die vorigen herrühren un entspringen; wiewol dieses mehr zu bedencken/ehe ma sich an einem Ort niederlasse: denn wo man schon woh net/ ist alles zu spat und vergeblich.

Drittens/muß ein Hauß-Vatter/vor allen Dinge Lust/ Kunst und Vermögen darzu haben; das ers wird durch die Natur/das andere durch Ubung und Er fahrenheit/das letzte aber durch Fleiß und Arbeit zu we gen gebracht. Wo nun dieser eines oder das andere feh let/ist wenig ersprießliches zu hoffen. Er muß die Zeite wissen zu unterscheiden und einzutheilen; wie/ wann und mit welcherley Vortheil/ er seine Gründe pflege und warten/ alle Geschäffte und Bau-Arbeiten rech gelegensam verrichten/ Dienstboten und Unterthane regieren/ im Hause/ und ausserhalb bey der Nachbar schafft/Frieden und Einigkeit/ Freundschafft und Ver träglichkeit fortpflantzen und unterhalten solle. Vo diesem allen soll in dem ersten und folgenden Bücher auf das kürtzeste und gründlichste/ mit möglichster Ver hütung aller unnothwendigen/ weitläufftigen Um- un Ausschweiffen/gehandelt werden.

Cap. II.

Vom Unterschied der Güter.

Diese kommen entweder durch die Eltern auf die Kinder/oder durch Bluts-Freunde erblich auf die Nächst-gesipten; oder aber durch vermachte Testament und letzten Willen. Bisweilen durch wolgedeyliche oder gütig-erkente erwiesene Dienste/uñ darauf folgende Lands-Fürstliche oder Obrigkeitliche Begnadigungen; zu Zeiten durch gerichtliche Executionen wegen Geld-Schulden; offt auch durch Cessionen und Contrabanden/ welches letztere aber ehrlichē tugendsamen Gemüthern hoch-bedencklich/daher auch zu meiden. In erst-erzählten Fällen nun lässt sichs keine oder doch sehr wenig Ausstellungen machen/ sondern man muß damit zu frieden seyn/ und es annehmen/ wie es an ihm selbsten ist/und muß/ was man nicht ändern kan/mit Gedult ertragen. Ausser/daß man/ aus theils folgenden Bedencken/ zu Vermehrung des Guten und Ausbesserung des Bösen/ eines und das andere vernünfftig gebrauchen kan: Wo es frey stehet/ und man Mittel und Lust hat/ ihm ein Land-Gut um sein Geld/und nach seiner Wahl/ zu kauffen/ sollen billich folgende Erinnerungen in Obacht genommen werden.

Bevor aber/ und ehe wir zu gedachten Erinnerungen kommen/ wollen wir noch/ vom Unterscheid der Güter/ dieses melden/ daß darinnen auch eine mercklïche Differentz sey/so viel den Ort/das Land und die Gegend betrifft/ worinnen die Güter liegen/ weil dardurch der Werth und Valor des Guts erhöhet oder verringert wird. Wo nemlich der Unterthanen viel/ und bey guten Vermögen sind/ die Geld-Dienst und trockene Gülten reichen müssen; wo Grund und Boden an Getrayd- und Weinwachs fruchtbar/ unter einem warmen Sommerigen Horizont, von schönen Regalien/ Wildbahn/ Land-Gericht/ Schäffereyen/ Bräu-Häusern/ Meyer-Höfen/ Vorwercken/ Fisch-Weiden/ Freyheiten/ und dergleichen/ wo alles richtig/ unstrittig/und nicht angefochten/ diese sind allezeit höhers Kauffs/ und müssen theurer bezahlt werden/ als diejenigen/ so in Sand-Gründen/ oder in kalten unfruchtbaren steinichten Gebürgen liegen/ dabey wenig auch arme mit vielen Schulden behaffte Unterthanen sich befinden/ schlechte unträchtige Gründe/mühesam und weit auseinander gestreuete Wirthschafften/ oder grosse Wildnissen sind/ wo doch das Holtz keine oder geringe Anwehrung hat/ auch wo die Natur/ aus langer Erfahrung/ zu Hagel/ Schauer/ grossen und schädlichen Ungewittern geneigt ist. Daher in unserm Oesterreichischen Lande/ in einem und andern Viertheil/ sehr unterschiedlich und ungleich die Güter und Herrschafften angeschlagen/ erkaufft und verkaufft werden; und auf dieses alles/hat einer/ der ein Land-Gut um baar Geld käufflich an sich zu bringen gewillet ist/ sonderbare Aufsicht und Nachdencken fürsichtig zu gebrauchen. Die Güter werden sonst insgemein in unbewegliche und bewegliche getheilt; Speudelius in Speculo Notabilium, zehlt unter die unbeweglichen alle Gebäu und Gärten/ Aecker/ Wiesen/ Weinberge/ Wälder/ See und Weyer/ Fisch-Wasser und Bäche/ Mühlen/ Schäfereyen/ groß und klein Wildbahn/Regalien, Reichs- und andere Lehen/ Registratur und habende Schulden; unter die bewegliche aber/ Früchte/ Wein/ Silbergeschirr/ Kleinodien/ Bettgewand/ Hausrath/ Vieh auf den Hof-Bäuen und Schäfereyen/ quæ omnia tamen limitationem & declarationem recipiunt; so werden auch die Wind- und Schiff-Mühlen für bewegliche Güter gehalten.

Cap. III.

Von den Pfand-Schillingen.

Pfand-Schillinge sind Güter/die um ein gewisses Geld/ nicht verkaufft / sondern nur eingeraumt werden/ solche/an statt der Verzinsung/ zu geniessen. Et hoc reluitionem admittit, id enim si non esset, nomen pignoris amitteret; doch werden sie bisweilen gar verkaufft/ oder zu Lehen verliehen / und verlieren also ihren ersten Titul. In Ungarn ist vor diesem ein trefflicher Vortheil gewesen / auf dergleichen Güter und Dorffschafften Geld zu leihen / dann man die Nutzung der Interessen auf 8. 9. 10. per Cento, oder auch wol höher/geniessen können. Sonsten hat einige Præscription, weder in Pfand-Schillingen noch Wiederlösungs-Sachen/nicht Platz/ auch über hundert/ oder mehr Jahr; denn ein Pfand-Schilling ist gleichsam nur ein Pignus, das bleibt im Gewalt des Debitoris, und wird um keinen Werth verkaufft/sondern allein verpfändet/ und die Nutz-Niessung wird nicht auf Abrechnung der Gewinn / sondern nur an statt der Verzinsung gerechnet. Sed in retrovenditione, im Wiederkauff/werden die Güter veralienirt/ und um gewissen und genannten Kauff-Schilling hingelassen / mit dem Beding/um besagtes Capital es wieder abzulösen/ dabey bisweilen eine gewisse Zeit und Termin/ bisweilen aber indefinitè auf ewig vorbehalten wird: Wiewol heutiges Tages/ unter diesen zweyen Contracten / ein geringer Unterscheid gehalten wird. Also ist es einsmals/ da der Bischoff von Straßburg / mit Consens des Capitels/Anno 1368. (teste Wehnero) cum Pacto Reluitionis, denen Grafen zu Geroltzegg und ihren Erben/das Schloß Werd/ samt dessen Zugehörungen und Nutzung verkaufft hat/ auch ergangen; da er solches wieder ablösen/ die Gegentheil aber den Wiederkauff nicht gestatten wollen/ hat das Reichs-Cammer-Gericht zu Speyer/ den 29. Martii An. 1542. diesen Sententz und Ausspruch ergehen lassen; Es seye nach allem Fürbringen erkannt und zu Recht ausgesprochen worden/daß die Beklagten/ den Wiederkauff des Schlosses Werd sollen gestatten/ und solches alles/ gegen Bezahlung des Kauff-Gelds/laut der Kauff-Verschreibung in Actis angezogen / zustellen / und folgen lassen sollen; und ferners erkannt: Was die Beklagten/ der angezogenen Bau-Unkosten halber / darthun und liquidiren werden/ (darzu sie hiermit an diesen Kayserlichen Cammer-Gericht gelassen werden sollen) daß alsdann gemeldter Bischoff ihnen solches / seinem Erbieten nach / zu bezahlen compensatis Expensis auch schuldig sey. Ist also mit Ubernehmung / Geniess- und Verwaltung der Pfand-Schilling ein ungewisses Ding/darauf man weder sich/ noch seine Erben/ genug verlassen kan/woferne nicht in der Contrahirung/ præsertim cum Majoribus, in allen gnugsame Vorsehung geschehen ist.

Cap. IV.

Majorat, Fidei-Commiss, Pacta Familiæ, Erb-Einigungen.

Es hat zwar das Jus Primogenituræ, noch bey den Juden / einen trefflichen Vortheil gehabt/ und scheinet/ als sey es selbst von GOtt/Deuteronom. 21. gleichsam bestättiget. Doch finden sich viel/welche vermeynen/ es sey unbillich/ daß die Eltern für ihre Kinder / die sie insgesamt gleichmässig gezeuget/ ungleiche Versorgung leisten/ und daß diejenigen/ so gleich im Geblüt befreundet / ungleiche Theilung der Güter haben sollen: So ist doch bey den Rechts-Gelehrten eine billiche Limitation, bey hohen und fürnehmen Geschlechtern/sie (als an welcher Erhaltung mehr gelegen) von den gemeinen und geringen Leuten also zu unterscheiden. Welches auch in Franckreich und Engelland genau beobachtet wird; daß allein der älteste Sohn die Stammen-Güter besitzet/ die jüngeren aber/die sie Cadets nennen/nur eine gewisse Abfertigung und Unterhalt bekommen / damit sie müssen zu frieden seyn/ und dürffen weiter von dem Vätterlichen nichts prætendiren/ sondern müssen ihr Glück/ wie ihnen beliebt/suchen/wie sie können; dann/solten die Güter/ wo viel Kinder sind/ gleich getheilet werden/ könnte ein vornehmes Geschlecht bald in Armuth gerathen/ daß sie aus Fürsten/Grafen und Herren/mittelmässige Edelleute/ und aus diesen gar arme Bettler würden. Die Geschlechter nun bey guten Vermögen/Wolstand und Authorität zu erhalten/ sind die Majorat, Fidei-Commiss und Pacta Familiarum von etlichen eingeführt/ und gewisse Herrschafften / Güter und Renten geordnet worden/ die allein von dem Primogenito und seiner Linea Descendente mit gleichem Recht/ besessen und genossen werden; oder aber bisweilen / wol auch allezeit/ bey dem ältesten der gantzen Linea beständig verharren/ und nit eher auf die Collateral-Lineam fallen / bis vorgedachte ältere Linea gäntzlich aufgehört und expirirt hat/ welches Gailius 2. Observat. 153. n. 3. bestättiget und meldet: Divisiones non tantum Familiis, sed Imperio quoque damnosas esse: Variatur enim (inquit) Matricula Imperii, aut saltem pensitationes & Exactiones Collectarum incertæ redduntur, toties mutatis rerum possessoribus; Ita ut præter nudum Dignitatis Titulum & nomen vix aliquid reliquum sit. Indem nichts so groß seyn kan / das nicht durch die Theilungen sich mercklich verringert. Und dieses wird auch bey dem Hochlöbl. Ertz-Hause Oesterreich also gehalten/nach Friderici Barbarossæ, auf dem Reichstag zu Regenspurg An. 1136. gemachten / und hernach von Friderico II. und Carolo V. bestättigten Decret, daß der älteste/ von den Hertzogen von Oesterreich/ die Herrschafft des Landes haben solle/und nach ihm sein ältester Sohn erblich/daß es von dem Stamm des Geblüts nicht kommen / noch das Hertzogthum getheilt werden solle. Welches auch bey denen Hertzogen in Bayern/ Würtenberg/ Hollstein / Braunschweig/ Hessen/und vielen andern/ noch in der Ubung ist. Und siehet man diese Fürstenthum und Länder allezeit in bessern Flor und Aufnehmen stehen / wo dieser

Gebrauch eingeführt und bestättigt ist/als wo das Land un so viel Particul zerrissen wird.

Wie es aber heisset: Regis ad exemplum totus componitur orbis: Also haben so wol in den Kayserlichen Erb-Landen/als im H. Römischen Reich viel reiche und hohe Familien/gleicher Weise so wol ihre Erb-Einigungen/ als auch Fidei-Commiss- und Majorat aufgerichtet/und theils/als Pacta Familiæ, nur unter sich selbst es also zu halten sich verpflichtet; theils aber solches Vornehmen und Verordnung gar von der Fürstlichen Lands-Obrigkeit confirmiren und bestättigen lassen. Doch sind dergleichen Erb-Einigungen und Pacta nicht von einerley Art und Condition; In den meisten wird der untere Stamm gäntzlich / in etlichen aber die Lineæ Collaterales certis Limitationibus entsetzt und ausgeschlossen / daß man sie weder theilen/ noch veralieniren/ noch mit Schulden / ohne Consens, graviren solle. Ut hujusmodi Bona, in Familiâ perpetuò integra conserventur. Diese Freyheit nun/ einen Majorat zu machen/ ist allen erlaubt/ qui jus testandi vel inter vivos contrahendi facultatem, quique liberam rerum suarum administrationem habent. Diese Succession aber / in Majoratu, fällt allein auf die Ehelich-Gebornen / oder per subsequens Matrimonium legitimirte primogenitos, und nicht auf die Bastarten/ob sie gleich/per Rescriptum Principis, darzu sich qualificiren wolten. Quia hoc, agnatis, qui in Majoratu jus radicatum habent, præjudicetur, & contra ordinem Juris, Jus quæsitum illegitimè auferatur, welches ein Fürst und Herr/ ohne grosse und heilsame Ursach/zum gemeinen Besten / (die hier nicht leichtlich seyn kan) nicht thun soll/ auch nicht thun kan. Ist aber die Frage: Wann ein Geschlecht/so den Majorat auf eine Herrschafft gehabt/mit dem Manns-Stam abgestorben/nichts als Töchter und Mumen/weibliches Geschlechts verlassen; ob diese/oder der Lands-Fürstliche Fiscus erben solle? Da meynen etliche vornehme Juristen / wann das Majorat auf einen Freysaignen/ und nicht auf einem Lehen-Gut liegt/daß solches/ bey Abgang des männlichen Stammens/ wieder allodial werde/ und also auf den Unter-Stamm falle / und hat die Disposition des Majorats nur so lang statt / als die Söhne und Nachkommen/ männlicher Linie / desselbigen Geschlechts währen/hernach aber expirire solches; Und/ indem die Aufrichtung von dergleichen Fidei-Commissen und Verordnungen etwas odioses auf sich haben/ darum müssen sie also restringirt und ausgelegt werden/damit das Jus commune dardurch am allerwenigsten lædiret werde; Also auch würde man den weiblichen Stamm dem Fisco vorziehen müssen / indem sie die nächsten im Geblüt/und ihr Verzicht nur so lang währet/auch meistentheils dahin lautet / bis der völlige Manns-Stamm abgestorben; Doch wirds an einem Ort anderst als an dem andern gehalten / und billich vor allen Dispositio & Mens illius, qui Majoratum constituit, nach allen Puncten angesehen und betrachtet / haben auch meistentheils die Erb-Einigungen/die auf freyen Gütern liegen/ ein gantz anders Absehen/ als diejenigen/ die Lehen-Güter seyn.

Bey etlichen werden Inventaria aufgerichtet / darinnen alle die Mobilien / so zum Majorat gehörig sind/ aufgezeichnet werden. Das Majorat scheinet (wie gesagt) eine odiose Sache seyn/ indem ein Vatter/wann er mehr liebe Söhne hat / dieselben nicht gleich betreffen kan; so ist doch bey den meisten dieser Gebrauch/ daß der Primogenitus seinen andern Brüdern auch einen ehrlichen Unterhalt zu schaffen / wie nicht weniger seine Schwestern auszusteuren pfleget; Zum andern/ findet derjenige/der einen Majorat/ und sonst nichts anders besitzet/ nicht leichtlich einen Credit, also daß er/ im Fall der Noth/ nicht anticipiren kan / noch darff/ ausser/ es gebe der Lands-Fürst und die Freundschafft ihren Consens darzu. 3. Im Fall/ wann ihm schon besser Gelegenheit zustünde/darff er doch seinen Majorat, weil es Bonum inalienabile, weder vertauschen noch verkauffen. 4. Kan er sein Testament (weil er mit einer so starcken Obligation gefesselt ist) nicht füglich machen/ wie er gern wolte / sonderlich/ wann er keine Söhn und nur Töchter hat. Jedennoch finden sich auch viel Vortheil und Beneficia bey denen Majoraten: Erstlich / daß die Stammen-Güter und grosse Herrschafften/ per imprudentiam & prodigalitatem Filiorum & Nepotum, nicht leichtlich in fremde Hände kommen/und also bey dem Geschlecht erhalten werden. 2. Weil man nicht darauf anticipiren darff/ daß die Kinder und Enenckel desto besser wirthschafften lernen/ und / wo sie anders einen ehrlichen Namen und Credit erhalten/ und andere nicht betriegen wollen/ sich vor Schulden desto besser vorsehen und hüten mögen. 3. Daß man die Güter also weder zertheilen noch verringern kan. 4. Daß die vornehmen alten Geschlechter hierdurch bey gutem Vermögen/Ansehen und Wolstand sich conserviren. 5. Daß die Cadets und jünger-gebohrne Brüder/ indem sie wenig zu hoffen/ desto mehr sich befleissen/durch Tugenden sich empor zu bringen und zu emergiren / auch also entweder im Krieg/ oder durch emsiges Studiren/ ihnen selbst ihr Glück zu meritiren; Wie man dessen in unsern benachbarten Europæischen Provintzen unzehliche Exempel hat/ daß dergleichen Cadets tapffere / & tàm Marte quàm Arte berühmte Leute worden/ die sonst wol hinter dem Ofen wären sitzen blieben. 6. Hat ein solcher Constitutor, oder Possessor Majoratus diese Hoffnung / daß seine Posterität/ da etwan solches Gut/ quocunque casu vel tempore, solte veralieniret werden/ allzeit wieder einen freyen Zutritt zu suchen befugt seyn. Diß habe ich mit wenigen gedencken/und den begierigen Leser im übrigen zu denen Juristen weisen wollen.

Cap. V.

Von Lehenbaren Gütern.

DIe Lehens-Herren / sie seyen geistlich oder weltlich/ haben gleichsam über die Gülten und Güter/ die sie andern verleyhen / das Dominium directum, und die Vasallen die Nutz-Niessung/ oder/wie es die Juristen nennen/ das Dominium utile. Daher dann/Erstlich/ alles/ was er aus seinen Lehen-Gütern erhauset/erobert/ gewinnt/ erspart/ das gehört ihm frey-ledig und eigenthümlich zu / und hat darüber

der Lehens-Herr keinen Anspruch. Diese Güter nun/ müssen ordentlich verliehen/ die Lehens-Taxa bezahlt/ die Pflicht abgelegt/ und der Lehen-Brief ihm zugestellt; auch bey allen beyderseits sich ereignenden Fällen/ die Anmeldung und neue Lehens-Investitur gesucht werden.

Zum Andern/ was Herrn- und Ritter-Standes-Personen verliehen wird/ heist man Rittermäßige Lehen; was aber Burgern/ oder sonst gemeinen Leuten/ verliehen ist/ nennet man (weil sie in gewissen Fällen eine Lehens-Steuer in das Vitztum-Amt reichen müssen) Beutel-Lehen: Die Lands-Fürstlichen Lehen sind Haupt-Lehen; die Affter-Lehen aber/ werden andern von dem Lands-Fürsten verliehen/ doch daß sie der erste empfangende Vasall zu eigenen Nutzen nicht possidiren/ sondern andern ferner verleihen solle. Etliche Lehen sind auf den Manns-Stamm allein/ etliche auf Mann und Weib zugleich/ etliche nur auf eine absteigende Linea, etliche aber auf den gantzen Namen und Stammen; etliche rühren von ausländischen Fürsten/ etliche von denen im Land angesessenen Prælaten und Herren her.

Drittens/ die frembde Fürsten sind schuldig/ einen Lehen-Probsten im Land zu halten/ bey dem/ wann sich Fälle ereignen/ man die Lehen ersuchen könne/ weil kein Vasall solche ausser Landes zu empfangen sich unterstehen darff; sollen auch die Land-Leute mit neuen Reversalien und Taxen nicht beschwert/ oder ihnen neue Conditionen/ als Erscheinung ausser Landes/ aufgebürdet werden/ und da man in einem oder andern darwider handelte/ kan der Vasall bey der Regierung darüber klagen.

Zum Vierdten/ die Lehen nun werden unterschiedlich erlangt/ als:

1. Aus Gnaden und umsonst/ zu Vergeltung treu-erzeigter Dienste.
2. Durch Käuffe/ so mit Consens des Lehens-Herrn geschehen.
3. Mit Erb-Recht/ nach der Lehens-Art und Condition.
4. Krafft Lands-Fürstlicher Lehens-Gnade/ und der Ablösung.
5. Durch erstes Anzeigen eines verschwiegen- oder verfallenen Lehens.
6. Mit Præscription oder Verjährung.
7. Werden auch jetziger Zeit die Lehen durch gerichtliche Ansätze erlangt.

Wie aber dieses alles weitläuffig zu verstehen/ und sich in allem zu verhalten/ kan aus Herrn Bernhardi Walteri geschriebenen Lehen-Buch des Ertz-Hertzogthums Oesterreich unter der Ennß/ so in vieler Handen befindlich/ ersehen/ und genugsame Information in einem und andern daraus genommen werden.

Fünfftens/ die Lands-Fürstliche Lehens-Gnad ist nach und nach vermehrt und verbessert/ Erstlich/ wann ein Landsmann mit Tod abgieng/ der ein Vasall ist/ und keinen männlichen Erben hat/ soll ein Viertel (bald darauf ist die Helffte verwilligt worden) denen Töchtern/ oder nächsten Befreundten/ beederley Geschlechts/ erfolgen. So nachmals gar auf drey Viertel/ und folgends auf das gantze Lehen von Rudolpho II. den 10. Febr. Anno 1587. wie auch von hernach regierenden Röm. Kaysern ist erweitert und extendirt worden. In diesem Fall/ schliesst der Manns-Stamm den weiblichen so lang aus/ so lang er währet; so dieser abgieng/ kommt es auch auf die Töchter und ihre Succession. Diese Lehens-Gnade/ hat allein im alten Stamm- und Vätterlichen Lehen statt; wenn aber einem Vasallen Lehn-Güter von neuem verliehen werden/ und er keine Söhne/ sondern nur Töchter und andere Befreundten hinter sich liesse/ mögen sich selbige dieser Lehens-Gnade nicht behelffen/ sondern fällt dem Lands-Fürsten ohnmittelbar heim; es sey dann solches neues Lehen/ aus sonderbaren Favor, mit beygefügter Clausul der Lehens-Gnad/ ausdrücklich verliehen worden. Hernach gilt diese Lehens-Gnad auch nicht/ wann ein Lehen-Gut durch Fellonia oder Verwirckung confiscirt wird/ oder/ wann es inner Jahres-Frist nicht gesucht/ sondern verschlaffen worden; ingleichen/ so werden ausländische und andere Herren-Lehen dardurch nicht gebunden.

Zum Sechsten/ es hat (wie oben schon mit wenigem gedacht) die Præscription in Lehens-Güter so weit ihre Statt/ daß/ wann ein Lehens-Fähiger ein Lehen-Gut gantzer dreyßig Jahr/ ohne alle Interruption/ oder ohne des Lehens-Herrn Widerrede/ innen hat/ nutzet und gebrauchet/ so kan dem Innhaber (wann er schon mit keinem Lehen-Brief versehen ist) das Gut von dem Lehens-Herrn dennoch nicht genommen werden. Kein eigenthümliches Erb- oder frey-eignes Gut kan es gleichwol nicht seyn/ es wäre dann hundert gantzer Jahr/ nacheinander/ ohne alle Interruption/ oder Contradiction possidirt worden.

Zum Siebenden/ die jüngsten Lehen-Briefe sollen sich allezeit mit den ältern conformiren/ und wann die alten das Lehen auf Söhn und Töchter zugleich conferiren/ können solche in den jüngern Investituren nicht ausgeschlossen werden. Wann ein Lehen vielen Personen zugleich/ oder einem Weibsbild/ oder unvogtbaren Erben/ verliehen wird/ müssen sie einen qualificirten Lehen-Trager stellen. In Affter- und grossen Stammen-Lehen/ ist meistes der Aelteste unter ihnen Lehen-Trager/ oder/ wie es die Pacta Familiæ ausweisen.

Zum Achten/ soll keiner sein Lehen-Gut/ ohne Consens des Lehen-Herrn/ in langwürigen Bestand verlassen/ doch soll erlaubt seyn/ auf kurtze Jahr (wann sie nur nicht über zehen sind) solches Lehen-Gut unverfänglich zu verlassen. Wer nun mehr in dieser Materia zu wissen verlangt/ kan sich aus Herrn Waltheri J. U. D. und Nieder Oesterreichischen Cantzlern geschriebenem Lehen-Buch und Land-Rechten/ Raths erholen.

Noch eines ist zum Beschluß zu wissen/ welcher gestalt die Lehen können verwürckt und fällig werden/ damit man sich dafür desto besser vorsehen und hüten könne. Als 1. wann solche zu bestimmter Zeit nicht gesucht werden. 2. Wann der Lehen-Vasall ohne Erben abstirbt. 3. Wann der Lehen-Herr mit Gewalt/ oder Nachstellung/ verletzt worden. 4. Wann der Vasall seines Herrn importirende Heimlichkeit unbescheidentlich und freventlich offenbahret. 5. Wann er den gebührend-schuldigen Dienst abschlägt. 6. Propter Contumaciam, und gezeigte Widersetzlichkeit. 7. Wann er seinen Lehens-Herrn schmähet. Oder 8. sonst grossen Schaden muthwillig zugefüget. 9. Wann ers mit seinen Feinden/ offentlich oder heimlich/ haltet/ und dessen kan überzeugt und überwiesen werden. 10. Wann er mit seines Lehens-Herrn Frau Ehbruch treibt. 11.

Wann er seines Herrn nächste Bluts-Freunde beschimpffet. 12. Wann er sich eines von seines Herrn Schlössern bemächtiget. 13. Wann er sein Lehen-Gut/ ohne Vorwissen und Einwilligung veralienirt/ versetzt oder verkaufft. 14. Wann er ankommende Gefahr weiß/ und nicht warnet. 15. Wann sein Herr gefangen ist/ und er ihn wol erledigen könnte/und thuts nicht/ und dergleichen noch mehr/ so von den Juristen hin und wieder angedeutet werden;da heist es: **Untreu schlägt seinen eigenen Herrn. Redlich aber währet lang.**

Cap. VI.

Von den Affter-Lehen.

Subfeudum, Affter-Lehen statuiren die Juristen / daß es sey/ wann ein Fürst/ Graf oder Herr / von einem Höhern etwas zu Lehen empfänget/ und solches hernach einem andern zu einem Affter-Lehen verleihet; der/ wiewol alle Alienationen der Lehen / ohne Einwilligung des Lehen-Herrn/ verbotten sind / so geben es doch die alten Rechte / daß ein Vasall/ etiam irrequisito Domino, sein Lehen/ einem andern zu Lehen verleihen kan; Also sind im Ertz-Hertzogthum Oesterreich viel Saltzburgische/ Passauische/ Freysingische / Margräffische/ und dergleichen/ auch andere Herren-Lehen/die von dem Kayser zu Lehen empfangen hernach aber wieder andern zu Lehen überlassen werden/ doch als ein Feudum; die Frantzosen nennen es Arrierefief, wie Beloldus in Thesauro Practico fol 27. bezeuget/ doch bleibt bey dem Vasallen nichts desto weniger das Jus Feudi, und bleibt/ wie vorher/ ein Vasall/und muß dem Domino Feudi gewärtig seyn/ & etiam mediante illius personâ, tertius ratione ejusdem Feudi, iisdem Pactis & Conditionibus obstringitur; deswegen hat auch ein Lehens-Herr keine rechtmäßige Ursach/ sich darüber zu beschweren. Doch muß 1. vom ersten Vasallen/ der sein Lehen einem andern zum Affter-Lehen übergeben will/ diß in Obacht genommen werden/ daß der Subvasallus sey von solchen Conditionen und Requisiten / daß er dem Lehens-Herrn zu dienen tauglich scheine. 2. Daß er mit eben solchen Conditionen und Bedingungen dem Subvasallo gegeben werde/ wie es der Vasallus von dem Lehen-Herrn empfangen. 3. Daß es treulich und ohne Betrug geschehe. Und kan der erste Vasallus das Lehen-Gut gantz/ oder halb/ oder nur einen gewissen Theil/ nach Belieben / dem Subvasallo dergestalt einraumen; und wann dieser anderer Belehnete / etwas wider Ihre Majestät dem Röm. Kayser verbrechen solte/ seines Lehens verfallen / und doch dem Lehens-Herrn unpræjudicirlich seyn / wann nur der Kayser einen andern/ gleiches Standes/ stellet. Subinfeudari possunt feudatàm Regalia, quàm non Regalia, sed ad subfeudi alienationem, Domini subinfeudantis consensus est necessarius, apud vasallum enim subinfeudantem manet jus quoddam Domini in vasallum subinfeudatum ratione vasallagii, quod habet in vasallum, wie die Juristen sagen.

Cap. VII.

Freisaigene Güter.

Allodia, wie sie bey den Juristen genannt werden/Freysaigene Güter sind/ die keinem/ als ihrem Possessori unterworffen sind/ dem es frey stehet/ nach seinem Gutdüncken/ ohne Verhinderung und Einrede der höhern Obrigkeit/ (wie in Feudis zu geschehen pflegt) zu verkauffen/zu vertestiren/ zu verschencken/ der allein eine gewisse Land-Steuer/zu des gemeinen Nutzen Besten/ jährlich entrichtet/ sonst aber das Gut auf sich und seine Kinder / ohn einiges ferners Onus, fortpflantzen und geniessen kan. Etliche sind der Meynung/ihr Ursprung sey entstanden//als die Sachsen zum Christlichen Glauben gebracht worden; habe man ihnen endlich ihre Güter alle Freysaigen überlassen;doch mit diesem Beding/ imfall sie wieder das Christenthum verlassen/ und sich zu ihrem heydnischen Götzendienst wenden solten/ daß sie die Freyheit/ so wol an den Leibern/ als auch an den Gütern/solten verwürckt und verlohren haben; und kan wol seyn/ daß dergleichen Motiven nicht eine geringe Ursach sind/ daß sie hernach sich eines bessern bedacht / sich und ihre Kinder bey dem Christenthum beständig erhalten haben: Also sind auch die freye Francken vor diesem genennet worden / quod Dominus ab iis nihil posset exigere, tanquam ab omni servitio liberis Fast auf diese Art sind ebenmäßig die bey den Juristen genannte Feuda Franca. oder Frey-Lehen/ welches dem Innhaber also überlassen wird/daß er von allen Dienstbarkeiten frey sey/ ohne daß er seiner Lands-Obrigkeit getreu verbleibe. Nun diese Freysaigene Güter sind wol gut/ und/ in theils Sachen/weit besser als die Lehen/weil ihme die Hände nicht also gebunden sind/und kan damit thun/was er will / so hat er auch bessern Credit, und wird man ihm lieber darauff mit einer Darleyhung / im Fall der Noth / zu Hülffe kommen/so bey den Lehen nicht zu geschehen pflegt/weil darzu erst Consensus erfordert wird. Doch sind die Lehen-Güter offt an der Ertragniß/ an Grund und Boden weit besser/ als die Fraisaignen; ob etwan/ zu Unfriedens-Zeiten/ die grossen Herren lieber nach den besten und erträglichsten Gütern getrachtet/ und sie in ihrem Schutz und Schirm (daraus folgends die Lehen entstanden) genommen/die schlechtern aber nicht angenommen haben/ also/ daß sie nothwendig daher freyes-eigenes geblieben sind. Dahero noch die Erfahrung bezeuget/ wann bey einem Lehen-Gut/ die jenigen Stück und Gült / die im Lehen-Brief mit-begriffen sind/ von einem Fremden gerichtlich angefochten werden/sich der Vasallus leichtlich mit seinem Lehen-Brieff schirmen / und von des Gegenparts Anspruch absolvirt werden kan; wie ich dann selbst weiß/ daß bey einem gewissen Gut/ in Unter-Oesterreich/ die Helffte von einem Closter angesprochen worden/als ob es ein Geistliches Gut wäre/ als sich aber aus dem Lands-Fürstlichen Lehen-

Brief

... klar befunden/ daß eben die angesprochene Unterthanen alle darinnen benannt gewesen/ sind sie/ wie billich/ davon gantz und gar abgewiesen/ und das Gut denen Possessoren zugesprochen/ und also dieses Recht leichtlich gewonnen worden. Hingegen aber in Freysaigen Gütern/ wann dergleichen Rechts-Behellungen entstehen/ hat einer/ der es anficht/ mehr Mittel einen zu verunruhigen/ der Possessor aber/um einen starcken Thurn weniger/ sich zu erwehren. Doch sind auch wieder andere Haupt-Ursachen/ die ein Freysaigenes Gut höher recommendiren/ und viel Verdrusses überhebt machen/ welche bey den Lehen-Gütern nicht zu finden sind.

Cap. VIII.

Leibeigenschafft.

Die Leibeigenschafft ist vor schon sehr langen Zeiten im Gebrauch gewesen/ daß man die überwundenen Feinde/ nach eigenen Gutdüncken/ und Belieben/gebraucht/und das Jus vitæ & necis über sie geübt hat. Bey den Römern hat sich im Kriegswesen kein Knecht/ bey Lebens-Straff/ einschreiben dörffen/weil sie vielleicht besorgt/sie dörfften/der Heldenthaten und tapffern Widerstands gewohnen/hernach auch ihren Herrn zu widerstehen sich gelusten lassen/ wie denn das bellum servile wider die Römer/unter ihren Obristen Spartaco, eines von den grausamsten gewesen/ da sich auf die 60000. starck aufgemacht/ und drey Armeen der Römer zu Grund gerichtet/ biß sie endlich von M. Licinio Crasso in zweyen Treffen niedergelegt/ biß auf den letzten Mann gefochten/ und also gedämpfft worden. Mit diesen leibeigenen Knechten zwar/haben die Römer alle ihre Arbeiten/ zu Haus und Feld verrichten lassen/ und haben über sie allen Gewalt gehabt/ doch ist diese Despotische Herrschafft/von den folgenden Christlichen Kaysern/ in ein linderes Dominium verkehrt/ und also dieser harte Stand etwas mitigirt worden. Was die Leibeigenschafft der Unterthanen betrifft/ ist solche noch an etlichen Orten in völligem Gebrauch; sonderlich in Westphalen/ quibus, wie Arnisæus de Rep. bezeuget/ illi quorum proprii sunt, succedunt in semissem. dörffen auch ihre Kinder nicht verheyrathen/ ohne Bewilligung ihrer Herren. In Polen war vor diesem der Brauch/ wann ein Edelmann jemand von gemeinen Leuten entleibet/ und nur etlich wenig Gulden auf ihn legte/ so war es schon verziehen; welches aber König Stephanus mit Ernst hat abgestellt/ wie er dann auch den Leibeigenen Lifflandischen Bauren/die/um das geringste Verbrechen/ jämerlich zerprügelt werden/zu einem bessern Stand hat helffen wollen/ sie aber selbst darwider protestirt/ und gebetten haben/ man wolte sie bey ihren alten Sitten und Gebräuchen ruhig verbleiben lassen; welches geschehen: Daraus man sehen kan/ wie tieff ein alte (obwol böse) Gewonheit in den Hertzen der Menschen kan einwurtzeln: Servitia tamen talia non sunt extendenda & ampliandа, sed intra suos fines cohibenda. Die Litthauer haben es/der Leibeigenschafft halber/nicht viel besser als die Liffländer; also auch ist dieses gebräuchlich in Böhmen/ und/so viel mir wissend/ in Mähren. In Böhmen/wañ eine Herrschafft ihre Teich fischet/ (deren sie eine grosse Anzahl besitzen) und viel Centner Fische fänget/so müssen die Unterthanen/ was die Fischer nicht bey dem Teuche oder Weyher kauffen/ den Überrest unter sich/ nach Proportion eines jedern Vermögen/ eintheilen/ und der Obrigkeit/ nach ihrer gesetzten Taxa, bezahlen: Also auch aus ihren Vorwerck und Meyer-Höfen/ Butter/Käse/ Korn/und dergleichen/das müssen sie annehmen/ sie thuns gleich gern oder nicht/ und mögens entweder selbst essen/ oder wieder verkauffen und verhandeln/ wie und wohin sie können; und darum gibt es auch in Böhmen so viel Fuhrleute/ die solche Wahren in die angräntzende Länder/ Oesterreich/ Meissen/ Pfaltz und Bayern überbringen/ aber doch manchesmal grossen Schaden darbey leiden. In Gallia (wie Bodinus 1. de Rep. cap. 5 bezeuget) adhuc hodiè plebs penè Servorum habetur loco, operas ab iis Domini exigunt, & si domicilium sine Domini veniâ mutarint, capistro domum reducere sibi licere contendunt.

Cap. IX.

Cammer-Güter.

Alle Landes-Fürsten haben in ihren Landschafften und Provincien/ gewiese ausgezeichnete Güter/ Schlösser/ Renten und Einkommen/ davon sie ihre Hoffstatt bestellen/ ihre Bediente bezahlen/ und ihr Tafel versehen: Sie werden Cammer-Güter genennt/ weil die Cammer/ das ist/ das Ærarium publicum damit zu disponiren und zu befehlen hat; von den Frantzosen wird solches Domaine genañt/ das sind Bona und Güter/ dem Fürstenthum zugehörig und einverleibt/ oder Coronæ unita, der Cron incorporirt und vereiniget; und kan sie von Rechts wegen/ kein Fürst dem Ærario entziehen/ oder einem Fremden entwenden; daher bey etlichen benachbarten Königreichen der Gebrauch/ daß ein König/ oder Lands-Fürst/ alle Cammer-Güter/ so seine Vorfahren/ quocunque titulo, seu donatione, seu venditione, seu cessione, überlassen/und der Cañer entzogen/ und also veralienirt/ wieder anspricht und zu sich nimmt; zu welchem Ende Cammer-Procuratores und Fiscales bestellet sind/ die solchen Proceß anstellen/ verfolgen und berechtigen müssen; wie man dann erst gar neulich in den Nordischen Ländern ein Exempel gehabt/ und ob es wol zum theil scheinet/ als lauffe Gewalt und Unbillichkeit mit unter/ so wollen doch ihr viel/ ein Herr und Potentat solle und könne sein Ærarium nicht schmälern/ oder die zur Cammer gehörigen Renten an andere überlassen/ weil dem gantzen Land daran gelegen/ daß das Ærarium nicht verringert werde/ indem sonst diese Defe-

gen das gantze Land büssen / und desto mehr die nöthigen Unkosten zu tragen / contribuiren muß. Ich rede aber hier nicht von denen eintragenden Regalien / so zur Cammer gewidmet sind; sondern nur von den ligenden Gütern / da dann das Hochlöbl. Ertz-Hause Oesterreich / aus sonderbar angeborner Clementz / in Dero Erb-Ländern / offtermals ihre Cammer-Güter einen und dem andern Lands-Mit-Glied / zu einem Pfand Schilling überlassen / entweder als ein Pignus, oder per stipulationem, oder cum pacto retrovenditionis, uni sind doch die Innhaber solcher Güter bißhero meisten theils in ruhiger Nutz-Niessung gelassen worden.

Cap. X.

Hof-Marck- und Erb-Zinß-Güter.

Wiewol dieses zweyerley ist / haben wir es doch in einem Capitel allhier gedencken wollen. Also nemlich Hof-Marck werden im Land Bayern / die Adelichen Güter genennet / deren Possessores die Edelmanns-Gerechtigkeit haben / ist / teste Wiguleio Hundio, ein altes Bayrisches Wort / so vor etlich hundert Jahren im Brauch kommen ist / und begreifft die Nieder-Gerichte / seu Jurisdictionem simplicem, ausserhalb des Land-Gerichts / welches gleichsam naturâ & proprietate sein Oppositum ist / und fast den Verstand hat / wie in Oesterreich die Dorffs-Obrigkeit / oder der Burg-Fried / daß nemlich die Herrschafft / in einem gewissen determinirten Gezirck / mit Gewalt nicht eingreiffen darff / sondern / wo Maleficanten vorhanden / debito modo die Einlieferung begehren muß: Und werden die Innhaber derselben Hof-Marcks-Herren genannt.

Die Emphyteuses aber / das ist / Erb-Zinß-Güter / dienstbare und zinßbare Güter und Gründe / in quibus Emphyteutæ non directum sed utile Dominium competit, sind / wann eine Obrigkeit einen Grund oder Gut einem andern / um einen jährlichen Zinß oder Dienst ausgibt; und dieses kan geschehen / entweder auf ewig / oder nur auf gewisse Jahr / oder auf gewisse Leib / oder nur auf eine Linie; doch ist im Land Oesterreich (teste Walthero) mehrentheils der Gebrauch / daß die Aufgebung durch die Grund-Herrn erblich geschiehet / daher sie auch Erb-Güter und Erb-Gründe genennet werden. Welchem nun ein Grund / oder Gut also erblich übergeben wird / der mag dasselbe / gegen Verrichtung des jährlichen Dienstes / innhaben / nutzen und geniessen / auch verschaffen / vermachen / verkauffen und vergeben / unverhindert des Grund-Herrns. Wann er ohne Testament mit Tod abgehet / so fället solcher Grund auf seinen nächsten Erben / doch in diesem allem dem Grund-Herrn an seiner Gerechtigkeit unvorgriffen; gleichwol ist es auch der Gebrauch / daß die Grund-Herrn ihre Gründe / wie gesagt / zu Zeiten auf eine Anzahl Jahr / oder auf etliche Leib auslassen / solche Auslassung aber geschicht nicht erblich / sondern allein Bestands-Weise / wie dann das Wort hinlassen / oder verlassen / so allweg in dem Bestand- und Leib-geding-Brief einverleibt wird / solchen Verstand lauter gibt / und mit sich bringt / wie D. Walther bezeuget. Emphyteusis heisst eigentlich eine Peltzung oder Impfung / wann durch einen eingepfropfften edlen Zweig ein wilder Stamm gebessert und zahm gemacht wird / also ist dieses ein Melioration des ausgelassenen Grunds oder Gutes. Diese Erb-Zinß-Güter sind theils behaust / theils unbehaust; durch das erste werden verstanden Hauß und Hof / und was darzu gehöret / als Bäum- und Kraut-Gärten / Felder / Wiesen / Weyd / Gehültz / und andere dergleichen Pertinentien; die unbehausten Güter aber sind die jenigen / darauf kein Wohnung stehet / es seyen gleich Aecker / Wein-Gärten / Wiesen / Gehültze / Vieh-Weyd / die man auch freye Burg-Recht / Uberlände / Erb-Gründe / ledige Grundstück zu nennen pfleget / und unter die Uberländ-Dienste gerechnet werden. Und diese Freyheit / seine Freysaigen Gülten und Güter zu Erb-Güter also zu machen / hat ein jeglicher Landmann; diß geschiehet wol auch in Geistlichen und Lehenbaren Gütern / wann nur dieselbe meliorirt und nicht abgeödet werden. Sonsten aber sagen die Juristen: Vasallus non potest sine consensu Domini Feudum suum aliis in Emphiteusin dare. Also mag auch ein Emphiteuta sein Erb-Gut / so er von einem Grund-Herrn / um einen jährlichen Dienst / innen hat / einem andern / weiter um einen Uberzinß / auch erblichen aufgeben; ingleichen mag er solch Erb-Gut / Bestand- und Leib-Gedings-Weise / unverhindert des Grund-Herrn / einem andern hinlassen; doch ist dieses alles zuverstehen cum Præsupposito Bonum non deteriorandi, und wann der Grund ein freyes Burg-Recht und kein behaustes Bauren-Gut ist; dann was diese anlangt mag ein solcher Innhaber / ausser Bewilligung der Grund-Obrigkeit / weder in Bestand noch Leibgedings-Weise / noch per modum Emphiteuseos, sie weiter nit verlassen / sondern ists entweder selbst zu besitzen / oder mit einem andern tauglichen Holden zu stifften schuldig. Also auch / wann in geistlichen Erb-Verlaß ein Emphyteuta in zweyen / oder ingemein in dreyen Jahren / den Erb-Zinß nicht abrichtet / sondern anstehen lässet / so hat er das Erb-Recht verfallen / auch hat einer / der wol und gut wirthschafftet / und sein Erb-Gut / in einem und andern / mercklich verbessert / diesen Vortheil / daß ihme der Zinß nicht darff gesteigert werden. Emphyteutæ, qui rem sterilem fecit fertilem, non debet augeri pensio, Boërius. dec. 50. num. 8.

Cap. XI.

Vom Burg-Frieden.

Der Burg-Frieden ist ein gewisser ausgezeichneter Gezirck eines befreyeten oder auch belehneten Land-Guts / darein andere / oder auch das Land-Gericht keinen gewaltthätigen Eingriff zu thun befugt ist; und wann bey einem solchen Gut Maleficanten und Ubelthäter einkommen / werden sie nicht vi armatâ weggenommen / sondern an ein gewisses designirtes Ort hingeliefert / und / dem alten Gebrauch nach /

von

von dem Land-Gericht übernommen. Bey den Juristen hat der Burg-Frieden vielerley Distinctiones; In Bayern ist dis der Burg-Friede genannt worden: Wann ihrer zween/oder mehr/Gemeinschafft an einer Vesten oder Dörffern gehabt/ daß sie sich/ neben Auszeigung des Hof-Marck-Gerichts vereinigt/ wie es in fürfallenden Irrungen; It. mit ihren Ehehalten/ desgleichen in Kriegs-Läuffren solle freundlich gehalten/ und die Sach erörtert werden/und sind diese Vorträge gemeiniglich auf die nächsten Freunde und einen Obmann gestellet / wie Wigulius Hund im Bayrischen Stamm-Buch fol. 399. bezeuget. Aber Städte und Märckte haben gewöhnlich / aus Begnadigung ihrer Lands-Fürsten / ihren ausgezeigten vermarckten Bezirck/ aussenher / und um die Städte und Märckte/die heisset man und liegen im Burg-Frieden / in denselbigen Craiß/und Inn-Begriff / so wol als in der Stadt und Marckt selbsten; in diesen / wie auch an andern privilegirten Orten/als in Schlössern/Kirchen/ Rath-Häusern/ Mauthen/ und andern offentlichen Plätzen/ werden auch gewisse Zeichen aufgerichtet/ die man insgemein Burg-Frieden heisset/allein zu dieser vornehmsten Intention und Zweck/ des gemeinen Ruhestandes desto besser zu geniessen; und da sich jemand / etwas darwider zu beginnen / erkühnet/ wird ihm / wo nicht mit Abhauung der Hand / jedoch mit einer harten und schweren Straffe / eine unvermeidliche Buß aufgelegt.

Cap. XII.

Was zu bedencken in Erkauffung der Güter/ so viel die Sicherheit betrifft.

DAmit wir aber auf die jenigen Erinnerungen kommen/davon im 2. Cap. gedacht worden/ ist vornemlich ein Gut zu bedencken: 1. Obs Lehen/ oder Fraisaigen? Wann es Lehen/ obs geistlich/ oder weltlich? Lands-Fürstliches oder Herren-Lehen? oder Manns-oder Kunckel-Lehen? was beyläuffig die Taxa sey/auch ob man in der Lehen-Stuben scrupulos, oder obs leicht abzukommen? wanns ins Oesterreich ein auswendiges Lehen / und kein Lehen-Probst/ (wie es seyn solle)im Land/ist sich zu hüten/daß man an der Stände Privilegien nichts vergebe.

2. Wann es Lehen/ ob der Käuffer des obern oder des untern Stammens/ secundum Feudi Naturam & Requisitum; Söhne oder Töchter/oder in geringer Anzahl/ oder in gäntzlichen Mangel derselbigen/ Vettern und nahe Bluts-Freunde habe? auch ob sie simultaneâ investiturâ möchten dem Lehen-Brief mit einverleibet werden? & posito hoc, wie und auf was Gestalt er sich mit ihnen vergleichen/und vorher durch gnugsame Revers und Schadloßhaltung versichern lassen könne; damit künfftig sein geneigter Wille / weder ihm selbsten/ noch den seinigen / verfänglich fallen möge.

3. Ob es im Land-Hause richtig/ nicht etwan alte Ausstände im Einnehmer-Amt und Buchhalterey? Ob nicht irgends alte Schulden und Ansätze darauf hafften/bey dem Weyspoten-Amt nachzufragen; so gewißlich eine von den vornehmsten und nothwendigsten Betrachtungen zu halten ist.

4. Wie viel Steyer/Dienst/Robath-Geld und Anlagen die Unterthanen jährlich geben? Ob diese Renten auch richtig einkommen/oder/ ob grosse Ausstände verhanden? Ob die Unterthanen alle in der Einlage; oder/ ob etwan an Häusern und an der Steuer ein Uberschuß/ und wie viel? Ob alles im Land-Hause/wegen der Einlage und Auffandung richtig ist?

5. Was für alte und neue Lehen-und Kauff-Brieffe/ Urbaria, Protocoll, Waisen-Bücher/ Documenta, gefertigte Instrumenta, Gnaden- oder Frey-Brief/ Erb-Einigungen/ Pactata inter familiam vorhanden/ in Originali oder glaubwürdigen Abschrifften zu sehen; Item/ woferne Vogteyen/Lehenschafften/ Jura Patronatus, aut præsentandi, über Pfarr-Kirchen/ GOttes-Häuser/Waisen-und Spital-Häuser sind/ sich zu erkundigen?

6. Hat man auch zu erforschen / ob das Gut ein Stammen-Gut/dabey er von den Freunden das Einstand-Recht zu besorgen/ oder obs ein sonst erheuratet oder erworben Gut? Auf den ersten Fall/ muß er sich der Bluts-Freunde Gelegenheit / Mittel und Vorhaben erkundigen / und vor allen Dingen sich entschliessen/ etwas über den Werth zu geben/ hernach solches durch den Verkauffer/ denen Bluts-Freunden die Anfailung in gleichem Werth thun lassen/dann da sie es abschlagen/ steht er künfftig desto sicherer.

7. Was um das Gut herum für Nachbarschafften nächst angräntzen? Desgleichen auch/ob sie friedfertig oder zänckisch? Ob ein grosser Herr in der Nähe wohne/ das Land-Gericht habe/ ob er selbsten da/ oder nur einen Pfleger / oder Lands-Gerichts-Verwalter halte? Ob die Ausmarckungen/Gräntzen/ Rain und Steine richtig oder nicht? Wann es mit der Nachbarschafft Irrungen hat/vorher wol auskundschafften/ wer Ursach darzu gegeben? Was die streitende Parthey für eine Beschaffenheit/ob sie bey Hof/bey Gericht im grossem Ansehen / Freundschafft / in vornehmen Diensten? Und wo möglich/ dahin trachten / ut res controversa per tertium intervenientem, litigiosæ parti non ingratum, componi possit; Darnach/ was die Strittigkeit antrifft/bedencken / ob viel oder wenig daran gelegen sey? Nunquam uti summo Jure, wo/ oder wann etwas nachzugeben oder nicht / vernünfftig zu betrachten.

Cap. XIII.

Was zu beobachten/ so viel die Gerechtigkeiten und Freyheiten betrifft.

1. ZU erforschen / ob ein Land-Gericht vorhanden/ und wie weit es sich erstrecke; oder da keines/ wohin das Land-Gericht gehöre? Obs keine Strittigkeit und Eingriff dabey habe? Wie weit der Burg-Frieden sich erstrecke? Wie/und auf was Gestalt/ und wohin die Malefitz-Personen zu liefern? Was

man vor Fang-Geld gebe? Item/ ob es Marck-Freyheit/ Straffen/ Stand-Geld/und dergleichen Gerechtigkeiten habe/ und ob sie unansprüchig/oder in geruhiger Possession?

2. Ob es ein Bräu-Haus oder Hopffen-Gärten habe? Von Bräu-Zeug/ Pfannen und Kesseln / auch andern darzu nothwendigen Geschirr / genugsam / nach Nothdurfft/ versehen sey? Wie viel man auf einmahl bräuen kan? Ob sich das Bier lang halten lässt? Ob es guten Abgang in den Tafernen/ oder in der Nachbarschafft? Ob mans in die nächste Städte führen und verkauffen darff?

3. Ob es Hof-Tafernen und andere Wirthshäuser? Ob man selbigen alles Getrancke / Wein/ Bier und Preß-Most selbst vorlege/oder nur eine gewisse Anzahl/ oder gar nichts? Wer den Dätz und das Ungeld habe? Was der Wirth davon Bestand gebe/ wenn er das Getrancke kauffen darff wo er will?

Cap. XIV.

Was zu betrachten/ so viel die Wohnung und Mayer-Hoff betrifft.

1. Wie der Grund und Boden herum beschaffen/ ob er fruchtbar oder nicht / so man an den angebauten Feldern / Wiesen / Gärten/ sonderlich aber an den Bäumen siehet / wann sie hoch und frech/ auch auf den Bergen aufzuwachsen pflegen? Wie der Situs loci beschaffen/ob er hügelicht/auf einem Berge/oder in der Ebene? Ob die Grunde und das Haus nicht nahend an einem fliessenden offt unnachtbarlichen schädlichen Wasser/ nicht zu nahend an einer Vestung? Ob nicht in der Nähe grosse und Volckreiche Städte/da es Jahr- Wochen- und Trayd-Märckte abgibt? Ob man das Getrayd und andere Wirthschaffts-Sachen zu Wasser/welches bequemer/ oder zu Lande verschleussen kan? Ob es Bäche und frische gesunde Brunnen-Quellen/ oder faule morastige Sümpfe und Lützen habe/ daraus die Lufft leichtlich kan angesteckt werden? Ob gesunde Lufft da/ und nicht zu Zeiten ansteckende Seuchen daselbst zu besorgen?

2. Wie viel Kuchel- Obst- und Kraut-Gärten/ Flachs- und Ruben-Felder da seyen? Ob sie trächtig/ alle wohl eingefriedet und verwahret/ von schönen/ frischen/auserlesenen edlen Obst-Bäumen/ (da denn am besten/den genauen Augenschein selbst einzunehmen) besetzt sind? Die Specification von dem Gärtner zu begehren/ allerley Sorten des guten Obstes/was und wie viel es beyläuffig trage / auch ob die Obst-Gärten Gras-reich/ wol gegen der Sonnen gelegen/ eben / ungleich/ abhängicht/ oder zum Theil bergicht seyen.

3. Wie die Wohnung beschaffen/ob sie groß/ klein/ prächtig oder schlecht/wol bey Bau oder baufällig? Ob es handsam gebauet/ mit gnugsamen starcken Gewölbern/Kellern/Kästen/ Mayer-Höfen und Stallungen/ Röhr- und Schöpff-Bronnen oder Cisternen sattsam versehen? Obs nahend an der Land-Strassen / oder weit davon entlegen / an einem lustigen oder verdrießlichen Ort? Ob es viel Zureisens gebe?

4. Ob der Mayer-Hof nahe an der Hand / wohlgebauet/ Vieh- und Pferd-Ställe/ Tauben-Kobel/ Dörr-Stuben/ Wasch-Häuser/ Schmidten/ Eys-Gruben/ Milch-Keller / Mist- und Fisch-Behälter vorhanden/ oder Gelegenheit und Freyheit solche anzurichten? Wie viel man melck- oder galtes Vieh erhalten/ wieviel Ochsen und Schweine jährlich mästen und verkauffen? Item/ob man nicht allein im Sommer gnugsame Weide / sondern auch im Winter genug Heu und Stroh haben kan? Ob die Weiden Gras-reich / weit oder nahe entlegen?

5. Wie der Schäfer-Hof bestellt sey? Wieviel man Schafe mit gehörigem Unterhalt überwintern kan? Ob es gesunde/ trockene und unansprüchige/ oder mit andern gemeine Trifften habe? Wie es mit dem Schäfer-Volck beschaffen/ was ihre Besoldung und Verrichtung/ob ihnen die Schaf um ein gewisses Geld verlassen werden? Wie die Wolle im Kauff? Ob die Schafe weiß/braun/oder gescheckicht? Ob ihnen die Weyd wohl anschlage / oder ob sie gerne aufstössig werden? Wie und wann man ihnen jährlich die Lecke gebe?

Cap. XV.

Was zu erforschen/ so viel die Zugehörungen und Einkünften betrifft.

1. Wie viel Joch Acker in allen dreyen zum Gut gehörigen Feldern/ in jedem insonderheit/ sich befinden? Was für einen Grund sie haben? Ob sie wol bey Bau seyn? Nahe beysammen/oder zerstreuet und weit voneinander entlegen? Ob nicht Land-Strassen durch die Felder gehen/ dardurch bey bösem Wetter grosser Schade geschiehet / und offt starcke Neben-Strassen/ mit Verwüstung des lieben Korns/ gemacht; bey dürren trocknen Wetter aber/ der zarte jung aufgehende Same also eingestäubet wird/ daß/ wo nicht bald durch den Regen eine Abwaschung erfolget/ die Saat nicht wol gedeyen kan. Wie viel man auf ein jedes Feld über Winter und Sommer anbaue? Wieviel sie beyläuffig/ bey mittlern Jahren/ tragen? Ob nicht das Feld zu erweitern oder zu verbessern? Wie viel Korn/ Waitz/ Habern/ 2c. gemeiniglich / und wie hoch/ könne verkaufft werden? Item/ ob und wie viel es Zehenden habe? Ob er gantz/ oder nur die Helffte / oder das Drittel mit Fremden getheilet sey? Wer darinn den ersten Angriff habe? Ob die Zehenden weit oder nahe/ in guten oder bösen Wegen zu holen? Um Körner/oder Geld auf Treu/ oder um ein gewisses verlassen werden/und wie hoch eines und das andere bey einem Gleichen sich erstrecke? Ob das Wildpret/ oder nahangräntzende Wasser und Feld Güssen/an den Grund-Stücken nicht zu Zeiten/offt oder selten/ schaden/ und ob diesem nicht vorzubauen?

2. Wie viel Gehöltze zu dem Gut gehörig sey? Ob es weit oder nahe gelegen/guter oder böser/ ebener oder unebener Weg dahin? Ob es nicht abgeödet/ wol mit schö-

nen

nen dicken/oder schwachen Stämmen bewachsen? Ob es Bau-oder Brenn-Holtz? sonderlich/ob Eychen und Buchen darinnen? Ob guter Schwein-Trieb/gesunde Weyde von Grasse und guten Kräutern darinnen? Ob das Holtz gute Anwehrt/wie viel man jährlich zur Haus-nothdurfft bedörffig/und wieviel jährlich könne/und wie hoch / verkaufft werden? Ob es mit fremder Viehhütung nicht beschwert sey? Ob man in diesen seinen Wäldern den Wildbahn selbsten/oder nur das Raisgejaid/ allein/ oder mit andern gemein habe? Wiewol beyläuffig rothes und schwartzes Wildpret / wie viel Füchse/Hasen/ Dachsen/ Feder-Wildpret jährlich zu bekommen/in den Jagd-Registern nachzusehen? Ob man Sultzen und Lecken/ Wolffs-Gruben / in seinem Gehöltze dörffe aufschlagen/ und machen zu lassen berechtiget?

3. Wieviel Tagwerck Wiesen zu dem Gut gehörig? Ob sie ein-oder zweymättig? Wie viel sie bey mittlern Jahren Fährte Heu und Grummath geben? Ob sie sumpffig/ marastig/ mit Bächen und Bronn-Quellen durchflossen / offt vergüfft oder trocken seyn? Ob man sie kan wässern? Ob sie nahe oder weit/ enge beysammen oder zerstreuet/liegen/eben oder Berg-auf/bey guten oder bösen Wegen heimzubringen?

4. Ob man Fisch-reiche Wasser / Flüsse und Bäche habe? Ob man das Fisch-Recht allein/oder neben andern getheilt/geniesse? Ob man auf allen beeden Ufern/ oder nur an einem allein/ bis auf die Helffte / fischen darff? Was für Sorten Fische/und in was Menge/ so wol an Krebsen/ jährlich zu bekommen? Wie eine/oder die andere Art im Kauff gehe? Ob sie weit oder nahe verlassen/und wie hoch/ oder selbst gefischet werden?

5. Ob und wie viel Teiche darzu gehören? Mit wie viel Schock Brut jeder besetzt wird? Ob sie gut eingedammt? Genug Wasser den Sommer-über halten? Ob die Fische gerne darinnen wachsen? Nicht muerenzen? Was für Art? Ob keine Raub-Fische darinnen? Ob sie viel Geröhricht haben? Ob auf den Dämmen/oder nahe darbey / ein Häusel sey/ darinn jemand / wegen der Aufsicht und des Aufeysens halber/wohnen könne? Ob sie einen guten Rechen und Ablaß haben / daß die Fische alle können zusammen gebracht/und mit leichter Mühe gefischet werden? Ob der Grund leimicht/kisicht oder morastig sey? Ob die Güsse leicht schaden thun? Ob sie weit oder nahe gelegen? Obs im Herbst gute Entenbürsch gebe? Ob sie im Winter gefrieren oder nicht?

6. Ob/ und wie viel Viertel oder Tagwerck Weingärten es habe? Ob sie wol gelegen/ bey gutem Bau und früchtigen guten Stöcken? Wie der Grund beschaffen? Ob die Weinberge hoch/abhängicht oder eben liegen? Ob man den Zehenden und Berg-Recht/und wohin/solchen geben müsse/ oder ob mans selbst habe? Ob ein Grund-Buch vorhanden/darzu frembde Uberlände dienen müssen? Wie hoch sich die Nutz-Niessung erstrecke? Ob die Dung leicht/oder hart einzubringen? Was es für Gewächse ertrage? Ob der Wein gutes Kauffs; sich wol vierdigen und aufheben lasse? Ob die Reiffe und Fröste leichtlich schaden? Ob sie mit alte oder neuen Stöcken/und von waserley Art besetzt seyn? Wie viel man jährlich grube? Und was man jährlich von einem Viertel zu bauen gebe? Obs durch Robbath oder Lohn verrichtet werde? Ob man die Grund-Obrigkeit oder Berg-Oeffnung selbst darüber habe oder nicht?

7. Woferne Hof-Mühlen vorhanden/ zu erforschen von wieviel Gängen sie seyn? Ob das Wasser-Gebäu tauerhafftig und gut? Ob sie ober- oder unterschlächtig sind? Ob die Räder bey grossem Eys- und Wasser-Güssen können aufgehangen werden? Ob sie Winters-über auch genugsam Wasser? Ob es daselbst viel oder wenig zu mahlen geb? Obs gute Wege/hin und wieder zu kommen? Ob sie im Bestand/und wie hoch auf Getrayd und Geld zu verlassen? Ob der Müller nicht schuldig Schweine/und wie viele in die Mast zu nehmen? Ob darneben auch Stämpffe/Säg-Walck- und Hammer-Mühlen seyn? Ob die Wehr/die Räder/ und das Futder/starck/ oder leicht durch Güssen verwüstet und zerrissen werde? Wann es keine eigene Wasser-Mühlen/ ob nicht etwan Hand-Mühlen / Roß- oder Wind-Mühlen vorhanden und zuzurichten wären? Oder ob etwan ein Mühl in der Nähe / dahin man sein Malter bey guten Wegen bringen und haben könne?

8. Ob Stütereyen/und wie groß an der Zahl / und von was Art/ vorhanden? Obs genugsame gute / gesunde Weyde und Wasser/auch den Winter-über/mit sattem gutem Futter könne versehen werden?

9. Ob Leimgruben oder Gestetten vorhanden / da man Thon und Leimen/der gut und tauglich zum Ziegelbrennen/oder Hafner-Geschirr/ seye? Item/ ob Ziegel-Städel und Oefen/Kalchstein/Kalchöfen/Glashütten/ wo überflüssiges Holtz-Mergel und Schütt-Gruben/ auf die Felder zu führen/ auch Sand und Gebäuen sey? Item/ ob Holtz zu Schindeln / Latten und Läden vorhanden/ und ob es weit zu bringen? Ob etwann in der Nähe Bronnen-Quellen / die durch Röhren hineinzuleiten/ auch ob Fähren-Holtz zu den Röhren da seye?

10. Das Einnehmen in genere und specie, auf drey oder mehr Jahr zu begehren/was das Gut summariter in Geld/Getraydicht/ Wein/ und allerhand Regalien und Einkommen/ so wohl in der Wirthschafft/ als der Unterthanen ordinari und extraordinari Gefällen/ getragen? Und weil die Jahre ungleich/ den dritten rc. Theil davon zu extrahiren/so wird man bald mercken/ ob man mit Nutzen oder Schaden kauffen / und das Interesse von seinem angelegten Capital haben könne/ oder nicht.

Cap. XVI.

Was nöthig zu wissen / so viel die Unterthanen betrifft.

I. Ob und wie viel arme/ reiche/ oder mittelmässige Unterthanen bey dem Gut seyen? Wohl auszuforschen/ob sie grosse/mittlere oder kleine Güter? Wie viel sie jährlich eintragen?

II. Ob die Unterthanen keine grossen Ausstände/ oder andere verbrieft- oder unverbriefte Schulden haben? Auch ob sie solvendo sind? Ob sie die Anlagen gewiß und jährlich bezahlen können? Wie viel es gantze Bauren/Zwirößler/Hoffstetten und kleine Häusel habe? Item/was für Häusel dabey verhanden/ die man nicht

versteuren darff/ als Bäder/ Haar-Stuben/ Jäger-Häusel/ Schmidten/ Potten-Fischer- und Tagwercker-Häusel? Ob die Bauren-Güter mit Getrayd- und Geld-Diensten nicht übersetzet sind?

III. Ob die Unterthanen alle / oder nur gewisse Robathen verrichten/ oder ob/ und wieviel sie Robath-Geld geben? Ob sie An- und Abfahrt/ Frey-Geld / Sterb-Haupt-Brief-Geld/ und dergleichen/ geben? Ob die Waysen eine gewisse Zeit dienen müssen? Ob nicht Uberländ-Lehen verhanden/ da sie die Lehen und Lehen-Brief um gewisse Taxa empfangen müssen?

IV. Bey jeglichen Unterthanen ist in particulari in acht zu nehmen/ daß die Specification der Taxa über seine Schulden (auch Gülten und Güter) nie sollen grösser seyn als die Helffte seines Vermögens/ wiewol sich dieses alles/ in Erkauffung der Güter / als wann sie allbereit in Posseß sind/ nicht so leicht practiciren lässet; doch kan beyläuffig hernach erfragt werden: 1. Seines Hauses Kauff-Schilling? 2. Ob er unter Obrigkeitlicher oder eigener Fertigung Schuld-Brief hinaus gegeben/ und wieviel? 3. Ob und wieviel er trächtige Aecker habe/ oder ob ihnen was mangelt/ auch ob er Gelegenheit habe/ Schliet/ und anders Koth oder Schütt hinein zu bringen; Item/ ob es genug Dung haben kan? 4. Ob sein Haus gemauret/ wie es bey Tach sey; ob er Baum- und Krautt-Gärten/ Wiesen/ Waid/ Bau- und Brenn-Holtz/ und wieviel eines jeglichen Tagwerck dabey; ob er einen Bronn im Hause habe/ und seine Wiesen wässern könne? 5. Wieviel Fahrt Heu und Grummath er beyläufftig zu fechsnen; obs süß oder saures Futter sey? 6. Wie viel er Vieh/ an Pferden/ Ochsen/ Kühen und galten Vieh halten könne. 7. Ob er von fremden Unterthanen Schuld-Brief habe? Wie hoch/ und ob sie richtig sind; wann sie unrichtig/ ob nicht von selbiger Herrschaft Unterthanen auch Schulden an sie zu fordern: wie sie beschaffen. und ob nicht eine Compensation zu machen/ dardurch dem Seinigen möchte geholffen werden? 8. Ob er sonst niemanden/ als seiner Obrigkeit/ dienstbar seye? 9. Wem der Zehend auf seinen Feldern gehörig; ob er solchen bestehe/ und was er beyläuffig davon reiche? 10. Ob er keine Uberländ oder Auszug-Häusel habe? 11. Ob er von seinen Grundstücken niemanden nichts versetzt/ oder von andern im Versatz habe? 12. Wieviel er Gaben/ Frey-Geld/ An- und Abfahrt/ Sterbhaupt/ wann der Mann/ oder das Weib stirbt/ gebe? und ob er einen Erb-Brief habe; daher auch sonsten ihre Schrifften zu besehen? 13. Was er für Gaben/ Anlagen/ Kuchel-Dienst oder Rüst-Gelder und Anschläge gebe/ und ob er seinem Amtmann jährlich was/ und wie viel / reichen muß? 14. Ob er einen Inn-Mann/ und was derselbe jährlich der Obrigkeit gibt oder leistet? 15. Wieviel er jährlich in den grössern/ kleinern und mittlern Feldern anbauet/ Waitz/ Korn/ Wicken/ Gersten/ Habern und dergleichen; und wieviel er beyläuffig fechsnet; Item/ wie viel er in seinem Garten und Peunten (so Zehend-frey) kan säen und erndten? 16. Wann Waisen vorhanden/ ob sie fremde oder von der Obrigkeit gesetzte Gerhaben haben? Ob sie der Waysen Erbgut in Händen / und jährlich treuliche und genugsame Rechnung darum thun? Ob sie auch das Gut/ zu der Waisen Nutzen/ recht und wohl anlegen/ und auf Zins auslehnen / damit ihr Capital nicht geringert/ sondern vermehret werde.

Cap. XVII.

Wie dieses alles zu gebrauchen.

Alle diese bedenckliche Erinnerungen sind nicht dergestalt allhier fürgestellet / daß man sie in allen und jeden Puncten genau suchen / oder wo eines oder das ander nicht ist/ (wie man kein Gut/ daran nicht etwas fehlet) necessariò haben/ und also vergeblich scrupuliren müste und wolte; sondern allein darum / daß ein verständiger Hausvatter / Omissis omittendis, & Requisitis requirendis, ein kurtzes Memorial und Mahn-Zettel hätte / wornach er sich zum Theil richten / in den vorkommenden Anschlägen zugeben oder abbrechen / seinem künfftigen Unheil vorbauen / viel Ungelegenheiten verhüten / ihme selbst/ den Seinigen/ oder andern guten Freunden (auf Begehren) vigiliren/ nichts vortheilhafftiges ihme selbst oder andern aufbürden / und also Christlich / ehrlich und bescheidentlich allenthalben handeln / das beste/ nützliche und gereimteste / mit kluger Fürsichtigkeit/ daraus klauben/ und allerhand fürfallenden Begebenheiten / für sich/ die Seinigen / und seine getreue gute Freunde und Gönner/ ändern / beyfügen / geniessen und brauchen möge. Wer mehr dergleichen Observationen/ wie es an andern Orten in Sachsen bräuchig/ und was bey Einkommen der Güter zu beobachten / wissen will/ der besehe Herrn von Seckendorffs Teutschen Fürsten-Staat; und Herrn Naurath de Rationariis.

Cap. XVIII.

Was man vor dem Kauff thun soll.

Auf dreyerley ist vornehmlich zu sehen: Erstlich/ muß man seine Mittel und Gelegenheit mit des Gutes Werth überschlagen/ ob man auch so viel aufbringen möge/ das Gut auf einmal zu bezahlen/ welches zwar in richtigen Gütern datum das beste ist/ weil man gemeiniglich am Kauff-Schilling etwas ersparen und abbrechen kan / wo die Erlag auf einmal völlig geschiehet: Aber bey unrichtigen und zweiffelhafftigen Handlungen ist es weit sicherer auf zwey oder drey Wehrungen sich vergleichen: damit/ wofern eine schädliche oder weit aussehende Irrung und Anspruch anderwertsher entstünde/ man etwas in Händen / dabey sich zu schermen/ und sein Regreß zu finden/ haben könne.

Zum Andern/ ist zu sehen auf das Gut selbst; darzu nun dienen alle in vorhergehenden Capiteln geschehene Erinnerungen und Bedencken/ mit deren Hülff man sich aller und jeder Beschaffenheiten zu gnügen informiren/

miren/ und daraus seinen Conto unfehlbar machen kan/ ob sein anlegendes Capital auch die billiche und gebührliche Verzinsungen/ wenigst 5. per Cento, ertragen möchte/ da dann vor allen (wenn man in dergleichen Sachen ungeübt) ein vernünfftiger/treuer/ in solchen Händeln erfahrner Freund vonnöthen/mit dessen Rath/Beystand und Vermittelung alles anzufangen/zu mitteln und zu enden. Es ist auch nicht genug/ des Verkäuffers/oder seiner Beystände und Beamten mündlich gegebener Unterrichtung allein zu trauen; man kan sich vorhero selbst/ oder durch seine Leute/ bey den Benachbarten/sonderlich bey denen/die nicht allzuwol mit dem Verkauffer stehen/erkundigen lassen; ob gleich nicht alles durchgehend wahr ist / was Feindes Mund ausspricht / hat man doch eine ungefehrliche Erinnerung daraus zu schöpffen/auf den rechten wahren Grund zu kommen: so kan man auch den Augenschein in den Gebäuen/Mayerhofen/Gärten/Wiesen Wäldern/ Feldern/Teichen/und dergleichen / zu einer Zeit/(wo möglich) wann alles Trayd in den Feldern stehet/selbst einnehmen/ob alles bey gutem Bau / was im Frieden seyn solle/ wohl verwahrt / und nichts verwahrloset oder abgeödet sey.

Drittens/ hat man des Verkauffers Beschaffenheit und natürliche Eigenschafft zu betrachten/ seine Art und Unart/ob er von bösem oder gutem Namen / warhafftig/aufrichtig/redlich/ teutsch / oder aber geitzig/ falsch/ vortheilhafftig/,betrogen und Gewissen-loß sey/ob seine Wort/gegebene Verheissung und Versicherungen/ mit Zuversicht oder Zweiffel anzunehmen: Denn kein Mensch kan seine natürliche Anmuth also gantz verbergen/daß sie nicht durch seine Handlungen / Thun und Lassen solte herfür leuchten/ und bey andern sich verrathen. Auf dieses alles nun/ hat man sich/ mehr oder weniger zu trauen/als auf einen mittelmässigen Grund zu verlassen/ und seine Handlung darnach einzurichten.

Cap. XIX.
Was in dem Kauff-Handel selbst zu verrichten.

Dis ist nun die rechte Zeit/darinn man ihm selbst höchlich vortragen oder schaden kan. Wenn der Vergleich in allen und jeden Puncten billich und sicher eingerichtet/oder dafern es Lehen/cum præsupposito Domini Feudi consensu(da es zwar besser/ er sey vorhanden/ oder doch versprochen) geschlossen worden/ dadurch alle künfftige Ansuchungen/Strittigkeiten und Zwitrachten müssen verhütet seyn: Erstlich zu bedencken/ (wiewol dieses alles eine Vorarbeit seyn/und nicht auf die Tractation selbst verspahret werden solle) ob der Verkauffer/ ohne Irrung/Zuspruch und Einstand seiner Freunde und Verwandten / das Gut zu veralieniren Macht habe? Ob nicht Pacta Familiæ, Fidei-Commiss, Majorat, und dergleichen im Wege stehen? Obs nicht gantz/oder zum Theil/andern verhypothecirt/und cum quibus conditionibus?

Wann dieses richtig/muß zum Andern die Tractation um den Kauff-Schilling/durch gute Freunde/Beyständer und Unterhandler also modificirt und vermittelt werden/ daß weder dem Verkauffer / noch dem Kauffer/zu kurtz geschehe/sondern beederseits die Christliche Billichkeit den Ausschlag gebe/ also/daß keiner sich zu beschweren Ursach finde.

Zum Dritten müssen die Wehrungen/im fall man/ das Gut auf einmal zu bezahlen/ Bedencken oder nicht Mittel hat/also eingerichtet seyn/daß beyde Theil dabey sich vergnügen / und ihre Bestellung darnach künfftig einrichten können; sonderlich/ wann die Wehrungen weit hinaus langen/ists nicht unchristlich/ sondern recht und billich-mässig/daß der Kauffer/ der des Gutes völlige Nutzung in seinem Gewalt hat / dem Verkauffer pro ratâ des in Händen habenden Kauffs-Schillings/ mit den Verzinsungen an die Hand gehe.

Zum Vierdten/ist der Schermungs-Punct der vornehmste/dadurch die meisten Strittigkeiten so wol verursachet/als verhütet werden können; dahero ein Gut/ das in vielerley Hände/in einem Sæculo, oder bey Menschen Genächtnuß kommen/ und unterschiedliche Herren gehabt/viel mehr und grössere/ so wol die Unrichtigkeit/als Ungesundheit und Unfruchtbarkeit halber / Bedencken und Argwahn nach sich ziehet/als eines/das lange unerdenckliche Zeiten bey einem Geschlecht unansprüchig/ in continuâ serie geblieben; oder/wann schon allbereit wissentliche Forderungen und Anklagen bey Gerichte sich ereignen/darnach sie dann vornemlich zu richten/und mehr oder weniger Schermungs-Jahr / auch geringere oder bessere / wol gar gerichtliche Versicherungen zu begehren. Die perpetuirliche oder indeterminirte Schermung zu fordern / ist zum theil unbillich / theils auch unmöglich und unnothwendig / weil kein Mensch für künfftiger Zeiten Veränderungen/ unglückliche Zufälle / oder auch anderer Muthwill und Eingriff/ zu caviren genugsame Kräfften oder Vermögen hat; daher am besten/etliche gewisse Jahre (nachdem man sich vergleichen kan) auszuwerffen / und die Evictions-Terminen daran zu binden / wie lang die Schermung/und mit welcherley Conditionen und Bedingnissen sie währen oder expiriren solle.

Fünfftens/solle der Kauffer die nothdürfftige Kauff-Briefe/Kauffs-Quittungen/ Protocoll, Urbarien/ wie auch alle Landschaffts-Quittungen/ Documenta, und Urkunden (woferne darwider kein erhebliches Bedencken) bey der Einantwortung ihme einhändigen lassen.

Sechstens/wegen des Viehes/der Fechsung/und allerhand anderer Fahrniß/(wann es nicht vorhero unter dem Kauff-Schilling bedingt worden/) sich zu vergleichen; daß es um billichen Werth überlassen / oder da man sich darum nicht vereinigen kan/auf gewiß-determinirte Zeit weggebracht werde / und sonderlich das vorbehaltene Vieh bald aus dem Futter komme.

Zum Siebenden/ zu vermelden/ wie/ und wann die Einantwortung solle vorgenommen werden / daß die Unterthanen bey Angelobung/ zugleich ihre Schulden-Register und Abraitungen/ einer nach dem andern/fürweisen sollen/ damit sie / mit der von dem Verkauffer übergebenen Restanten-Lista können confrontirt und examinirt werden; da vorher zu handeln/ob das Drittel/oder die Helffte derselben/ mit einem Nachlaß / und was Gestalt / auch auf was Termin selbige dem Verkauffer/ mit oder ohne Verzinsungen/ abzutragen.

Zum Achten/ alle übrige Puncten und Bedingnissen sind/ nachdem die Güter und dero Zugehörungen beschaffen/oder/ nachdem man in einem und dem andern/ mehr oder weniger/ nach- und zugeben kan / nicht plumps-weise oder unbedacht/sondern nach Anregung/ Gutbefindung und Vermittlung guter/ und beederseits getreuer aufrechter Freunde und Beyständer / erbar/ohn Gefährde/ und der Gerechtigkeit gemäß/ aufzusetzen und einzurichten.

Cap. XX.

Was nach der Einantwortung zu thun.

DAs Erste ist/ daß ein fleissiger Hausvatter also bald sich bey denen Benachbarten /sonderlich/ wo er weiß / daß sie tugendsam und vernünfftig sind/ bekannt und beliebt mache/durch Höflichkeit und Leutseeligkeit sie zur Gegen-Freundschafft verbinde/und also einen guten Eingang vorbereite / desto friedsamer und vertreulicher künfftig mit und neben ihnen zu leben/ sie bisweilen um Rath ansprech/ob ers schon nicht vonnöthen / damit sie/ durch diese gezeigte Hochachtung/desto mehr verpflichtet werden/und werden offt unvermeynt bessere Vorschläge gegeben / als man sonst gethan hätte. Allerhand nachbarliche auch kleine Dienstleistungen und Willfährigkeiten obligiren die Edel- gesinnten Gemüther zu freundwilliger Wiedergeltung / daher offt aus dem Saamen gemeines Wohlwollens und Gutgönnes / die schöne Tugend-Pflantze der warhafftigen Freundschafft erwachsen kan.

Zum andern/soll er erstlich alle / mit frembden Herrschafften seiner nächsten Nachbarschafft / anrainende Gräntzen-Stein und Marck/mit (durch bittliches Ansinnen) geschehener Zuordnung vertrauter / wol erfahrner/friedfertiger und bekandter Leute / abermahl bereyten und besichtigen / damit er und sie dadurch versichert seyen/daß alles erbar/und ohne falsche List zugehe / wo geringe Mißhelligkeiten sind/sich nachbarlich vergleiche/ oder einem unpartheyischen Drittmann zu billicher Entscheidung heimgebe.

Zum Dritten/ soll er die Unterthanen nacheinander vornehmen/die Protocoll/Steyer und Dienste revidiren/die Robathen austheilen/ die Unterthanen (so viel möglich und löblich) bey dem alten Herkommen bleiben lassen/und keine Neuerung aufbringen ;sonderlich soll er denen Pflegern / Richtern und Amt-Leuten befehlen/ nach laut des im 16. Capitel enthaltenen 4. Puncts/der Unterthanen Häuser/ Gründe/ Vermögen und Schulden/ vom Höchsten bis zum Kleinesten / aufzeichnen/ und in ein besonders Buch ordentlich eintragen zu lassen/ damit man darnach sehen könne/ ob einer oder der andere mit den jährlichen Anlagen zu viel beschweret sey ; Auch soll er die Unterthanen gern und willig hören/ ihre billiche Anbringen vernehmen und gewehren/ und sich freundlich und ernsthafft / nach Erforderung der unterschiedlichen Fälle/ gegen ihnen verhalten.

Vierdtens/ wo er das Gut auf Wehrungen gekaufft hat/ soll er zeitlich vorher darob seyn / damit die Zahlungs-Erlägen/ auf verschriebene Termins-Fristen samt den verfallenen Interesse,gleichesfalls / so er anticipando anderwerts etwas entnommen hätte/treulich und ohne Abgang/mit gutem gangbarem Geld abgestattet und bezahlt/und also sein guter Credit erhalten und vermehret werde.

Zum Fünfften/ wann die accordirte Evictions-Zeit kurtz/ nur auf 2. oder 3. Jahr währet/ kan man wohl/ daferne etwa künfftige Anforderungen zu besorgen/ ein gerichtliches Edict ans Landhaus anschlagen / und alle und jede/ die an das erkauffte Gut rechtmässig zu fordern haben / inner Gerichts-üblichen Termin citiren/ auch diß alles in das Land-Gedenck-Buch/ ad perpetuam rei memoriam, eintzeichnen lassen.

Cap. XXI.

Welche erhebliche Ursachen/ ein Gut zu verkauffen/ bewegen können.

WIewol es eine Anzeigung/ weit besserer Wirthschafft ist/Güter kauffen/ als verkauffen/ so sind doch offtermals bey den letztern / aus gewissen Zufällen/ bessere Vortheil / als bey den ersten / wann man der Güter Ertragnuß / durch langwüriges Innhaben/gegen des angebottenen Kauff-Schillings Verzinsung leichtlich vergleichen/und/da bey den letzten besserer Vortheil / sicherer handeln kan ; hingegen aber der Kauffer/die gewissen Interesse, mit samt dem Capital, zwar bald aus den Händen gibt/ aber nicht/ als erst nach viel-jähriger Erfahrung/den Schluß machen kan/ ob er sein Geld wol oder übel angelegt : zudem auch bey Frieden und geruhigen Zeiten dis darzu kommt / daß man bisweilen die Güter überzahlt/also/daß der Kauffer mehr und geruhigern Genuß von dem angebottenen Kauff-Schilling / als von dem Gut selbst / aufs wenigste/nicht so viel Bemühung hat/ das Geld gleich wiederum an gewisse Ort anzulegen/ daher auch/ wann es an unterschiedlichen Orten seyn kan / weniger Gefahr dabey ist/ wofern er nicht plump-weise / sondern mit guten Rath hierinnen verfähret. Also auch/ wann man anderwerts ein besser und erträglichers Gut zu kauffen schon im Vorschlag weiß/ oder sich/ um gewisser und nachdringender Ursach willen / gar aus dem Lande anderwerts begeben will; Auch wann etwan selbiger Orten ein grosses und gefährliches Kriegs-Wetter/ Lands-Obrigkeit- Veränderung / oder andere vielfältige Ungelegenheiten und Zufälle sich ereigneten ; wann man offt/ (ohne Schuld) eine ungnädige Lands-Obrigkeit / oder böse/ unversöhnliche Nachbarn hat ; wann das Gut an einem ungesunden Ort liegt / nicht gut Wasser und Lufft hat / da offt ansteckende Seuchen zu wüten pflegen ; wann die Gründe unfruchtbar/ hin und wieder zerstreuet / und ungelegensam zu bauen sind ; wann man schon vorhin / anderwerts ein besser und nutzbares Gut hat/

das weit mehr einträgt / und allda die distrahirte und unterzogene Abwesenheit mehr verlieren / als hier gewinnen macht / sonderlich/ wann sie weit von einander entlegen / daß man allezeit mit Ungelegenheit und Unkosten / von einem zu dem andern reysen muß; so wol auch / wann man Alters und Schwachheit halber der Wirthschafft (so sie beschwerlich und mühesam) nicht mehr recht abwarten kan; oder / wann man keine Kinder und nahe Bluts-Freunde; oder da sie ungehorsam/ lasterhafft / ungerathene auch einiger Sorge für sie / wegen ihres bösen Thun und Lassens / nicht werth sind.

Cap. XXII.

Was vor dem Verkauff vorzuarbeiten und zu betrachten.

DAbey ist das vornehmste Ansehen auf des Kauffers Person / Art und Eigenschafft zu richten: Erstlich/ von was Condition der Käuffer/ob er grosses Ansehens/vornehm in Freundschafft und Diensten/ an Reichthum und Vermögen mächtig; oder etwa deines gleichen/oder noch weniger/und dennoch bey guten Mitteln/ ob er alt / jung/erfahren oder nicht seye? auf dieses alles hat ein guter Hauswirth seine Reflectionen zu machen/ dem Verkauff also einzurichten/damit er allerseits dabey gesichert / und von allzuspater Reu unbelästiget bleibe; Ob er das Gut zu bezahlen selbst genugsame Mittel / oder guten Credit habe bey andern aufzunehmen / darauf gleichwol (wann es auf Wehrungen gehet) eine gefährliche und ungewisse Wagnus.

Zum andern/ ob er kein Schwätzer oder Aufschneider sey/ gerne bezahle/ die Unbillichkeit hasse / nicht unnothwendig / vergebliche und verdrießliche Kippereyen liebe und suche; sondern/ ob er von wenig Worten/ treu und warhafftig/von jedermann ein gutes Zeugniß habe? Oder ob er ein hinterlistiger/falscher/ zänckischer / geitziger und unbillicher Mann sey / der viel verspreche/ wenig halte/ alles auf Schrauben stelle / hinter den Berg halte/ gern Ausflüchte und Schlupffwinckel suche / und in Summa / dessen Hertz und Mund nicht übereinstimmen. Auf diese nothwendige Vorwissenschafft/ hat man seine gantze Handlung vernünfftig zu gründen / um / sich gnugsam wegen der Wehrung/ Schwermung/ und andern Umständen vorzusehen/ die Nodos Gordios, daraus ein Zwiespalt auskeimen möchte/ gleich Anfangs beyseits zu thun / und sich vor angedrohetem Wetter zu verwahren.

Drittens/ soll man alle Documenta, Urbarien / Protocollen/Lehen- und Kauff-Brief/Landschaffts-Quittungen/ und dergleichen Briefs-Urkunden / die nöthig zum Gut gehören/in eine Lista und gute Ordnung bringen / ingleichen mit den Unterthanen / wegen ihrer Steuer/ Dienst und Restanten/ ordentliche und billiche Abrechnung pflegen/jedwedern ein Büchlein oder Register/ zu seiner und des Kauffers richtigen Wissenschafft/ hinaus geben / daß sie bey der Einantwortung vorweisen/und (zu ihrem besten) über die Billichkeit/nicht mehr zahlen/oder der Abkauffer mehr fordern dörffte/ also keines weges mögen gesteigert und übertrieben werden.

Zum Vierdten / soll man alle Zimmer / Vorhäusser/ Gemach/ Keller und Gewölber im Wohnhause / auch im Hof / Gärten und Mayerhof / von allerley Unreinigkeiten aussäubern / jedes ordentlich an sein gehöriges Ort bringen; Rindviehe/Ochsen/Schaaf/und anders Vieh vorher wol säubern und füttern; weil bey dem Beschau dem Abkauffer damit eine Lust und Anreitzung/im widrigen aber/ein Eckel und Abscheu leicht entstehen/und hierdurch der Kauff befördert oder gehindert werden kan.

Cap. XXIII.

Was man bey dem Verkauff/ in Bedencken zu ziehen.

WAnn die Wehrungen (so doch selten geschiehet) auf einmal erlegt werden/sind zwar Verkauffer und Kauffer von gleicher Bedingung: Wann aber die Wehrung sich weit hinaus erstrecken / der Kauffer das gantze Gut (wie es nicht anders seyn kan) in seine Nutz-Niessung nimmt; dem Verkauffer nur die Helffte/ oder das Drittel / oder noch weniger bezahlt wird/ hingegen um den Uberrest / nur mit papierener Versicherung vorlieb nehmen muß; da hat er/die Warheit zu sagen/ nicht unbilliche Ursach/ sich desto besser zu verwahren und vorzusehen / auch einen vernünfftigen treuen Freund und Beystand zu erbitten / damit er in einen und andern nicht vervortheilt / übereilet / ihme selbst/ oder den Seinigen / einen unwiederbringlichen Schaden auff den Halse bürden / und sich in allem und jedem/ nach des Abkauffers guten oder bösen Nahmen und Eigenschafft richten und verhalten möge.

Erstlich/wann der Kauff-Schilling richtig/soll er mit den Wehrungen/ je eher je besser/ heraus trachten/und eine solche Angab des ersten Erlags/ samt dem gebührlichen Leitkauff/ fordern/ daß/ wo nicht die Helffte/ wenigst das Drittel erlegt werde/ von dem Rest / der verfliessenden undefinirten Termin/ eine pro rato gewisse Verzinsung verschreiben lassen/und dabey/ bis zu völliger Auszahlung/ ihm nicht allein das gantze Gut/ pro speciali; sondern auch alle seine/ des Kauffers sonst aller Orten habende/ liegende und fahrende Güter/ pro generali Hypothecâ, in optimâ formâ, more solito, verpfänden lasse.

Zum Andern/ weil die unbedachtsame Evictions-Verschreibung/ dem Verkauffer tausenderley Unlust / Aufzug und Zänckereyen verursachen kan/soll er/in diesem Punct/ am allergewahrsamsten wolbedächtlich gehen/ und eine indeterminirte / weit aussehende/ ihme und den Seinigen præjudicirliche und höchst-schädliche Schermung/ nimmermehr (sonderlich wo der Käuffer verdächtig und beschryen ist) einwilligen/ sondern lieber eher den Kauff gantz ausschlagen / als sich in sothane Egyptische Dienstbarkeit eigenwillig stürtzen.

Drittens/ wann der Verkauffer die Schermung

auf gewisse/ drey/ sechs/mehr oder weniger Jahr über sich nimmet/ solle diese Limitation und Exception dem Contract beygesetzt werden / daß er allein die Schermung zu leisten schuldig; so viel das Utile Dominium oder Anspruch/ deren im Urbario und Anschlag übergebenen Gülten/Güter und Unterthanen betreffe / auf die Weise / wie er solche selbst genossen hat/ wann sie von andern solten angefochten oder widersprochen werden/ soll er solche zu schermen schuldig seyn: Daferne aber der neue Abkauffer bey allen Unterthanen insgemein/ oder bey jeglichen insonderheit/künfftig/ wegen der Robathen oder Fron-Dienste/Zehenden/ Diensten/Vogtey-Jus, alten Herkommen und Gebräuchen/ aut quocunque modo & casu, einige Neuerung oder Steigerung/die Zeit-über/so lang die Schermungs-Zeit währet/ ungebührlich einführen wolte/ und darüber Mißverständniß/ Klagen und Rechts-Händel erwüchsen / soll es/ ohne Entgelt des Verkauffers/ berechtiget werden; Item im Fall dieses Gut/ vor Ausgang der verschriebenen Schermungs-Jahr/ der Kauffer auf weitere Hand solte überlassen oder verhandeln / oder auch/ tempore suæ possessionis, die alten Marck-Grän̈tzen/ Rain und Stain/ Gebräuche und Vergleiche / in einem und andern überschritten und violiret / dardurch so wol bey der Nachbarschafft / als Unterthanen / Einträg/ Neuerungen und Rechts-Behelligungen veranlasset würden/ solle solches alles der Kauffer/ ohne Entgelt des Verkauffers/ propriis sumptibus, auszuführen schuldig seyn.

Vierdtens/ solle in währender Tractation der Verkauffer nicht tergiversiren oder zuruck halten/ sondern candidè, apertè und warhafftig / alle und jede Irrungen/ Eingriff oder Ansprüche/ mit allen Umständen und Beschaffenheiten / auf das ausführlichste und klärest vortragen/ und darüber mit dem Kauffer in einem und andern sich vergleichen / alles aber specialiter der Kauffs-Abrede mit Namen einverleiben lassen; soll auch hierinn bey der Einantwortung gantz aufrichtig handeln/keinen hinterlistigen Vortheil/ wider den Vergleich/ im geringsten weder selbst/ noch durch die Seinigen suchen/ was er an Fahrniß/ Vieh/ eingemauerten Kesseln und Hafen/Getrayd/Heu und Stroh/und dergleichen/ nichts verschlagener Weise auswechseln / abzwacken oder beyseits bringen/ sondern nach Christi Ausspruch gedencken: Quod tibi non vis fieri, alteri ne feceris, damit der Kauffer mit Wahrheit künfftig nicht sagen möge/ man habe ihm diß und das verschwiegen / entzucket/ oder hinterlistig mit ihm gehandelt / den Contract nicht gehalten / ihn vervortheilt und betrogen/ also/ daß offt aus einer geringen Sache/ die ein schlechtes austrägt/ langwührige / schädliche / und viel Jahr/auch zehenmal so viel austragende Unkosten/nach sich ziehende Zwitracht und Berechtigungen entspringen / ja die Wehrungen selbst angesprochen / gehemmet und aufgehalten werden möchten

Fünfftens/ so lang nun der Verkauffer die Eviction leisten muß/ so lang soll er auch die schrifftlichen Nohtdurfften/ Kauf- und Lehen-Brief / Landschafft-Quittungen/ alte Documenta und Verträge in Händen behalten. Wo je der Käuffer eines oder des andern bedörfftig wäre/ als Urbaria, Protocoll, Unterthanen-Steuer-Zehend-Forst- und Raisgejaid-Register und dergleichen / soll man ihms/ gegen Quittung zustellen; vorher aber eine Verzeichnis machen lassen/aller schrifftlichen Nothdurfften und Instrumenten/die er bey Endschafft der Schermung/dem Käuffer einhändigen und überliefern solle; und dieses soll zweymal abgeschrieben / von beeden Contrahenten gefärtigt/ und jedwedern ein Theil gelassen werden. Dergestalt weiß der Kauffer/ was er zu fordern / und der Verkauffer/ was er zu überantworten / dadurch unnöthiger Hader und unrechtmäßige Anforderungen abgeschnitten werden.

Sechstens/ ist auch diß nicht zu vergessen/ woferne/ wider Verhoffen das lange Geld/ (wie es Anno 1620. im Schwang gegangen/ dardurch mancher ehrlicher Mann/unschuldiger Weise/ zum Bettler worden) zwischen oder vor Endung der Zahlungs-Terminen / aufkommen möchte/ soll der Verkauffer/ an dieser Kauff-Summa/ das Geld in solcher Steigerung / zu seinem und der Seinigen Schaden und Verderb/ nicht schuldig seyn anzunehmen/sondern solle das Capital (es beliebte dann dem Verkauffer selbst anders / und er solches wieder an liegende Güter anlegen könnte/dabey er hierdurch soll frey und ungebunden seyn) biß zu besserer Müntz/ auf Interesse liegen verbleiben.

Zum Siebenden / soll man eine geraume Zeit vorhero ehe die Einantwortung geschicht / mit allen Unterthanen (wie von Rechtswegen auch sonst jährlich zu thun) wegen der Ordinari- und Extraordinari. Gefälle billich und ordentlich zusammen rechnen / ihnen richtige Abrait-Briefe/ darin ihre Restanten und Ausstände begriffen sind/ hinaus gebē/beyneben̄s andeuten/ man werde dem künfftigen Kauffer so viel nachlassen; wo dann etliche unter ihnen sind/die mit gleichem Nachlaß ihre Schulden an sich lösen wollen / kan man eine gewisse Zeit / noch vor der Einantwortung / ihnen geben/ damit diß Beneficium den Unterthanen selbst zu gut komme / und der Ausstände desto weniger werden: doch ist zu mercken/ daß man dieses gleich Anfangs/ so bald man sich/ das Gut zu verkauffen/ entschliesst/ thun solle/ und nicht auf die letzte warten; weil es sonst das Ansehen und den Nachklang hat/ als hätte man die richtige Schulden eingebracht/die unrichtige aber dem Abkäuffer überlassen; welches einen Verdruß und Schwürigkeit leicht verursachen könnte.

Zum Achten / soll auch der Verkauffer sich diß im Contract vorbehalten / daß der Kauffer ihm schuldig seye/ so wol Capital als Interresse, an ein gewisses/ beeden nicht allzu ungelegensames Ort/ohn sein/ des Verkauffers Entgelt/ abzurichten / solle auch ihme / durch die Unterthanen / seine Fahrnus/ Vorbehalt und Mobilien / auf eine gantze oder halbe Tag-Reise/ wohin es gelegensam (und zu einer Zeit/wann nicht nöthige Feld-Arbeiten) übergebracht/ hingegen ihnen und ihren Zügen/ mit Brod und Futter begegnet werden.

Zum Neundten / wiewol die Pœnfälle unter den Adelichen Contrahenten nicht üblich / ist es doch am sichersten/ zu eines und des andern besserer Vergewissung/ daß einer bedingt und gesetzt werde / der beyde Partheyen gleich zu Vesthaltung verbinde/ und davon die Helffte dem löblichen Gericht / die andere dem haltenden Theil von dem Verbrecher zu erlegen; Will man noch sicherer gehen / kan man wol den Contract von dem löblichen Land-Marschallischen Gericht / oder von der Lands-Hauptmannschafft / mit dem Gerichts-Insigel / ausfertigen lassen/ muß aber zuvor / zu

Ende der Kauffs-Rotul / solches vermeldet / und obenherüber den Principalen und Beystander Fertigung / (die vorher geschehen muß) ein genugsames Spatium zu dem gerichtlichen Sigill leer gelassen / und folgends diese gerichtliche Fertigung durch ein Memorial ersucht werden.

Cap. XXIV.

Was nach dem Verkauff zu thun.

DAs Vornehmste ist / es soll ein Hausvatter dahin trachten / daß er die empfangene Wehrung und Erlag wieder nutzlich / auf Verzinsung / an sichere gute Orte lege. Darnach ist es am rathsamsten / (sonderlich wo etliche Irrungen und Strittigkeiten verhanden) in der Nähe und an der Hand zu seyn / alles / was mißhellig ist / desto gelegensamer auszuarbeiten und auszusöhnen. Wiewol ein vernünfftiges gutes Gemüth nicht so lang warten soll / sondern sich vorhero / wie auch zu aller Zeit (so viel es seyn kan) befleissen / daß weder Unnachbarschafften noch Mißverständniß sich ereignen mögen / oder da etwas entstehet / die gemachte Scharten / ohne Verzug / auszuwetzen / und es ja nicht anstehen lassen. Zudem auch / wann er in der Nähe wohnet / kan er zugleich auf seines Abkauffers angehende Wirthschafft / Thun und Lassen / ein wachendes Auge haben / im Fall er noch Wehrungen einzufordern; denn wann er gantz bezahlt ist / hat er sich wenig darum zu bekümmern. Gleich wie nun ein guter Hauswirth dem Verkauffer eine gute Hoffnung gibt / des Seinigen desto eher uñ gewisser habhaft zuwerden; also stehet im Gegentheil bey einem nachlässigen / faulen / unverständigen Hauswirth / sein dabey noch hafftendes Capital und Verzinsung / auch in besorgender Gefahr / daher der Verkauffer / ihm selbst zum besten / bevorabstehendẽ Ungemach vorbauen / eines und das andere wohlmeynend / mit anständiger Bescheidenheit / erinnern / und die Darlag der übrigen Wehrungen (sonderlich / wann der Abkauffer nur das Gut allein hat / und sonst von andern Nebenmitteln entblösst ist / ja noch wol von andern darzu hat anticipiren müssen (desto weniger verschieben oder borgen soll.) Hernach soll der Verkauffer die Documenta und schrifftlichen Nothdurfften / so bey Ausgang der Schermung zu überantworten / nach Innhalt der aufgesetzten Cap. præcedente N. 5. zweymal gefertigten specification, fein ordentlich / wie sie nacheinander geschrieben sind / numeriren / und in eine wohl-verwahrte Kisten / Fascicul-weise einlegen / damit er alles und jedes zu begebenden Nothdurffts-Fällen / desto eher finden / und hernach / finito Evictionis Termino, desto leichter und bequemlicher seinem Abkauffer / gegen Quittung und Renunciation ferners Anspruchs / überantworten könne. Es soll auch der Verkauffer nicht saumen / die Aussandung zum Gült-Buche unverlängt zu thun / und die Umschreibung (nach dem es im Kauff-Brief ausgenommen) entweder selbst sollicitiren / oder seinem Abkauffer hierinn zur Hand gehen / daß keine Versaumnus ihm möge zugemessen werden.

Cap. XXV.

Vom Einstand-Recht.

DIeses Einstand-Recht haben nicht die Freunde von der Mütterlichen Linea, viel weniger die mit Schwägerschafft verwandt sind; sondern nur die nächsten Bluts-Freunde vom Vätterlichen Stammen / Brüder und Brüders-Kinder / & linea eorum descendentes. die haben / so wol nach den geschriebenen Rechten / als auch nach dem Oesterreichischen Landes-Brauch / das Jus Protimiseos und Einstand-Recht / also / wofern jemand seine liegende Stam-Güter / als Häuser / Gärten / Felder / Auen / Wälder / Wein-Gebürge / Teiche / Fisch-Wasser / Mauthen / Bruck-Gelder / Bergwerck / ewigen Zins / Vogtheyen / Kirchen-Lehen / Zehend / Berg-Recht / und alles was liegend und unbeweglich ist / auf fremde Hand weggeben wolte / solle er / von Rechts-wegen / solches erstlich seinen nächsten Freunden anfailen; dann / wo dis von ihm unterlassen / und das Gut auf Auswendige verkaufft wird / so haben die Freunde / inner Jahres-Frist / von der Zeit an / da sie es erfahren haben / Macht / in den Kauff zu stehen / doch müssen sie den Kauff-Schilling / samt dem Leut-Kauff / auf einmal / oder Wehrungs-weise (wie der Contract mit dem Fremden lautet) iisdem planè Conditionibus, innerhalb 30. Tagen abstatten. Dieses nun hat nur im Verkauffen sein Gebrauch; und wiewol es theils Rechte auch auf die Bestand-Güter extendiren wollen / ist es doch / in unserm Lande / nie in usu gewesen.

Zum Andern / dafern ein Gut durch Partita, Contrabanden oder Schein-Handlung / an einen Fremden gelangen solte / können die Bluts-Freunde den Verkauffer und Kauffer wol auf einen Eyd treiben; wo aber dieser præstirt wird / müssen sie ihr Einstand-Recht bleiben lassen. Solte jedoch hernach ohngefähr der Betrug / daß sie falsch geschworen / entdecket werden / so hätte der Verkauffer das Gut / der Kauffer aber den Kauff-Schilling verlohren / welches beedes dem Fisco heimfiele / der gleichwol schuldig / die Ablösung denen Freunden zuzulassen. Wann auch / zum Schein / ein übermässig-hoher Kauff-Schilling vorgewandt und in dem Schein-Contract denominiret würde / könten die Freunde wol eine Moderation und Schätzung / vom Gericht-aus / begehren. Sonst können sie / wanns ihnen nicht vorhin / durch dem Verkauffer / ist angefailt worden / inner Jahr und Tag ihres Juris Protimiseos, oder Congrui, sich bedienen / doch daß sie das Geld / wie oben gemeldt / inner 30. Tagen erlegen / woferne sie nicht / durch wichtige Ursachen / daran verhindert werden; & quidem non nudis verbis & inani promissionum ostentatione, sed pecuniâ opus est. sonst werden sie weiter / wo sie die berührten Fristen versaumen / hernach nicht mehr zugelassen.

Zum Dritten / diß Einstand-Recht hat nicht allein in frey-eigen / sondern auch in Lehen-Gütern statt / sonderlich in Lands-Fürstlichen / darinn / nach Innhalt der

Lehens-Gnade / auf Absterben des Manns-Stammens/auch sexus sequior & fœmineus das jus Prothomiseos ergreiffen mögen.

Vierdtens/ wird dieses Einstand-Recht allein im Kauffen und Verkauffen zugelassen/dann wo einer ein liegendes frey-eignes Gut auswechseln / verschencken/ verpfänden/ verheyrathen / in einem Testament verschaffen/ oder seinen Geldern in solidum geben / oder das Gut durch einem Vertrag/einem Fremden erfolgen lassen wolte/könnnen ihn seine Bluts-Freunde (laut der Land-Rechte) nicht daran verhindern / ist ihnen auch/ einige Ansailung zu thun/nicht schuldig.

Zum Fünfften/dieses Jus Congrui gilt allein in den Stammen-Gütern / die von Eltern/Vor-Eltern und Befreunden ererbet sind; was von neuen erkaufft / erdient/ erheyrathet / oder sonst erworben / haben die Freunde ihr Jus nicht dahin zu extendiren. Wann aber der Verkauffer/ aus gewissen Ursachen / einen Verdacht hat/der nächste Bluts-Freund wolle/ unter dem Schein des juris Prothomiseos, das Gut nicht vor sich selbst/ sondern es einem Fremden zuschantzen/ kan er ebenmässig begehren/ ihm einen Eyd aufzulegen/ darinn er versichere/daß er das Gut allein für sich selbst und für keinen Fremden wolle; mag auch sein Kauffer (den man einstehen will) derhalben bey Gericht protestiren / und zu seiner Sicherheit einen Meld-Brief ausbringen.

Zum Sechsten muß ein Bluts-Freund / der einstehen will/dem ersten Kauffer nicht allein (wie schon gedacht) den Kauff-Schilling und Leutkauff / sondern auch alle Unkosten/so er auf den Kauff gewendet / baar bezahlen; woferne aber er eines oder das andere verwaigerte/so hat der Kauffer Macht/ sein erkaufftes Gut zu behalten.

Zum Siebenden/daher / wann ein Fremder ein solches/ dem Einstand unterworffenes Gut/ behaupten will/ ist am besten/ daß er bonâ fide, nicht simulata, oder cum limitatione & subornatione handele / den Kauff-Schilling also hoch / und doch billich mache/ daß die Freunde keinen Lust noch Ursach haben/ (sonderlich/wann es ihnen gleich verkündiget wird / wie er dann durch den Verkauffer unverlängt thun solle) mit Schaden oder grossen Unkosten sich ihres Rechts zu bedienen.

Cap. XXVI.

Was in Bestand-Nehmung eines Gutes zu beobachten.

Jewol zuZeiten ein Gut/das man im Bestand lassen will/aus gewissen Ursachen nicht zu verkauffen/ sonderlich was Lehen-Güter sind/ so geschicht doch öffter/ daß die meiste solche Güter allein darum verlassen werden/weil sich kein Kauffmann um dasselbe finden will. Daher meines Erachtens derjenige/ der ein solches Gut zu kauffen vorhat / vernünfftig handelt/wenn er seinenWillen Anfangs dissimuliret und verhehlet / und allein vorher um einen Bestand/ (darzu er mit freygebigen Bestand-Geld leichtlich gelangen kan) sich anmeldet/ da er dann (wann es schon nur ein Jahr lang ist) des Gutes gelegen- oder ungelegensame Beschaffenheit/ alles Einkommen/ so wohl von Unterthanen/ Vieh/ Gärten / Wiesen / Feldern und Wäldern behutsam/ und gleichsam schlaffend/ aus den Grund erlernen / der Unterthanen Vermögen erfahren/ der Nachbarn gute oder böse Neigungen abmercken/und hernach desto sicherer / wanns die Mühe austrägt/zum Kauff schreiten/oder/nach Befund Verlustes/ selbigen unterlassen kan. Was nun ein künfftiger Bestand-Innhaber vorhero/ im Werck selbsten/ und hernach zu bedencken/ das kan er alles aus etlichen Anmerckungen / so in den vorhergehenden Abtheilungen/diesen/die ein Gut kauffen wollen/ zum besten und unmaßgebigen Unterricht/ vorgeschrieben/ abnehmen; ob er wol/die Warheit zu gestehen / das wenigste darbey für sich zu appliciren/ und bloß allein mit der Ertragung und Nutz-Niessung zu schaffen hat: daß/wann er sein Bestand-Gelder(mit einem kleinen Vortheil für seine Bemühung) aus dem Gut wieder haben und ziehen kan/er den Contract, ohn weiters Bedencken/schliessen/und fernere Sorgen/wegen des Einstands/oder anderer/ von aussenher zufälligen Unglücke / nicht haben darff.

Doch ist vorhero/ Erstlich / eine genaue Besichtigung/nicht allein des Gutes / sondern auch aller Zugehörungen vonnöthen/ damit wann etwas / sonderlich Dach und Gebäue/auch Wälder abkommen/übel versorgt/ausgeödet/die Felder schlecht gebauet/ Ofen und Fenster baufällig/das Vieh übel gewartet/oder im Gegentheil alles wohl und rühmlich bestellet ist / eines so wol als das andere ad notam genommen werde.

Zum Andern/ muß eine beederseits gefertigte und doppelt-abgeschriebene Lista/aller/in jeglichem Gemach Gewölbern/Kellern/Kästen/ꝛc. verbliebenen Fahrnuß/ alles grosse und kleine Viehe aufgezeichnet / auch was allenthalben sich befindet / und der Bestand-Inhaber/ bey seinem Abzug wieder zuruck lassen muß / ordentlich/ wie auch des Hauses/ des Garten / Felder und Wälder/ ob sie übel oder wohl gebauet / oder gar ungebaut/ aufgeschrieben/und beedes von dem Principalen unterschrieben werden.

Drittens/hat der künfftige Bestand-Mann dis vernünfftig zu betrachten / um wie viel mehr Dienstboten (als er sonst bedurffte) er alsdann nothwendig halten und versorgen muß/ dann weil er der Dienstbotten anderwärtig nicht vonnöthen / ist habender Uberschuß allein im Feldbau/ Ställen und Gärten (sonderlich/wo die Unterthanen nicht mit verlassen / oder gantz keine vorhanden) zu gebrauchen; als muß er / so wol ihre Besoldung/ als die Kost/ und was sonst zu Erhaltung Dach und Fach nothwendig ist / so viel als für nichts halten/ weil/was der Pflug gewinnt / (dem Sprüchwort nach) auch wieder verzehret; Also/ wann er zu recht kommen will/ muß er / was an Lohn und Kost/ auf das Uberleye sonst unbedörfftige Haus- Stall- und Acker-Gesinde aufgehet/von der Einträgnus / bey sich selbst / vorhero defalciren / und den verbleibenden Uberschuß/ erst für das Æquivalent seines Bestand-Geldes/ ihme zurechnen/ und / woferne er nur keinen Schaden leidet / kan er desto füglicher sich zu frieden geben.

Viertens/ wann er die warhafftige Eintragung des gantzen Guts drey oder vier Jahr lang sehen und haben kan/ so wird er seinen Conto desto unfehlbarer machen/ und dadurch den Bestand erhöhern oder verringen können; welches er (wañ Unterthanen sind/die gewisse Robathen zu verrichten schuldig) desto leichter und bequemer eingehen kan. Wo aber alles durch eigenes Gesinde muß verrichtet werden/ hat man desto mehr Mäuler/ das Jahr-durch zu ernähren und zu besolden; Muß es dann durch Tagwercker/ dem Gebrauch nach/ gethan seyn/ gehet desto mehr Geld auf/ sie zu belohnen/ darff auch (will man nicht sein Geld mit Untreu und Müßiggang vergolten sehen) fleißigers Nachsehen/ und also mehr Mühwaltung/ und ist weniger Nutzen zu hoffen.

Zum Fünfften/ muß er alle casus fortuitos, die nicht aus seiner/ oder der Seinigen Schuld und Nachlässigkeit herrühren/ als Feuersbrunst von bösen Leuten/ oder Ungewitter aus Göttlicher Verhängnis; Item/ durchgehende Schauer-Wetter/ verderbliche Wolckenbrüche/ Güsse/ Wasser-Schäden/ Raubereyen/ Plünderungen/ Land-Sterben/ Unfall unter dem Vieh und Schafen/ wol ausnehmen und excipiren/ daß es ohne sein Engelt seyn solle; dann/ wofern er solches alles zu restituiren sich würde verbinden/ kōnte er in einem Jahr zum Bettler werden; weil die Erlegung des Bestands zu dem Ende versprochen/ wann der Genuß und Brauch würcklich erlangt worden/ omnem enim vim, cui resisti non potest, Dominus colono præstare debet. Bartolus ff. locat. Indem es kein Billichkeit wäre/ wenn ein Bestand-Innhaber/ das Jahr-durch/ so viel Unkosten/ Zeit und Mühe anwenden/ seine Nahrung und Unterhalt dabey verlieren/ und dennoch den Bestand/ gleichsam für nichts/ völlig erlegen müsste; also/ wañ zween/ de damno vitando, miteinander ein Recht führen/ ist der jenige billich vorzuziehen/ der den meisten Schaden hätte.

Cap. XXVII.

Was in Bestand-Verlassung eines Gutes zu betrachten.

Es begibt sich bißweilen/ daß ein Gut (obschon nicht gar fail ist) dennoch/ wegen unterschiedlicher Ursachen willen/ im Bestand ausgebotten/ und um ein gewisses Geld vermiethet wird: Als wann der Eigenthumer ein anders/ mehr eintragendes/ und etwa fern entlegenes Land-Gut hat; wann er in vornehmen Hof- oder Land-Diensten/ die ihm Ehr und Gut eintragen/ und welche seine meiste Gegenwart erfordern; oder/ wann er in Kriegs-Diensten/ begriffen/ oder sonst keine Liebe zur Wirtschafft/ auch seine Hauswirthin weder Lust noch Verstand hat/ mit dergleichen glücklich und wirthlich umzugehen/ weiß nichts zu Rath zu halten noch zu sparen; oder/ wann eines so wol als das andere/ wegen Leibs-Unpäßlichkeit/ den nothdürfftigen Hausgeschäfften übel abwarten und nachkommen kan; ihnen die Lufft daselbst (ihrer Meynung nach) nicht wol bekommet; des Gutes/ wegen stetiger Abwesenheit/ wenig geniessen könne/ und sich hingegen ein Bestand-Mann angibt/ der bekannt von gutem Leben und Wandel/ der Hauswirtschafft wol erfahren/ der eine ehrliche Summa Geldes/ jährlich zu geben/ sich anbietet: Alsdann ist es nicht unrathsam/ auf das beste mit ihm sich zu vergleichen/ und das Gut auf gewisse Jahr/ mit leidlichen Bedingungen/ im Bestand zu verlassen. Wann aber das Gut ein schönes/ angenehmes/ gesundes Lager hat/ alles friedlich/ fruchtbar/ und wol bestellet ist/ Haus-Vatter und Mutter beede grossen Lust und Verstand/ die Wirthschafft zu führen/ selbst haben/ frisch und gesund sich befinden/ gern etwas zu thun haben/ auch sonst kein ander Gut oder Geschäffte sie daran verhindert; so ist allwege besser/ seinem Gut eigen-persönlich vorzustehen/ und beede des Lustes und Vortheils/ den ein Fremder daraus ziehet/ selbst en zu geniessen: Wo aber je der Schluß feste stehet/ das Gut im Bestand auszulassen/ so muß der Eigenthumer

Erstlich/ und vor allen Dingen/ den angegebenen künfftigen Bestands-Inmann in reiffe Betrachtung ziehen/ ob er gnugsame Mittel habe/ den Bestand jährlich abzurichten sattsamen Verstand/ die Hauswirthschafft also zu bestellen/ daß er selbst keinen Schaden leide; Aecker/ Weingebürge/ Gärten und Gebäue nicht aböde und verderbe/ und dardurch auf viel Jahr hinaus die Felder und Gründe unfruchtbar und unträchtig mache; ob er nicht ein Auffschneider/ Maulmacher betrogen/ von ärgerlichem Leben?

Daher zum Andern rathsam/ den Bestand erstlich nur auf wenige kurtze/ 3/ 4/ oder mehr Jahr einzugehen/ diese clausulam reservantem im Vergleich beyzurucken; Da es sich finden solle/ daß er notoriè übel/ untreulich oder verfänglich hausen/ in einem oder andern Jahr den Bestand nicht richtig/ dem Accord gemäß/ abführen/ oder sonst mit der Nachbarschafft/ oder Unterthanen/ lose/ Ehren-rührige/ weit aussehende Händel anknüpffen würde/ man den Bestand vor der Zeit auffünden dörffte.

Drittens/ solle man dem Bestand-Nehmer eine doppelt abgeschriebene/ beederseits gefertigte Lista/ von aller des Hauses und der Zimer Beschaffenheit/ wie es bey Fach und Dach/ Zimmern/ Kellern/ Gewölbern/ ꝛc. und was in jedem für Fahrnus: alles Viehe/ groß und klein in den Ställen: wieviel man allerley Sorten Getrayde/ Saamen/ Heu und Streu/ Bau- und Garten-Zeug/ Bretter/ Latten/ Schindel/ Kalch/ Ziegel/ und alles was in Kellern/ Städeln/ Wagen-Hütten/ und anderwärts groß und klein vorhanden/ davon ihme das eine geben/ das andere Exemplar aber behalten/ damit beederseits keine unbilliche Forderungen zu sorgen oder zu fürchten seyn möchten.

Zum Vierdten/ soll expreßè ausgenommen und bedingt seyn/ die Weinstöcke/ wider den alten Brauch/ nicht auf zu viel Augen/ nur zu eignen Nutzen/ sondern also zu schneiden/ damit sie desto länger währten und dauren/ nicht das erste Jahr hundert/ das andere und dritte Jahr aber zwantzig/ oder wohl nur zehen tragen/ und letzlich gar verderben möchten; auch soll er jährlich/ eine gewisse Anzahl/ zu Gruben und Bogen legen zu lassen verbunden seyn; So wol auch soll er die Felder/ die das Sommer-Getrayd getragen/ über Winter/ und bis zur Herbst-Anbau-Zeit/ in der Brach liegen lassen/ daß sie gleich so wol/ als die Weinberge und Gärten/ gebühr-

bührliche Dung und Wartung überkommen/ und alle Gründe in dem Stand verbleiben / als wie er solche empfangen.

Zum Fünfften/ soll er im Obst-Garten nicht Macht haben/ frische Aeste abstümmlen zu lassen / sondern allein die Wasser-Zweige/ und was verdorret ist. Hingegen aber/ muß man ihm die Bäume vorher sauber ausputzen/ und also überlassen/ wie es recht und billich ist/ auch soll er zu rechter Zeit die Bäume abwürmen / und alle Garten-Arbeit/ Friede / Gräben / Gehäge und Zäune/ mit Wartung und Ausbesserung verrichten lassen.

Sechstens/ soll ihm in die Kuchen und in den Ofen / eine gewisse Anzahl Brenn-Holtz verwilligt seyn / und das Hacker-Lohn(so bestimmt ist)soll er selbst bezahlen/ und führen lassen; oder/ da Unterthanen vorhanden / sollen sie ihm solches/ vor oder nach dem Feld-Bau/ zu gelegener Zeit/ heimführen. Zum Verkauffen aber/ weder von Bau- oder Brenn-Holtz/soll er nicht Macht haben/ einigen Stammen wegzugeben/ ausser/ was etwa im Haus und Garten selbst zu nothwendigen Sachen unentbehrlich; und darauf sollen die Förster angeloben und gute Achtung geben. Ist auch desto gefährlicher/ wann der Bestand-Innhaber mit dem Richter/ Amtmann / Jäger und Schäfer in ein Horn bläset / dann es können die Weyden in den Wäldern/ durch Rinder/ Schaf und Ziegen/ dermassen verderbt werden/ daß sie sich in vielen Jahren nicht wieder erholen können; so wissen nicht weniger die Bestand-Innhaber/ durch Hülff der Forster/ Bauren und Holtzhauer/ die grossen Bäume so heimlich und säuberlich aus der Erden auszuhauen/ und die Wurtzeln wieder zu bedecken/ daß nicht zu spühren / ob einmal ein Baum da gestanden. Die Schäden in den Fisch-Wassern/ Teuchen/ Uberbauung und Ausödung der Felder / wie auch die Deterioration der Wohnungen zu geschweigen : Also alles wol zu beobachten.

Zum Siebenden/wann Unterthanen vorhanden/sollen sie die sonst gewührliche Dienste und Robathen(die man/ so wol Hand- als Zug - Arbeit/ aufzeichnen solle) zu rechter Zeit verrichten; damit der Bestand-Nehmer wisse/ worauf er sich zu verlassen/ und die Unterthanen / was sie in einem und andern thun müssen: auf daß sie nicht mögen übertrieben noch übersetzt werden/also beederseits weder Ausflucht noch Entschuldigung überbleib.

Achtens/wegen der muthwillig oder nachläßig/durch ihn oder die Seinen/erleidende Schäden; als in Feuersbrünsten/wann Teuche abbrechen/da die Dämme nicht wol sind verwahret worden; Item Mühlwehren / die aus Nachläßigkeit / daß mans nicht ausbessern lassen / (ohne/wann es durch gähe Land-kündige Wolckenbrüch und Wasser-Güssen geschiehet) zerrissen werden: Item/ Holtz-Abödungen/ durch eigene oder fremde Leute; wann er Marck und Steine verrucken / sonderlich wofern er das/ was er im Land-Hause / Vitzthum - Amt/ oder sonst bezahlen solle/ aufstehen / und also schädliche und gefährliche Præjudicia erwachsen liesse /solle Bestand-Innhaber schuldig seyn/ den Schaden / nach billicher Erkanntnus/ zu bezahlen. Und / obwol nach diesen Bedencken in allen/ nicht jederzeit (in Ansehen von unterschiedlichen Angehörungen und Ertragungen) kan strictè gehandelt werden/ hat man jedoch ein Modell / wornach man sich/ wo nicht gäntzlich/ doch in den vornehmsten Stücken/ reguliren und richten könne. Alle und jede Contract sind zwar frey/ doch können sie nicht eher zum Vergleich gedeyen/ als bis zweyer ungleicher Humor, durch Vermittelung guter Freunde und Beyständе/ vereiniget und accordirt werden.

Zum Neundten und letzten/soll er auch / in derselbigen nächsten Nachbarschafft / einen vertrauten guten Freund haben/ der vor sich selbst / oder durch geschickliche/ warhafftige Abgeordnete/sonderlich im ersten und andern Jahr/ auf des Bestands Innhaber Thun und Lassen/ wie er vornemlich sich mit den Wäldern/ Feldern/ Gründen und Gärten verhalte/ von aussen - her/ genaue acht habe/ so bald er etwas unrechtes und schädliches vermercket / es stracks dem Bestand-Verlasser anzeige / damit er selbst zusehe/ und/ auf Befund / diß alles ehistens remediren und in guten Stand bringen könne.

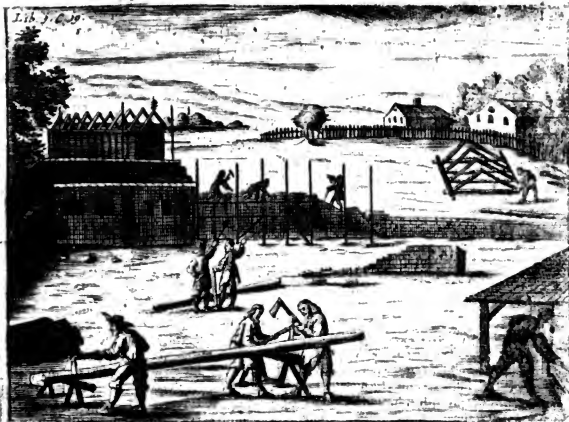
Cap. XXVIII.

Von dem Bauen insgemein.

Ob es zwar gewiß / daß ein guter Hauswirth von vielen / sonderlich unnothwendigen Gebäuen (weilen es grosse Wissenschafft / mannigfaltige Vorbereitungen/unverdrossenen Fleiß/ emsiges Nachsehen/anhäbige Gedult / und einen offenen Beutel erfordert) sich hüten soll/ und solches nur grossen Herren/ und reichen Prælaten zustehet; So sind dennoch zu Zeiten erhebliche Ursachen / daß man gezwungen bauen muß. Geschiehet nun diß/soll man zum Bauen (wo möglich) schönes Wetter/lange Täge und wolfeile Zeiten erwählen/ vor allen Dingen das Nothwendige/ darnach das Nutzbare/ und letzlich das Angenehme im Bauen vor die Hand nehmen. Auch muß man erstlich ein Jahr vorher alle darzu gehörige Materialien/zu bequemer Zeit/ beybringen/ und an die Hand schaffen/auf daß/weder an Holtz/Ziegeln/ Stein/ noch Sand und Kalch / bey angehendem Wercke/ kein Abgang / sonder genugsamer Vorrath und Abkommen vorhanden sey; damit hernach keine Hinderung fürfalle / und alles desto schleuniger von statten gehe. Es scheinet aber/ als haben entweder die Bienen/ mit ihrem schönen und artlichen Wachs-Gebäu / den Menschen ihre Wohnungen / sonderlich Städte zu bauen; oder doch die Schwalben und anders Geflügel/ mit ihren wolverwahrten und beklebten Nestern / zu den Privat-Häusern Anlaß / und gleichsam eine Vorschrifft und Modell gegeben. Wiewol die Nothdurfft/ in diesen und andern Sachen/ der beste und sicherste Lehrmeister gewesen.

Zum Andern / muß er vorher seinen vernünfftigen Uberschlag machen/ wieviel ihm beyläuffig / an allem und jedem aufgehe / und ob erkleckliche Mittel darzu im Vorrath haben möchte.

Drittens/ muß er alles mit einem treuen bewährten/ weisen Freund anfänglich zu Rath ziehen / ihm sein Vorhaben / Meynung und Anstalt entdecken/ sein Ur-



theil vernehmen / und nach befund / eines und anders anstellen oder ändern.

Zum Vierdten / muß er / wo etwa in der Nachtbarschufft / oder sonst im Land / ein oder mehr schöne / wolgebaute Häuser weiß / die ihm wolgefallen / solche / cum licentiâ & bona veniâ possessoris, besichtigen / von einem diß / von dem andern das abnehmen / durch des guten Freunds / auch des Baumeisters Rath / dasselbe vorher consultiren / hernach in eine Ordnung bringen lassen.

Zum Fünfften / muß er sich um einen erfahrnen / berühmten / künstlichen und gewissenhafften Baumeister umsehen / ihme seine Meynung mit wenigen entdecken / und seines Raths begehren; der wird den Anschlag vernünfftig und geschicklich wissen aus einander zu bringen / ein jedes an sein gehöriges Ort wol anständig zu ordnē / und davon der Grund-Riß / Aufriß und Modell (damit alles in schöne Ordnung / gewisse Abmässung und Zierlichkeit komme) dem Bauherrn vorzustellen / darinn er / wo eines oder das andere nicht beliebig wäre / es ohn allen Schaden leichtlich ändern und versetzen köñe So kan man auch / wann man die Höhe / Breite und Dicke / so wol der Haubt- als Schied-Mauren / wie auch das Dach genau abmisset / desto leichter und gewisser den Uberschlag machen / was die Bau-Unkosten / an Geld und Zeuge / beyläuffig austragen möchten; wiewol es selten / oder / die Warheit zu sagen / schier niemals bey dem ersten Entwurff / den der Baumeister (offt mit Fleiß weniger / den Bauherrn nicht abzuschrecken) gibt / sein Verbleiben hat. Sondern ein Hausvatter ihm vorher schon den Conto machen soll / daß / wo der Baumeister 1000. fl. fordert / er noch jederzeit 500. fl. darzu deputiren / ebenmäßig in allen Materialien auf ein mehrers gefast seyn solle.

Cap. XXIX.

Was bey Beschaffenheit des Orts / wohin man bauen will / zu bedencken.

An diesem / weil der Grund und Dauerhafftigkeit des Gebäues daran hafftet / ist nicht wenig gelegen. Die Alten haben vor Zeiten gerne auf hohe Berge / der Sicherheit halben / gebauet / daraus endlich Raub-Schlösser worden / die aber meistens zerstöret und abkommen; wie dessen allenthalben die alten Rudera und verfallene öde Gemäuer Zeugnus geben. Zudem weil die Wege ungelegensam / die Ab- und Einfahrt beschwerlich / das Wasser (ausser wo Cisternen sind) hart zu bekommen / und die kalten Winde / mit ihren unangenehmen Brausen / sehr dahin zu pfeiffen pflegen / als hat man jetzo guten theils diese Bau-Art verlassen / und entweder ebenes Land / oder etwas erhöhte fruchtbare Hügel dafür erwählt. Vor allen Dingen nun / muß der Boden hart und feste / trächtig und gesund seyn / darinn die eingesenckten Fundamenta starck eingreiffen und unbeweglich dauren mögen. Des Bodens Art kan man am besten erforschen / wann man vorhero Gruben Schöpff-Bronnen und Keller gräbt / damit man sehe / ob die Vestigkeit anhäbig beysammen / und nicht durch darzwischen-ligende Sand-Fleck / oder durch einbrechende / durchstreitende Lucken und Höhlen / voneinander getrennet werde. Kisichter / sandichter / weicher sumpffiger und gleichmäßiger Grund ist zu flie-

hen; Sonderlich aber soll man sich hüten in tieffe schattechte Thäler / zwischen hohe / nah-anliegende Berge bauen / weil sie im Sommer von Wasser-Güssen / im Herbst mit ungesunden Nebeln / und im Winter mit Laynee offt überfallen / bey entstehenden Erdbeben / manchmal von der Berge Überschüttung und Zerbürstung / erbärmlichen Unfällen unterworffen sind / frischer gesunder durchwähender Lufft nicht geniessen / den Sonnenschein / wegen der wiederbrochenen und zurückstrahlenden Hitze / allzuhefftig / oder wegen der schattigten Berge / allzuwenig haben.

Zum Andern / ist die Lufft zu beobachten / daß sie rein / helle und gesund / von den Winden möge frey durchstrichen und gereiniget seyn. Welche Eigenschafft man zum Theil aus der Mittelmäßigkeit der Kälte und der Hitz; Item / aus den Winden / (davon die Nord-Winde löblicher / die Sud-Winde gefährlicher) welche gemeiniglich daselbst zu herrschen pflegen / ob sie vom Auf- oder Niedergang / Mittag oder Mitternacht gewöhnlich herkommen / und ob die Ordinari-Wind ihren Strich in freyen Wiesen und Feldern / oder übersumpffichte und marastige Ort hernehmen / da sie dann viel ungesundes auf-fassen / und zu der Inwohner Schaden und Kranckheit anhauchen / weil die Lufft so wol einen Balsamum vitæ als auch venenum mit sich führet und bringet; theils aus der Gestalt und Angesichtern der Innwohner. Wiewol Plinius schreibet: Salubritas loci, non semper incolarum colere detegitur, quoniam assueti etiam in pestilentiis durant. Præterea sunt quædam, partibus anni salubria. Nihil autem salubre est, nisi quod toto anno salubre; Dennoch hat man einen guten Vorbotten / erwünschter Gesundheit / wann die Innwohner wolgefärbt / starck und hurtig; daher zu betrachten / ob sie abfärbig / bleich / matt und träge scheinen / ob viel ängbrüstige / dörrsichtige / podagramische / siechhaffte / oder aber gesunde / frische / schöne und arbeitsame Menschen zu finden; wann das Viehe leibicht / starck und muthig / die Wässer und Bäche voller Krebse und Fisch-reich / viel Wildpret / und Geflügel in den Wäldern / Auen und Feldern / ist alles eine Anzeigung frischer und gesunder Lufft.

Drittens / weil wir so wenig ohne Wasser / als ohne Erden und Lufft leben können / ist auch solches in billiche Obacht zu ziehen: Wie der Ort / dahin wir bauen wollen / damit versehen sey? obs zu vielerley Gebrauch und Nutzbarkeit vorhanden / als zum Getränck und Kochen / zum wässern und zu begiessen / zu kühlen und zu erquicken; Hammer / Mühlen / zu Stampff / und Säg treiben; zu Fischereyen / auch wo sie fliessend und Schiffreich sind; zum Reysen / die Wahren hin- und wieder zu bringen / wovon im folgenden / sonderlich im eilfften Buch / gedacht / und ein mehrers solle abgehandelt werden. Hier wollen wir allein von dem Ersten und Andern Anregung thun: Viel wollen zwar / das Regenwasser sey das subtiliste und beste / weil es aber nicht allezeit frisch zu bekommen / sondern allein in Cisternen aufbehalten wird / daselbst es von der Lufft nicht kan gereiniget werden / also ohne Bewegung offt lang stehen muß; duncket mich das Quellbronnen-Wasser / sonderlich / was aus Bergen und erhabenen Hügeln entspringet / das gesündeste und bequemlichste zu seyn; zumalen / wann es die anständige Eigenschafften alle an sich hat / daß es frisch und kühl / wolgeschmack / lauter an der Farb / und leicht am Gewichte / ohne allen fremden Geschmack und Geruch / gerne siedet / und keine Unsauberkeit am Boden lässet / davon das Brod sauber ausgebacken / und alle Zugemüsse bald und wolgekocht / bald warm / bald wieder kalt wird / im Winter laulicht / im Sommer kalt / das in denen aus der Quelle herrührenden Bächlein keinen Moß noch Schleim anlegt / wo die Leute / die davon trincken / eine gute Farb haben; daher die alten Römer / wann sie eine Stadt oder langwühriges Kriegs-Lager irgends haben anrichten wollen / vorhin ein Vieh / das von selbigen Wasser von Jugend auf geträncket worden / geschlachtet / eröffnet / und das Inngeweyde / Lungen und Leber / &c. besehen / und durch ihre Aruspices wol betrachten lassen / woferne solche anbrüchig / faul / unrein / mangelhafft / haben sie ohne Verzug den Ort verlassen / und einen andern und bessern / der mit ihren Proben überein getroffen / gesucht. Die Bronnquellen / so gegen Morgen liegen / sind gesünder und edler / als diejenigen / so gegen Nord und Sud. Die Schöpffbronnen / woferne nur die Quelle gerecht und gesund ist / und sie täglich / durch das öfftere Schöpffen / bewogen werden / sind auch nicht zu verachten. Also / wo der Grund / die Lufft / und das Wasser / mit eines Bauherrn Vorschlag übereinstimmen / kan er desto getroster in seiner Arbeit fortfahren.

Cap. XXX.

Der Zeug und Angehörungen zu einem anfangenden Gebäude.

Des Holtzes kan man zu keinem Gebäue entrathen / am wenigsten zu den Mauer-Bäncken / Dachstuhl / Durchzügen / Sperren / Trämmen / Rienlingen / Fenstergestellen und Rahmen / untern und obern Boden / Laden / Latten und Schindeln; allda ist das vornehmste / daß es zu rechter Zeit / wann der Safft wieder zuruck in die Wurtzen gewichen / als im Herbst / im abnehmenden Monden / in guten Zeichen / (daran doch nicht so viel / als an schönen Wetter / gelegen) gefället / das Bau-Holtz bald ausgehackt / und an ein lüfftiges wolverdecktes Ort gelegt werde; daselbst es desto besser austrocknen / und von keiner Feuchtigkeit betroffen werden mag / indem diese die einige Ursach / warum es zu faulen anfänget. Man soll es auch wenigstens vor einer Jahrs-Frist (wohin es sey) niemal gebrauchen; ausser was unters Wasser / bey Mühlwerck / und sonst andern Wasser-Gebäuen / (da es gantz unter das Wasser kommt) genommen wird / dieses mag man wol gantz grün / wann es abgehauen worden / brauchen / indem es im Wasser desto länger währet. Herr Böckler / in seiner neuen Haus- und Feld-Schul / sagt / wann er Zimmer-Holtz bedörffte / habe er im November / December / Januario / im abnehmenden Monden / die Bäum unterst am Stammen / rings herum so tieff einhauen lassen / nur daß der Baum noch genugsame Haltnus gehabt / stehen blieben / und nicht gefallen ist; diese habe er so lang stehen lassen / bis er gemerckt / daß kein Wasser mehr durch den Stammen

herab komme/ alsdann solche gar fallen lassen. Andere wollen/ man soll einen Stamm zum Gebäu/ auch rings herum seine Aeste abstümmeln/ so trockne er noch besser aus. Sonst vermeynen etliche/ daß man das Holtz zu Brettern und Thüren (wann es schon an einem trocknen lüfftigen Ort liegt) vor dreyen Jahren nicht nehmen solle.

Alles nun zum Gebäue taugliches Holtz/ soll man nicht aus dem Lager/ wo man es aufbehalten/ frühe Morgens im Thau/ oder sonst nassen Wetter/ wegführen/ sondern es solle bey trockner Zeit/ Nachmittage geschehen. Insgemein haben die unfruchtbaren wilden Bäume zum Bauen ein kräfftiger und stärcker Holtz/ als das jenige/ was Frucht trägt / und in den Gärten wächst; und was in hohen Gebürgen und Brüchen stehet/ ist besser/ als das Au-Holtz/ oder was an fetten fruchtbaren Orten wächst; auch ist das Holtz besser/ was bittere/ als das/ was süsse Früchte bringet; und was einen kleinen Kern hat/ ist harter/ als worinnen ein grosses Marck ist. Das beste Bau-Holtz ist allerley Art von geraden Eichen-Bäumen/ Linden/ Erlen/ Eschen/ Lerchen-Baum/ Dannen/ Föhren/ Nuß-Baum/ Mispel-Baum/ Aspen/ Kesten/ Eiben-Baum; der Rüst-Baum / die Eichen und Nuß-Baum/ taugen nicht zu den Leg-Brettern/ weil sie leicht zerbrechen. Der Lerchen-Baum erhält die Last eines Gebäues gar fest/ und langwürig / wird nicht leicht faul oder wurmstichich. Zu den Staffeln soll man nehmen Haynbuchen und Ahorn.

Zum Andern/ die Ziegel macht man von allerley Sorten/ groß/ klein / mittelmässig / hohl und flach; zum Gewölben/ Pflastern und Scheid-Mauren/ müssen sie aus gutem zähen Dohn (der über Winter aufgehäufft gelegen/ durch die Gefrier wol durchgangen/ wol geschlagen / mit Spreuern vermischt/ und abgeknetten ist) gemacht werden; müssen den Sommer über in einem lüfftigen Ziegel-Stadel wol austrocknen/ ehe man sie brennet / sind zur Zier / Geschwindigkeit und Dauerhafftigkeit diensam/ wann sie starck gemacht und wohl ausgebrennt sind; Plat-Ziegel sind leichter und besser/ als die Hohl-Ziegel/ kan sich nicht so viel Unsäuberkeit hinein legen/ und beschweren ein Gebäu nicht so hefftig.

Zum Dritten/ die Steine kommen aus unterschiedlichen Brüchen/ deren theils hart/ theils aber weich sind; weiche Steine müssen nur (woferne man nicht Ziegel hat) zu Scheid-Mauren; die harten aber/ die sich nicht gerne zerschlagen lassen/ zu Grund- und Haupt-Mauren gebraucht; im Sommer/ nicht im Winter gebrochen/ und ein Jahr oder zwey vorher in der freyen Lufft offen gelassen werden/ damit sie von der Lufft erhärtet/ des Ungewitters und Regens Angriff desto leichter gewohnen/ und weniger nachgeben. Was zerfällt/ und nicht gantz bleibt/ kan man innerhalb des Hauses/ da es das Gewitter nicht berühren mag / wohin man will/ nehmen. Lapides albi, fuscis sunt faciliores, tralucidi opacis ductiliores; Salem imitantes intractabiliores, areoâ insperſi sunt asperi, quibus scintillæ aureæ intermicant, contumaces, nigrantibus scatentes punctis indomiti, guttis angularibus insperſi firmiores, quam qui rotundis; & quò minores guttæ, eò lapis tolerantior; & quo cuiquè color purgatior ac limpidior, eò magis æternus: quò minus venarum habet, eò integrior. Die Marmorstein soll man bald/ wann sie aus dem Steinbruch kommen/ zurichten und polieren/ weil sie alsdann weicher sind; wofern sie aber lang an der Lufft unausgebreitet bleiben / sind sie zum Aushauen unbequemlicher.

Man soll auch sonst einen grossen Vorrath von alten zerbrochenen Ziegeln/ alten Stücklein von Mauerstein und Dachsteinen; Item/ gemeine Feld-Steine aus den Aeckern zusammen führen lassen/ die Lucken damit auszufüllen/ auch daß man nicht grosse gute Steine zerschlagen darff/ oder die Höhlen in der Mauren mit gutem Zeuge ausfülle/ oder gar unausgefüllet lasse / darauf dann der Bauherr/ wo er selbst nicht darbey seyn kan/ täglich seinen Aufseher haben solle.

Zum Vierdten/ ist am besten / daß ein Hauswirth/ der etwas nahmhafftes zu bauen gedencket (woferne er Kalch-Stein haben kan) ihm selbst so wol einen eigenen Kalch- als Ziegel-Ofen und Stadel zurichten lasse/ da er/ zu seiner guten Gelegenheit/ ein Jahr oder zwey vorhero/ genugsame Vorbereitungen schaffen kan. Man brennt zwar wol aus den Kißling-Steinen / die in den Bächen gefunden werden/ auch guten Kalch / doch ist derjenige besser/ der aus einem weissen feuchten Steinbruch gegraben wird. Wann er geleſcht / und zum Mörtel-Anmachen genommen ist/ wird ein Theil davon/ mit drey Theilen gegrabenes Sandes / aber nur mit zweyen Theilen Bach- oder Ufer-Sandes angemacht.

Was man nun im Vorrath machet/ muß man aus dem Ofen in grosse weite Gruben schütten/ ablöschen/ und hernach mit Sand wohl zudecken lassen/ sonst verdirbt er in die Länge. Der Kalch aus Schiefer-Steinen (wie Herr Sandrart in seiner Mathematischen Beschreibung sagt Cap. 5.) muß / so bald er genetzet wird/ auch stracks verbraucht werden / sonst verbrennt er und verzehrt sich selbst/ also/ daß er hernach nicht hafftet/ und gantz untüchtig wird. Je härter die Steine sind/ (sagt Herr Böckler) je besser ist der Kalch. Aus Marmorstein/ so schwärtzlich-grau gesprengt/ von unterschiedlichen Farben/ (wie man sie hin und wieder/ in den Graffschafften Wied- und Ittstein/ wie auch zu Durlach / in grosser Menge bricht/ wol gar auf dem Felde findet/) wird der schöneste weisseste Kalch/ der so wol zum Mauren/ als auch zum Tünchen gut und dienlich ist.

Zum Fünfften/ muß man auch zu den Gerüsten/ Böcke/ Bretter/ Stangen / Leitern/ und Zeuge / die Gewölber darüber zu machen/ im Vorrath vorher verschaffen.

Was zum Sechsten/ den Sand anbelangt/ ist dessen zweyerley/ einer/ so aus der Erden und Gruben gegraben wird/ der ist zähe und fett/ und hält feste; und der ander/ welcher am Gestad der Flüsse und Bäche gefunden wird; davon ist dieser am besten/ den man/ (nachdem die erste oberste Haut weg gethan) aufhebet/ so

fein/

hen; Sonderlich aber soll man sich hüten in tieffe schattechte Thäler/ zwischen hohe/ nah-anliegende Berge bauen/ weil sie im Sommer von Wasser-Güssen/ im Herbst mit ungesunden Nebeln/ und im Winter mit Schnee offt überfallen/ bey entstehenden Erdbeben/ manchmal von der Berge Uberschüttung und Zerbürstung/ erbärmlichen Unfällen unterworffen sind/ frischer gesunder durchwähender Lufft nicht geniessen/ den Sonnenschein/ wegen der wiederbrochenen und zuruckstrahlenden Hitze/ allzuhefftig/ oder wegen der schattigten Berge/ allzuwenig haben.

Zum Andern/ ist die Lufft zu beobachten/ daß sie rein/ helle und gesund/ von den Winden möge frey durchstrichen und gereiniget seyn. Welche Eigenschafft man zum Theil aus der Mittelmässigkeit der Kälte und der Hitz; Item/ aus den Winden/ (davon die Nord-Winde löblicher/ die Sud-Winde gefährlicher) welche gemeiniglich daselbst zu herrschen pflegen/ ob sie vom Auf- oder Niedergang/ Mittag oder Mitternacht gewöhnlich herkommen/ und ob die Ordinari-Wind ihren Strich in freyen Wiesen und Feldern/ oder übersumpffichte und marastige Ort hernehmen/ da sie dann viel ungesundes auf-fassen/ und zu der Jnnwohner Schaden und Kranckheit anhauchen/ weil die Lufft so wol einen balsamum vitæ als auch venenum mit sich führet und bringet; theils aus der Gestalt und Angesichtern der Jnnwohner. Wiewol Plinius schreibet: Salubritas loci, non semper incolarum colere detegitur, quoniam assueti etiam in pestilentiis durant. Præterea sunt quædam, partibus anni salubria. Nihil autem salubre est, nisi quod toto anno salubre; Dennoch hat man einen guten Vorbotten/ erwünschter Gesundheit/ wann die Jnnwohner wolgefärbt/ starck und hurtig; daher zu betrachten/ ob sie abfärbig/ bleich/ matt und träge scheinen/ ob viel ängbrüstige/ dörrsichtige/ podagramische/ fieberhaffte/ oder aber gesunde/ frische/ schöne und arbeitsame Menschen zu finden; wann das Viehe leibicht/ starck und muthig/ die Wässer und Bäche voller Krebse und Fisch-reich/ viel Wildpret/ und Geflügel in den Wäldern/ Auen und Feldern/ ist alles eine Anzeigung frischer und gesunder Lufft.

Drittens/ weil wir so wenig ohne Wasser/ als ohne Erden und Lufft leben können/ ist auch solches in billiche Obacht zu ziehen: Wie der Ort/ dahin wir bauen wollen/ damit versehen sey? obs zu vielerley Gebrauch und Nutzbarkeit vorhanden/ als zum Getränck und Kochen/ zum wässern und zu begiessen/ zu kühlen und zu erquicken; Hammer/ Mühlen/ zu Stampff/ und Säg treiben; zu Fischereyen/ auch wo sie fliessend und Schiffreich sind; zum Reysen/ die Wahren hin- und wieder zu bringen/ wovon im folgenden/ sonderlich im eilfften Buch/ gedacht/ und ein mehrers solle abgehandelt werden. Hier wollen wir allein von dem Ersten und Andern Anregung thun: Viel wollen zwar/ das Regenwasser sey das subtiliste und beste/ weil es aber nicht allezeit frisch zu bekommen/ sondern allein in Cisternen aufbehalten wird/ daselbst es von der Lufft nicht kan gereiniget werden/ also ohne Bewegung offt lang stehen muß; duncket mich das Quellbronnen-Wasser/ sonderlich/ was aus Bergen und erhabenen Hügeln entspringet/ das gesündeste und bequemlichste zu seyn; zumalen/ wann es die anständige Eigenschafften alle an sich hat/ daß es frisch und kühl/ wolgeschmack/ lauter an der Farb/ und leicht am Gewichte/ ohne allen fremden Geschmack und Geruch/ gerne siedet/ und keine Unsauberkeit am Boden lässet/ davon das Brod sauber ausgebacken/ und alle Zugemüsse bald und wolgekocht/ bald warm/ bald wieder kalt wird/ im Winter laulicht/ im Sommer kalt/ das in denen aus der Quelle herrührenden Bächlein keinen Moß noch Schleim anlegt/ wo die Leute/ die davon trincken/ eine gute Farb haben; daher die alten Römer/ wann sie eine Stadt oder langwühriges Kriegs-Lager irgends haben anrichten wollen/ vorhin ein Vieh/ das von selbigen Wasser von Jugend-auf geträncket worden/ geschlachtet/ eröffnet/ und das Jnngeweyde/ Lungen und Leber/ rc. besehen/ und durch ihre Aruspices wol betrachten lassen/ woferne solche anbrüchig/ faul/ unrein/ mangelhafft/ haben sie ohne Verzug den Ort verlassen/ und einen andern und bessern/ der mit ihren Proben überein getroffen/ gesucht. Die Bronnquellen/ so gegen Morgen liegen/ sind gesünder und edler/ als diejenigen/ so gegen Nord und Sud. Die Schöpffbronnen/ woferne nur die Quelle gerecht und gesund ist/ und sie täglich/ durch das öfftere Schöpffen/ bewogen werden/ sind auch nicht zu verachten. Also/ wo der Grund/ die Lufft/ und das Wasser/ mit eines Bauherrn Vorschlag übereinstimmen/ kan er desto getroster in seiner Arbeit fortfahren.

Cap. XXX.

Der Zeug und Angehörungen zu einem anfangenden Gebäude.

Des Holtzes kan man zu keinem Gebäue entrathen/ am wenigsten zu den Mauer-Bäncken/ Dachstuhl/ Durchzügen/ Sperren/ Trämmen/ Riemlingen/ Fenstergestellen und Rahmen/ untern und obern Boden/ Laden/ Latten und Schindeln; allda ist das vornehmste/ daß es zu rechter Zeit/ wann der Safft wieder zuruck in die Wurtzen gewichen/ als im Herbst/ im abnehmenden Monden/ in guten Zeichen/ (daran doch nicht so viel/ als an schönen Wetter/ gelegen) gefället/ das Bau-Holtz bald ausgehackt/ und an ein lüfftiges wolverdecktes Ort gelegt werde; daselbst es desto besser austrocknen/ und von keiner Feuchtigkeit betroffen werden mag/ indem diese die einige Ursach/ warum es zu faulen anfänget. Man soll es auch wenigstens vor einer Jahrs-Frist (wohin es sey) niemal gebrauchen; ausser was unters Wasser/ bey Mühlwerck/ und sonst andern Wasser-Gebäuen/ (da es gantz unter das Wasser kommt) genommen wird/ dieses mag man wol gantz grün/ wann es abgehauen worden/ brauchen/ indem es im Wasser desto länger währet. Herr Böckler/ in seiner neuen Haus- und Feld-Schul/ sagt/ wann er Zimmer-Holtz bedörffte/ habe er im November/ December/ Januario/ in abnehmenden Monden/ die Bäum unterst am Stammen/ rings herum so tieff einhauen lassen/ nur daß der Baum noch genugsame Haltnus gehabt/ stehen blieben/ und nicht gefallen ist; diese habe er so lang stehen lassen/ bis er gemerckt/ daß kein Wasser mehr durch den Stammen

herab

herab komme/ alsdann solche gar fallen lassen. Andere wollen/man soll einen Stamm zum Gebäu/auch rings herum seine Aeste abstümmeln/ so trockne er noch besser aus. Sonst vermeynen etliche/daß man das Holtz zu Brettern und Thüren (wann es schon an einem trocknen lüfftigen Ort liegt) vor dreyen Jahren nicht nehmen solle.

Alles nun zum Gebäue taugliches Holtz/ soll man nicht aus dem Lager/ wo man es aufbehalten/ frühe Morgens im Thau/ oder sonst nassen Wetter/ wegführen/ sondern es solle bey trockner Zeit/Nachmittage geschehen. Insgemein haben die unfruchtbaren wilden Bäume zum Bauen ein kräfftiger und stärcker Holtz/ als das jenige/ was Frucht trägt / und in den Gärten wächst; und was in hohen Gebürgen und Brüchen stehet/ ist besser/ als das Au-Holtz/ oder was an fetten fruchtbaren Orten wächst; auch ist das Holtz besser/ was bittere/ als das/ was süsse Früchte bringet; und was einen kleinen Kern hat/ ist harter/ als worinnen ein grosses Marck ist. Das beste Bau-Holtz ist allerley Art von geraden Eichen-Bäumen/ Linden/ Erlen/ Eschen/ Lerchen-Baum/ Dannen/ Föhren/ Nuß-Baum/ Mispel-Baum/ Aspen/ Kesten/ Eiben-Baum; der Rüst-Baum / die Eichen und Nuß-Baum/ taugen nicht zu den Leg-Brettern/weil sie leicht zerbrechen. Der Lerchen-Baum erhält die Last eines Gebäues gar fest/ und langwürig / wird nicht leicht faul oder wurmstichich. Zu den Staffeln soll man nehmen Haynbuchen und Ahorn.

Zum Andern/ die Ziegel macht man von allerley Sorten/ groß/ klein / mittelmässig / hohl und flach; zum Gewölben/Pflastern und Scheid-Mauren/ müssen sie aus gutem zähen Dohn (der über Winter aufgehäufft gelegen/durch die Gefrier wol durchgangen/ wol geschlagen / mit Spreuern vermischt/ und abgeknetten ist) gemacht werden; müssen den Sommer über in einem lüfftigen Ziegel-Stadel wol austrocknen/ehe man sie brennet / sind zur Zier / Geschwindigkeit und Dauerhafftigkeit diensam/ wann sie starck gemacht und wohl ausgebrennt sind; Plat-Ziegel sind leichter und besser/als die Hohl-Ziegel/kan sich nicht so viel Unsäuberkeit hinein legen/ und beschweren ein Gebäu nicht so hefftig.

Zum Dritten/die Steine kommen aus unterschiedlichen Brüchen/deren theils hart/theils aber weich sind; weiche Steine müssen nur (woferne man nicht Ziegel hat) zu Scheid-Mauren; die harten aber/die sich nicht gerne zerschlagen lassen/ zu Grund-und Haupt-Mauren gebraucht; im Sommer/ nicht im Winter gebrochen/und ein Jahr oder zwey vorher in der freyen Lufft offen gelassen werden/ damit sie von der Lufft erhärtet/ des Ungewitters und Regens Angriff desto leichter gewohnen/ und weniger nachgeben. Was zerfällt/ und nicht gantz bleibt/kan man innerhalb des Hauses/da es das Gewitter nicht berühren mag / wohin man will/ nehmen. Lapides albi, fuscis sunt faciliores, tralucidi opacis ductiliores; Salem imitantes intractabiliores, arenâ inspersi sunt asperi, quibus scintillæ aureæ intermicant, contumaces, nigrantibus scatentes punctis indomiti, guttis angularibus inspersi firmiores, quam qui rotundis; & quò minores guttæ, eò lapis tolerantior; & quo cuiquè color purgatior ac limpidior, eò magis æternus: quò minus venarum habet, eò integrior. Die Marmorstein soll man bald/ wann sie aus dem Steinbruch kommen/ zurichten und polieren/weil sie alsdann weicher sind; wofern sie aber lang an der Lufft unausgebreitet bleiben / sind sie zum Aushauen unbequemlicher.

Man soll auch sonst einen grossen Vorrath von alten zerbrochenen Ziegeln / alten Stücklein von Mauerstein und Dachsteinen; Item/gemeine Feld-Steine aus den Aeckern zusammen führen lassen/ die Lucken damit auszufüllen/auch daß man nicht grosse gute Steine zerschlagen darff/ oder die Höhlen in der Mauren mit gutem Zeuge ausfülle/ oder gar unausgefüllet lasse / darauf dann der Bauherr/ wo er selbst nicht darbey seyn kan/ taglich seinen Aufseher haben solle.

Zum Vierdten/ist am besten / daß ein Hauswirth/ der etwas nahmhafftes zu bauen gedencket (woferne er Kalch-Stein haben kan)ihm selbst so wol einen eigenen Kalch- als Ziegel-Ofen und Stadel zurichten lasse/ da er/zu seiner guten Gelegenheit/ ein Jahr oder zwey vorhero/ genugsame Vorbereitungen schaffen kan. Man brennt zwar wol aus den Kißling-Steinen / die in den Bächen gefunden werden/ auch guten Kalch / doch ist derjenige besser/der aus einem weissen feuchten Steinbruch gegraben wird. Wann er gelescht/ und zum Mörtel-Anmachen genommen ist/wird ein Theil davon/ mit drey Theilen gegrabenes Sandes / aber nur mit zweyen Theilen Bach- oder Ufer-Sandes angemacht.

Was man nun im Vorrath machet/ muß man aus dem Ofen in grosse weite Gruben schütten/ ablöschen/ und hernach mit Sand wohl zudecken lassen/sonst verdirbt er in die Länge. Der Kalch aus Schiefer-Steinen (wie Herr Sandrart in seiner Mathematischen Beschreibung sagt Cap. 5.) muß / so bald er genetzet wird/ auch stracks verbraucht werden / sonst verbrennt er und verzehrt sich selbst/ also/ daß er hernach nicht hafftet/ und gantz untüchtig wird. Je härter die Steine sind/ (sagt Herr Böckler) je besser ist der Kalch. Aus Marmorstein/ so schwärtzlich-grau gesprengt/ von unterschiedlichen Farben/ (wie man sie hin und wieder/ in den Grafschafften Wied- und Ittstein/ wie auch zu Durlach / in grosser Menge bricht/ wol gar auf dem Felde findet/) wird der schöneste weisseste Kalch/ der so wol zum Mauren/ als auch zum Tünchen gut und dienlich ist.

Zum Fünfften/ muß man auch zu den Gerüsten/ Böcke/ Bretter/ Stangen / Leitern/ und Zeuge / die Gewölber darüber zu machen/im Vorrath vorher verschaffen.

Was zum Sechsten/den Sand anbelangt/ist dessen zweyerley/einer/so aus der Erden und Gruben gegraben wird/der ist zähe und fett/und hält feste; und der ander/ welcher am Gestad der Flüsse und Bäche gefunden wird; davon ist dieser am besten/ den man/ (nach dem die erste oberste Haut weg gethan) aufhebet/sog

fein/

fein/ wann man ihn zwischen den Fingern reibt / rauschen und krachen; wann man ihn an ein weisses Tuch wirfft/ soll er selbiges nicht beflecken. Der gegrabene Sand ist / nach Palladii Meynung / Lib. Cap. 1. 10. am besten zu brauchen/ wann er frisch gegraben wird/ ist auch der Vernunfft am ähnlichsten/ daß der gegrabene Sand/ wegen seiner trockenen und klebrichten Art/ besser sey/ weil die Gewölber/ Mauren und Zimmer/ die davon gemauret sind/ nicht also schwitzen/ nassen und anlauffen; wie in diesen / die vom Bach- und Ufer-Sand gemacht worden. Daher kommts / daß offt manches Zimmer und Gewölbe / es habe Lufft wie es wolle/ dennoch allzeit naß und feucht/ auch desto ungesünder/ und unbrauchsamer ist weil alles/ was man darinnen hat/ schimmlicht und unsauber wird / sonderlich zur Zeit/ wann grosse Güssen und Wasser-Fluthen des verbrauchten Sandes locum natalem überschwemmen. Causam Sympathiæ tam occultæ & efficacis enucleent Curiosi Naturæ Indagatores; Wiewol secundum situm loci, & aëris, sivè salubris, sivè putrefacientis, solches auch aus andern Ursachen geschehen kan. Der Sand soll nicht allzulang an der Lufft gelegen seyn/ sonst imprægnirt er sich davon/ und wachsen hernach Gesträuche und Bäumlein in dem Gemäuer/ so ihm schädlich ist. Der gegrabene Sand taugt zu den Gewölben und Haupt-Mauren/ der Bach-Sand aber zum bewerffen.

Zum Siebenden/ was die übrige Materialien/ die zum Gebäue erfordert werden/ als Eysen zu Gattern/ Stangen/ und allerhand grossen / kleinen und mittlern Nägeln; Item/ Bley zum decken/ zu Wasser-Röhren und Leitungen/ auch das Eysen damit zu befestigen/ und Klammern einzugiessen; (das weisse Bley ist das beste/ das schlechteste das schwartze / und das mittelste das graue;) Item/ Glas-Scheiben/ Dach-Fahnen/ Knöpffe/ Schlosser- und Hafner-Arbeit/ und dergleichen betreffend/ soll dasselbe ein jeder weiser Bauherr/ nach und nach/ vorhero im Vorrath zusammen bringen.

Cap. XXXI.

Von dem Gebäue an ihm selbsten.

Es haben zwar etliche/ die von der Wirthschafft ihre Verzeichnissen hinterlassen / eine gewisse Form und Model vorgeschrieben / wie und was Gestalt ein Land-Gut könnte eingerichtet werden. Es ist aber in diesem Fall so ein grosser und mercklicher Unterschied unter den menschlichen Gemüthern / daß niemal/ oder doch gar selten / einem recht ist/ was dem andern beliebet/ und was der andere verwirfft / der dritte für hoch hält. Ob vielleicht die zur Freyheit angeborne blinde Liebe/ unserer Natur sich verächtlich und unedel zu machen vermeynet / da sie eines andern Meynung/ gleichsam gezwungen/ folgen sollte. Daher/ glaube ich gewiß/ so einer gleich die vollkommenste/ bequemlichste/ schöneste und leichteste Bau-Art und Eintheilung vorgeben solte/ würde es doch eine vergebene/ verhasste und unnütze Arbeit seyn/ die allenthalben mehr Tadel und Ausstellungen/ als Nachfolge und Danck / hoffen und einerndten dörffte; wird demnach jedweden/ der bauen will/ frey gestellt / nach seiner eigenen Einbildung ihm eine Wohnung zu verschaffen. Ich will nur etliche kleine Erinnerungen hie beyfügen/ was nach der alten weisen Baumeister Bericht / für Wol- und Ubelstand zu machen und zu meyden/ da gleichwol jeder vollkommene Wahl hat/ was er thun oder lassen wolle.

Erstlich/ muß der Platz/ darauff das Gebäu ruhet/ einen starck und festen Grund haben / er sey viereckicht oder rund/ oder ablängicht/ oder nach Belieben; Will mans klein/ und ohne einen inwendigen Hof haben/ nur in einem Stock/ bedarff es zwar weniger Dachwerck; ist aber nicht also gesund/ als wann die Zimmer/ so wol inwendig gegen dem Hof/ als auswendig ihre Fenster haben/ und von der freyen Lufft durchstrichen werden/ doch muß der Platz grösser seyn. Die Höfe inwendig zu verzieren/ können die Reichen und Vermöglichen allerley Columnen/ Statuen und Seulen/ wie auch in der Mitte der Röhr-Brunnen/ sich bedienen.

Fürs Andere/ muß der Platz in seine gewisse Feldungen/ und wie die Zimmer groß oder klein / viereckicht/ langlecht oder rond/ mit oder ohne Thüren/ mit Wasser-Gräben und Zwingern oder nicht / mit einer wohlanständig Symmetria eingetheilt / und jedes gegen den Theil des Himmels / wohin es schicklich/ gerichtet werden/ daß nichts verwirret/ ungestältig/ oder ungelegensam/ nichts zu viel/ oder wenig / nichts zu hoch oder zu nieder/ sondern wolgereimt / zierlich / nutzbar und zum Gebrauch bequem sey.

Zum Dritten/ die Haupt-Mauren müssen nicht allein das gantze Haus zusammen halten/ alle Wohnungen in sich begreiffen / sondern auch das gantze Dachwerck tragen; denen muß nun ein gutes starckes kräfftiges Fundament unterstützt werden/ darauf sie unbeweglich und standhafftig ruhen können. Die Tieffe des Fundaments soll den sechsten Theil der Höhe des Gebäues erreichen. Die Pfähle/ so man zum Grund ins Wasser braucht/ sollen den achten Theil der Höhe des Gemäuers haben/ und dieser Länge/ der zwölffte Theil/ soll die Dicke seyn; man muß sie so dicht ineinander schlagen/ daß nichts darzwischen möge/ müssen auch so hart/ als immer möglich/ eingestossen; die Unterstützung muß in der Mitten etwas schwächer / als aussen herum seyn. Herr Böckler will / die Pfähle sollen nicht weiter/ als einen/ bis zween Schuhe/ voneinander eingeschlagen werden. Auf gedachte Pfähle soll man Kalch mit groben Sand und Griess führen / und ausfüllen/ also/ daß die Pfähle damit gleich bedeckt seyn/ und nach der Setz-Waag ausgeebnet werden können; Auf dis Fundament kan man alsdann ferner mauren / und das Gebäu darauf setzen. Die Grund-Veste soll sonst doppelt so dick seyn als die Mauren/ und die Haupt-Mauren müssen im ersten Stock dicker als in dem andern/ und im andern dicker seyn / als in dem dritten. Sehr lobwürdig sind an grossen Mauren (sagt Herr Sandrart) etliche Lufft-Löcher/ welche durch das dicke Gemäuer/ von dem Grund an / bis an das Dach geführet werden/ welche durch solche der Wind seinen Ausgang gewinnen/ und dardurch dem Gebäu weniger Schaden zugefügt werden kan; Sie verringern (sagt er ferner) die Unkosten/ und sind sehr nutzlich/ wann man selbige

auf

auf Schnecken-Stiegen-Art verfertigt/ welche von der untersten Grund-fest an/biß zu öberst des Gebäues hinauf langen. Müssen also die Haupt-Mauern/ so wol die rechte Dicke/ als auch Höhe haben / und ist hier rathsamer im Excess als Defect zu fehlen; da zwar das erste mehr Zeuge fordert / jedoch stärcker und ansehnlicher wird / hingegen das letzte schwächer und verächtlicher scheinet. Diese nun aufzurichten/muß man gleich im ersten Frühling anfangen/so bald die Fröste aufhören/und biß zu Ende des Junii/nachdem alle Materialien vorbereitet worden/fortsetzen/damit sie den Sommer-über desto besser austrocknen können; zu diesen Mauern ist der gröblichte Sand besser und stärcker/ als der gar kleine. Hernach muß man sie erstlich mit einem zähen/ starcken Mörtel dick bewerffen/ daß es das Gemäuer wohl beysammen halte; der andere Wurff mag gelinder / und zum drittenmal mit gutem Kalch getünget und ausgeputzt werden. Diß geschiehet am nutzlichsten/ wann die warmen Mittags-Winde / mit ihrem trockenen Anhauchen zu wehen pflegen: Der Mitternacht-Winde schärffester Anfall macht/daß die Bewerffung leicht voneinander reißt/und nicht beständig bleibt. Hernach ist am besten / daß das Haupt-Gemäuer obenher interim mit zusammgesetzten Läden also verdeckt werde / damit solches/biß zu Aufsetzung des Dachs/ durch das Regen-Wetter nicht eingeweicht werde.

Zum Vierdten/die Schied-Mauern müssen nach der Abtheilung des Modells also eingerichtet seyn / daß der erste und unterste Stock / darinnen Gesinds-Stuben und Kammer/Kuchen/Speiß-und Hausraths-Gewölbe/ Back-Ofen und Wasch-Hauß/ völlig und durchaus/samt dem untern Vorhause wol gewölbet/und also desto stärcker/und für Feuers-Gefahr sicherer sey. Die Schied-Mauern/ in dem mittlern Stock/ müssen stärcker und dicker seyn/als die im obern/und etwas dinner/ als die untersten/ doch also gesetzt / daß der Grund der obern Schied-Mauern / gerad auf den unterlegten Schied-Mauern / im untern und mittlern Stock oder Gaden bestehe/ und keine auf freyen Boden/sine inferiori sustentaculo, zu Schaden des Gebäues gemacht werde. Es ist sonderlich acht zu haben/daß den Gemäuern/so nahe an die Kuchen und Rauch-Fänge angräntzen/ kein höltzerner Balcke(wie etliche Unfürsichtige zu thun pflegen/auch viel von den Alten gethan haben in die Mauer eingelegt sey;weil sie dieselben vom nahenden Feuer offt also erhitzen/ daß sie anfangen zu glühen/ und zu Zeiten grosses Unglück verursachen können.

Zum Fünfften/das Dach ist das höchste und oberste Theil des Hauses/ eine Decke und Schirm / alle üble Witterung abzutreiben/ und/so wol das Gemäuer/ als die Innwohner/zu verwahren;sind am besten im Herbst gemacht/dann die Sonne zerreist sonst die neuen Dächer sehr. Der Dach-Stul wird vorher/der Grösse und Proportion nach/mit Balcken und Sparren zusammen gefügt/hernach mit Geschicklichkeit/durch geübte Zimmerleute/hinauf gebracht/ wieder zusammen gebunden/ mit Latten beschlagen/ und entweder mit Schindeln/ oder Ziegeln/ hohlen oder flachen/ (welche letztere besser und dauerhaffter wider Feuers-Gefahr) oder mit Schiffer-Stein(an Orten/wo er gegraben wird)bedeckt/und also das gantze Hauß ins Trockne gesetzt und versichert. Die Dächer müssen nicht gar zu flach seyn / damit Schnee und Regen desto leichter abschiessen / und nicht gar zu jähe/weilen sie nothwendig höher auffsteigen/und also von der Winde Sturm desto schärffer angesprenget werden; müssen auch von innen und aussen/ mit eingefügten guten Rinnen / darein das von den Dächern abfliessende Gewässer möge rinnen/verwahret/ und solches von des Hauses Grund-Veste weggeleitet werden. Diese nun liegen am besten/wann sie gerad von Westen gegen Osten/oder/wie die Bauern in Oesterreich reden/ vom untern Wind gegen dem obern/nach der Länge gerichtet seyn/daß man/durch gemachte Khag-Fenster/sie auszuraumen und auszuputzen/ wol darzu komen/ und also Schnee und Eys/ und andere Unsauberkeiten/daraus fortschaffen könne. Unferne von den Rauch-Fängen/sollen weite Khag-Fenster seyn/damit man/im Fall der Noth/von aussenher geschwind darzu könne. Das Dach soll das Gemäuer 2. oder 3. Schuh mit der Breiten übertreffen/ damit man keine Fenster-Dächlein bedörffe/ und der Regen nicht also zur Grund-Veste schlagen möge.

Zum Sechsten/das unterirrdische Theil des Hauses/ soll die Keller in sich begreiffen/ die sollen Mitternachtwärts ihre Oeffnung haben/ je tiefer/ je besser/ und kühler/wol gewölbt/ und von allen Unsauberkeiten/ wie sie auch Namen haben mögen/entfernet seyn: Daher vonnöthen / daß die Abtritt und Secret weit davon gesetzt/ auch die Ausgüsse und Mörungen also geführet seyen/ daß sie von des Kellers Nachbarschafft entäussert/nichts von ihrem Gestanck und Wust/zu Schaden und Verderb der im Keller aufbehaltenen Sachen und Geträncken/ mittheilen möchten.

Zum Siebenden / die Oeffnungen des Hauses / sind Thor / Thüren und Fenster ; die müssen nicht an den Ecken / worinnen der Haupt-Mauern gröste Stärcke bestehet/sondern in die Seiten hingefüget werden/vornemlich das Haupt-Thor an ein gelegenes Ort/ wohin man von allen Orten bequemlich kommen kan; das soll schön und prächtig seyn / weil es von aussen dem Hause ein sonderbares Ansehen gibt. Die Stiegen und Aufgänge/je weniger Platz sie von dem Hof einnehmen/und je geschicklicher sie dem Gebäue beygefügt sind/je schöner steht es/sollen weit/und/wo es seyn kan/mit Untersätzen/ darauf man allezeit/ nach überstiegenen etlichen Staffeln/ ruhen mag/ gemacht werden/ oder / welches noch schöner/wann von unten/biß zu oberst/eine Schnecken-Stiegen verfertiget wird / sollen auch mit kleinen Fenstern versehen seyn/um desto mehr Licht einzulassen Die Fenster/so das gantze Hauß erleuchten/belüfftigen/auszieren/und alles/was schön ist/ desto besser zeigen/ sollen in den vornehmsten Wohn-Zimern/ gegen Orient und Mitternacht gerichtet seyn. Darnach muß ein Hauß gewisse Ausgüsse/ von der Kuchel und Bad-Stuben haben; Item/Rauch-Fänge/deren Mantel zimlich hoch über dem Heerd/ daß er sich so leicht nicht entzünden möge;diese sollen obenher Thürlein/ mit eisernen Drat angemacht/haben/die man/ wann der Rauch-Fang brennen würde/stracks zuziehen/ und dadurch verhüten kan/ daß das Feuer nicht ins Dach komme. Hieher muß ich des Jul. Cæs. Baricelli Meynung anziehen/zu verhüten/ daß ein Ranch-Fang nicht rauche; seine eigene Worte lauten also/fol. 301. Struatur caminus, cujus superius fastigium rotundum sit, ibique foramen lapidibus fictilibus constructum sit, mox ahenum instar tympani ex ære, in cujus latere fenestella extracta sit, super lapides affigito, stylisque ferreis subcingito, ita

tamen, ut intus vagari moverique commodè possit, apta demum, super ferreos stylos & lebetem ex ære insuper vexillum, quod fenestellam sub se directò habeat, talique industria, ut à quolibet vexilli motu moveatur, & Caldarium in gyrum, ita profectò è fenestellâ ventis oppositâ fumus erumpet, & non descendet. Also wirds im Hause nicht leicht rauchen / es wehe ein Wind / welcher wolle. Item / heimliche Gemächer / zur Nothdurfft / sollen an einem abgesonderten Ort da seyn / daraus der Unflat / durch Raumung oder Canal fortgebracht / und das Hauß vor Gestanck möge verwahrt werden.

Cap. XXXII.

Die Abtheilung des Hauses geschicklich anzustellen.

Was Erste und Nöthigste ist / nach des Landes warmer oder kalter Lufft-Art und Witterung / auch des Hauses vornehmsten Aussehen und Fronte, (wie es die Welschen nennen) dasselbe zu ordnen. Ist es zur Kälte geneigt / kan es seyn gegen Suden oder Ost-Suden; Ist es hitzigem Wetter unterworffen / gegen Mitternacht; In mittelmässiger temperirten Lands-Art / gegen Morgen oder Abend / damit man den besten Theil der Wohnungen / von des Wetters gewöhnlichen ungestümmen Eingriff befreyen / oder doch etwas lindern möge. In Oesterreich / weil es von Mitternacht her mit dem Böhmischen / von Mittag aber von den Steyermärckischen Gebürgen eingeschlossen ist / kommen selbige Winde selten / und regieren daselbst meistentheils der Ost-Wind / welcher Kälte und schönes Wetter / und der Westen-Wind / so Regen und Ungewitter zu bringen pflegt / indeme sie / der Donau nach / geraden Strich und Wider-Strich nehmen mögen. Dannenhero sind viel der Meynung / man solle der Gebäue Länge / nach dem Obern / das ist / Westen-Wind einrichten / und die besten Zimmer an einen Ort gegen Mittag / die schlechtesten Gemächer aber / wie auch die kleinesten Fenster / gegen Niedergang kehren.

Unter der Erden nun / sind des Hauses Grund-Legung / die Keller / die Möhrungen / das ist / steinerne Röhren / oder / von gutem Zeuge gemauerte Canalen und die Cloacken. Der Grund soll fest / nach des Hauses Schweren / und in gehöriger Tiefe gelegt seyn. Die Keller müssen ihre Oeffnungen gegen Mitternacht haben / und ist gut / wann man auch (neben dem rechten Thor) aus der Wohn-Stuben eine Stiegen hinab richten kan. Die Milch-Keller / die mit lauter Steinen / ohne Kalch oder Zeuge gemacht sind / sollen / den Sommer über / so kühl / als im Winter seyn; und die Cloacken müssen weit davon also gesetzt werden / damit der Wust (wo Gelegenheit darzu ist) in ein Wasser / oder sonst durch Röhren / die man von oben hinein / mit eingegossenem Wasser reinigen / und also den Unlust forttreiben kan / mag abgeleitet werden. Die Winter-Zimmer sollen ihre Fenster gegen Ost-Süden / wie auch die Bad-Stuben haben; die Sommer-Zimmer aber gegen Mitternacht; die Schlaf-Gemächer und Bibliothecen sollen nacher Orient gehen; die Vorhäuser sollen licht und zierlich seyn / mögen wohl die Fenster gegen Suden wenden / wovon sie im Winter desto wärmer. Die Thüren sollen nach rechter Proportion / nicht zu klein / in einem gleichen Stock / in denen nacheinander gehenden Zimmern / Schnur-gerad aufeinander deuten. Und sollen die wohlausgearbeiteten Thür-Gestelle (woferne es der Kosten erträgt) mit saubern / zierlichen Schlössern / die von einem Haupt-Schlüssel können geöffnet / auch Bändern und andern Eisen-Gezeuge versehen werden.

Die Alten haben den Gebrauch gehabt / ihre Wohn-Stuben mit Tischler-Arbeit / Läden und Tafel-Werck zu bekleiden / der Meynung / daß sie desto besser die Wärme halten sollen: Ist aber / die Warheit zu sagen / mehr eine Gelegenheit und Unterkommen für Mäuse und Ratzen. Also besser / und viel lichter / die Mauern sauber ausweissen zu lassen / weil es / sowohl zu Tapezereyen / als auch zu Bildern / viel geschickter und tauglicher ist. Wann man inwendig oder auswendig an die Mauern etwas will mahlen lassen / muß es in den Mörtel und Kalch also in Fresco geschehen / daß sie noch feucht sey; und muß man mehr auf einmal nicht bewerffen lassen / als der Mahler mahlen kan / so vereinigt sich die Farbe mit dem Mörtel / und bleibt beständig; wann der Kalch trocken wird / taugt er nicht mehr zu diesem / die Farb schelet sich ab / und fällt weg; Es müssen aber darzu kommen lauter Erd-Farben / als gebrandter Kalch / gelb Ocker / Braunroth / Terra verde, Oltramarin, oder blau Lazur / Smalta, braun Ocker / Ombra, Kühnruß / und dergleichen / die der Kalch nicht auszehren kan; hingegen Lack / Schüttgelb und andere von Säfften gemachte Farben verschwinden gleich / Zinnober / Mennig / Bleygelb / und dergleichen / verschwartzen. Zu dieser Mahlerey gehört eine geschwinde Hand / müssen auch keine Leim-Farb / noch mit Eyer-Gelb / Gummi oder Dragant angemachte / darzu kommen / weil die Farben abstehen. Vide plura bey Herrn Joach. de Sandrat in der Teutschen Academia der Bau- Bild- und Mahlerey-Künste / part. 1. lib. 3. cap. 3.

Die obern Stuben-Böden mögen so wohl mit Tischler-Werck / als Gyps (nebst gehöriger Fürsichtigkeit) ausstaffiret / wie auch die Unter-Böden / nach Belieben / mit Brettern / oder Ziegeln / oder Marmorstein ausgepflastert werden; ohne / daß von der ersten Art die Zimmer wärmer / von den letzten zweyen aber kälter sind. Die Gewölber mögen mit eisernen Thieren und Fenster-Läden versehen seyn / die kan man in Feuers-Noth mit Mist bewerffen. Der Hof soll / nach Vermögen / groß / und sauber gepflastert seyn / einen Röhr- oder andern Bronnen in der Mitten haben / mit herumwärts bedeckten Gängen / Gewölbern / Stallungen / Gesinds-Stuben und Kammern versehen; die Kuche soll nahe bey dem Wohn-Zimmer stehen / so wohl die Speisen warm zur Tafel zu bringen / und der Hauß-Mutter die Besuchung derselben bequemer zu machen / als auch des Gesindes Vitztum-Händel / und fremder Leute Ein- und Ausgang allda zu beobachten und abzustellen.

Die Gärten sollen billig (wo es sich schicket) im Prospect und vor Augen liegen / sonderlich der Blumen-Garten / weil er nicht eine geringe Annuthigkeit im

Früh-

Frühling und Sommer ist/der holdseeligen/vielfärbig-geschattirten Blumen/ und anderer raren und schönen Gewächse anschauen/ über das Fenster hinab zu geniessen; wiewol viel/ in diesem Fall/ besser achten/ es sey der Mayer-Hof dahin gestellet/ so kan doch beedes verglichen/ und der Garten auf der einen/ der Mayer-Hof aber auf der andern Seiten gestellt/ und also beeden ihr Recht (weil sie gleiche Obsicht bedörffen) gelassen werden. Alle Böden/darauf man Kästen/ oder Fahrnus-Kammern absondern kan/ sollen mit guten/ starcken/ saubern Estrich geschlagen seyn/ und daß nichts von Holtzwerck durchgehe/ wegen des Feuers. Das Ober-Gesims in der Haupt-Mauer/soll gar biß unters Dach ausgeschiffert seyn/ damit kein Wind noch Geflügel/ noch Ungezifer hinein möge.

Cap. XXXIII.

Von den Handwerckern/die darzu gehören.

Wer unter seinen Unterthanen selbst/ Maurer/ Zimmerleute/ Schmide und dergleichen/ zum Bauen dienliche Handwercksleute haben kan/ mag mit dem Gebäue desto besser und geschwinder zu Ende kommen/sie halb mit Geld/halb mit Trayd bezahlen/ ihre Restanten nach und nach mit einrechnen/ so dörffen sie auch nicht also (wie die Fremden bißweilen thun) aussetzen/ sondern müssen anhäbig bey der Arbeit seyn/und desto mehr Sorge auf ihre Herrschafft haben. Wo aber diß ermangelt/muß man Fremde/mit richtig-gefertigten Spann-Zetteln und Dingnissen zu Hande bringen. Etliche dingen mit den Maurern nach der Klaffter/ etliche nach dem Tagwerck/ etliche aber überhaupt/und darff eines so wol/als das andere/stets währende genaue Aufsicht/ damit sie mit dem Gezeuge recht und gespährig umgehen. So bald sie anfangen zu mauren/ müssen vorhero Almern-Fenster/ Thür-Stöcke/ und alles/ was von Holtz und Steinen in die Wände muß eingemauert werden/bey der Hand seyn/dann sonsten muß man ihnen davon absonderlich zahlen/ gibt auch nur Versaumnuß mit aller Arbeit. Item/soll man das Ausbereiten und Tünchen gleich Anfangs mit eindingen; das muß aber erst hernach/wann das Gemäuer wohl ausgetrocknet ist/geschehen;so kan man beynebens sehen/ob die Mauern recht ausgeschifert sind. Die neugetünchten Zimmer soll man nie bald bewohnen/ sondern sie vor wohl ausdünsten und abtrocknen lassen/ sind sonst sehr ungesund. Will man weissen/soll man ein wenig Leim in das Kalch-Wasser/oder ein wenig Saltz darein werffen/ so läst sich das Weisse nicht abreiben/ und befleckt man die Kleider nicht damit.

Steinmetzen müssen Steine zu Fenstern und Thüren; Item/ Columnen/ und was sonst begehrt und verlangt wird/ebenmässig vorhero vorbereiten; doch muß man das Lucken-Schlagen gleich mit eindingen/und im Spann-Zettel melden/ sonst muß man es nicht allein absonderlich zahlen/ sondern verderbt auch (wann man in den schon eingemauerten Steinen viel klopffen und Lucken schlagen läst/ welches vorher viel leichter geschehen kan) die neuen Mauern. So kan man auch mit dem Steinbrecher nach der Klaffter/ oder nach der Anzahl Zoll-Stücke dingen/ alles lang vorhero/ ehe man anfängt zu bauen. Gut ist es/ wann man ins Spann-Zettlein einrucket/ daß man ihme zwar (wann er weit entlegen) Fuhren verschaffen wolle/die Werckstück herzubringen/ doch müsse er solche auf-und abladen lassen/ auch unterwegs dabey bleiben/ und/ wo etwas zerbrochen würde/dafür gut seyn/ so wird er sorgfältiger/ und bessern Fleiß brauchen.

Die Schlosser müssen Thüren und Fenster/ mit Handhaben/Schnallen/Schlössern/ Reibeln und Beschlächten versehen/ item Gitter/ groß und klein/ vor die Fenster vorher machen/ doch soll man allenthalben das Anmachen auch mit eindingen. Deßgleichen mit dem Zimmermeister/ist am besten überhaupt/um alle Arbeit/ samt dem Aufsetzen und Decken/gedungen;die herabgehackte Späne/ und alles Holtz/ so abgehauen wird/ soll des Bau-Herrn bleiben. Theils brauchen diesen Vortheil/ geben dem Meister für seine Mühe/ und daß ers angibt/das Gesind verschafft/und einen guten Polierer stellt/ wochentlich einen Thaler/ er sey stets dabey oder nicht/doch/daß er dem Gesinde vorsage/er habe gedingt: Der Bau-Herr aber zahlt das Gesinde wochentlich aus; also wird das Gebäu befördert/ das Gesinde ist desto fleissiger/ wird was damit erspahret/ das wohl letzlich eines guten Fürst-Weins (wie sie ihn nennen) wehrt ist.

Mit dem Tischler kan man auch also dingen/daß er alles/samt dem Fürnissen/gantz verfertige und einmache. Theils lassen nach der Wochen arbeiten/ theils dingen überhaupt/ theils nach dem Tag-Lohn/ theils nach dem Stock. Die Fuß-Böden sollen allezeit drey Läden zusammen geleimet/ und das erste und andere Jahr nicht genagelt/sondern/wann sie zuvor die Zeit über wohl geflohen sind/ alsdann erst zusammen gettrieben und genagelt werden. Die höltzernen Böden/weil sich sonst gern Mäuse darunter aufhalten/ müssen inwendig mit trockenen Säg-Spänen/ Flachs oder Korn-Spreuern/ Aschen; Item/dürren Cranewetha-Grase angefüllt seyn/ so können die Mäuse nicht einnisten.

Deßgleichen mit den Haffnern muß man dingen/alle Nothwendigkeiten zu verfertigen: die glatten Kacheln sind besser/ als die getruckten/ nehmen nicht so viel Staub an sich; die Oefen sollen im alten Monden gesetzt/ auch der Leim im alten Monden genommen und nicht beregnet werden. Das Ausbreiten und Abreiben/ soll man beym Kauffe des Ofens/ mit ausnehmen/ sonst muß man besonders davon zahlen. Die Oefen müssen/ nach Proportion des Zimmers Weite oder Höhe/einstimmen. Von Rechtswegen sollen die Zimmer/ darinnen Oefen sind/ ziemlich hohe und nicht niedere Böden haben/ sonst schlägt die Hitz dem Menschen in das Haupt/ verursachet Flüsse und Cathärr. Der Ofen muß nicht gar zu weit seyn/ daß sich die Hitze drinnen könne concentriren/ und von daraus in das Gemach durchdringen: Der Ofen-Fuß nicht zu hoch/ damit die Wärme auch den Boden betreffe; und das Ofen-Loch nicht zu hoch/ noch zu weit/ sonst schlägt

die Hitze zuruck aus / und kommt wenig in die Stuben.

Die Glaser finden auch bey neuen Gebäuen nicht geringe Arbeit/ingleichen bißweilen die Mahler/Klampfferer/Gyps-Arbeiter und Gatter-Stricker/ nicht weniger die Schmiede/ wann sie ein wenig sauber arbeiten/ können offt die Gütter / (wie die Schlösser) sonderlich die Creutz-Gütter / vor die Gewölber und Zimmer im untern Gaden machen.

Unter diesen allen nun/was zu Erbauung eines Hauses nothwendig ist/haben die Maurer und Zimmerleute die meiste uud gröste Arbeit. Also soll ein Hauß-Vatter gleich ein Bau-Register aufrichten / alle Namen der Meister/Gesellen und Tagwercker aufzeichnen/so wohl ihre Tagwercke/als auch den Empfang/ einem jeden insonderheit vermercken/und nur Fleiß sich hüten/ daß er ihnen voran nie zu viel hinaus gebe/ weil sie den Lust zur Arbeit verlieren/und also sein Werck dadurch gesäumet wird. Wann man einige Taferne und Wirths-Häuser in der Nähe hat/ kan man wol zu Zeiten für Fleisch und Bier / eine kleine Schuld vor sie ausborgen/ aber nicht für Wein/denn sie gewohnen des Sauffens/ vernachlässigen die Arbeit / suchen unnöthige Feyertäge / und machen grosse Ausstände. Dahero dem Wirth zu befehlen/ihnen Wein/ohne baar Geld/ nicht zu borgen/ und wochentlich einen Abrait-Zettel einzugeben/wie viel ihm dieser oder jener schuldig / aufdaß der Bau Herr alles wisse/und es wochentlich abziehen könne.

Cap. XXXIV.

Wie ein Hauß bäulich zu erhalten.

Es ist nicht genug/ein gelegenes Hauß von neuen aufbauen/ man muß sich auch beflensen/ es also beständig und langwürig zu erhalten / daß es auch auf die Nachkommenden/Kinder und Erben/ also dauerhafft seyn und bleiben möge. Vor allen Dingen soll das Dachwerck jährlich bestiegen/ und/ wo etwann ein Mangel/solchem bald geholffen werden: Dann/wo das Wasser einmal fänget einzugreiffen / werden die Balcken am Dach-Stul und im Gemäuer bald eingefeuchtet/und zum Faulen gebracht/also/ daß man in wenig Jahren einen Schaden überkommt/ der etwan mit ein baar Gülden abzuwenden gewesen wäre/ deme man sodann mit 100. Thalern nicht ersetzen mag;ja/wann es ein wenig lang anstehet/ wohl gar ein neues Dach mit grossen Unkosten und Schaden/muß machen lassen. Indem/ überdiß/ die höltzernen Böden dadurch in Verwahrlosung kommen: Auch soll man zu den Ausgüssen und Möhrungen fleissig sehen/ damit das Wasser und die Unsauberkeit nicht verstopfft sey/sitzen bleibe/und gar in den Grund sich einsencke / dadurch den Kellern/ und andern Gewölbern / leichtlich ein Unfall kan beykommen. Die Rinnen am Dachwerck/sollen sauber gehalten und wol bedeckt seyn/ dann/ so wol die Sonne/ als der Mond/thun Schaden darinnen/wann sie Tag und Nacht mit ihren Stralen darauf liegen/ davon sie faulen und zerklieben / oder sonst mangelhafft werden; Item / soll man den Schnee nicht lang lassen auf den Rinnen liegen / wegen gleichmässiger Ursach. Wann man ein wenig Saltz-Stein in die Rinnen legt/ soll es verhüten/daß kein Eis darinnen werde oder bleibe/ welches sonsten das zerfliessende Schnee-Wasser aufhält/ daß es nicht fort kan / und nothwendig in die Zimmer und Gemächer einregnen muß. Der Feuersbrunsten halben/ soll man immer etliche Podingen voll Wasser/ oben auf dem Boden in Bereitschafft stehen lassen / damit aber/wann es lang also währet/ solches weder würmicht noch stinckend werde / soll man 2. oder 3. Kalch-Steine in jede werffen/so bleibt solches gantz gut. Wer ein neues Hauß bauet/ kan mit Vorsichtigkeit und guter Ordnung leichtlich vorkommen / daß es desto besser und wehrhafftiger bleiben möge / wann es nemlich mit dem Situ und der Stellung also gerichtet / daß die Zimmer/Fenster und Oeffnungen des Hauses/von demjenigen Ort abgewendet seyen / woher die meisten Winde/ Sturm-Wetter und Ungewitter gewöhnlich das Haus anzufallen pflegen ; auch das Fundament allenthalben also fest und starck/ aussenherum/ gestossen sey/daß keine Feuchtigkeit leichtlich einsitzen / noch in den Keller und andere niedere Gemächer / einbrechen/ und dieselbige beschädigen möge ; So sind auch die Fenster wohl zu versorgen/daß weder Winde sie öffnen und zersplittern/ noch Nässe/Schnee und Regen/ nicht einschlagen mögen : Das erste zu verhüten/müssen sie mit starcken Beschlägen/Reiblein/auch/wo vonnöthen/gar mit höltzernen/wohlverwahrten Läden versehen seyn : Wegen des andern aber / mag man sie folgender Gestalt also dicht vermachen / daß keine Nässe oder Regen möge einkommen/ wie Herr von Ranzau in seinem geschriebenen Hauß-Buch lehret : Nimm Fürniß / Bolus und rothe Minium, eines so viel / als des andern / rühr es wohl untereinander/und bestreiche alle Klumsen/ so wird kein Regen durchdringen. Das Vornehmste / ein Hauß baulich zu erhalten/ist des Haußvatters weise Anstellung und Aufsicht / die er entweder selbst zum öfftermalen thun / oder durch treue und verständige Leute/ thun lässet/ da das Geringste also betrachtet/ stracks remedirt und abgestellet wird / daß gleich Anfangs allem Schaden begegnet / und solcher zeitlich verhütet und gebessert werde. Es dienet sehr viel darzu/ wann man einen fleissigen/treuen Hauß-Pfleger/ auch einen Thor-Wärtel hält/ welcher die Thor und Thüren/unter den Mahlzeiten / Mittags und Abends / sonderlich des Nachts/ wohl verschlossen halte / fremde / unbekannte Leute und Bothen/ nicht gleich in die Gesinds-Stuben lauffen / sondern am Thor / biß auf weitern Befehl/ warten lasse/ oder ins Leitgeb-Hauß unterdessen gehen heisse.

Cap.

Cap. XXXV.

Ob einem Landmann rathsam / seine Wohnung zu befestigen.

HJer ist vornemlich die Gelegenheit des Orts/ der Zeit/ und die Nachbarschafft in Obacht zu nehmen/ was etwan für angräntzende/ friedfertige/ gute/ oder rauberische und barbarische Völcker/ nahend oder weit/ vorhanden seyen; darnach/ ob der Eigenthumer die Mittel habe/ nicht allein das Werck in seine Perfection zu bringen / sondern auch mit Besatzung/ Munition und Proviant / recht gebührlich zu versehen. Folgends ist unter den Häusern ein grosser Unterschied/ was etwan eine Real-Vestung/ oder/ was nur ein wohlverwahrtes Hauß / vor streiffendes Gesind und jähen Uberfall/ seyn solle; welches letztere keinem für übel zu haben/ sich/ seinen Unterthanen und Nachbarschafft/ im Fall der Noth / eine Retirade und Versicherung zu öffnen. Die ersten rechten Vestungen sollen zwar / ohne Verwilligung eines Lands-Fürsten / nicht leichtlich erbauet werden. Es gibt hier Bedencken darwider/ als daß man (1) einem Lands-Fürsten eine Eyfersucht und Verdacht in den Busen jagt. (2) Daß sie grosse Spesa erfordern/ dieselbe zu beschützen/ zu besetzen/ zu verpflegen und zu erhalten. (3) Wann solche ein Feind durch Verrätherey/ Gewalt/ oder Aushungerung/ einmal erobert/ daß er nicht allein hart wieder herauszubringen / sondern auch das gantze Land in Contribution setzen kan. (4) Daß nichts so fest und unüberwindlich sey / so nicht durch List und Gewalt könne bezwungen werden. (5) Daß durch eine vorgenommene lange Belägerung/ das gantze herumliegende Land in Ruin und Desolation gesetzt werde. Andere hingegen sagen/ daß die Vestungen darum hoch zu halten/ weilen/ (1) wann jähe ein barbarischer Feind einbricht / die Land-Völcker ihr Leben und Güter darein retiriren/ und also eines und anders erretten können. (2) Weil ohne Vestung ein Land jedermans Plünderung und Frevel unterworffen ist. (3) Wann man nicht bastant ist/ einem Feind im Feld/ æquo Marte zu begegnen / könne man mit einem guten wohlverwahrten Ort/ manchmals ein gantzes Kriegs-Heer aufhalten/ abmatten/ und zu schanden machen. (4) So können vornehme Päß/ Wasser-Ströme/ Brücken / auf solche Art am besten in Verwahrung genommen werden/ daß man sie/ vor des Feindes Anlauff/ versehen/ und sich derselben/ zu seinem Gebrauch und Vortheil/ bedienen kan. (5) Hat man / wann die Lands-Völcker von dem Feind zu weichen gedrungen sind / eine sichere Zuflucht/ daraus man sich wieder erholen/ stärcken/ und seine abgematte und erschrockene Völcker encouragiren / und mit einem und andern erquicken kan. Alle diese Bedencken aber/ oder doch die meisten/ gehen mehr einen Lands-Fürsten / als einen Privat-Cavalier an/ dem besser zu seyn scheinet/ wann er in einer grossen/ festen/ nah-angelegenen Stadt ein Hauß oder Bestand-Zimmer hat/ dahin er/ bey unsichern/ gefährlichen Zeiten/ sich und die Seinigen versichere. Freylich ists noch fürträglicher/ wann er ein gutes Castell oder Schloß hat/ das von Natur entweder an ein gebürgigen / oder sonst festen/ bequemen und wohlverwahrten Ort gelegen / dahin er sich und die Seinen / wann gähling ein Marsch oder Streiff geschiehet/ auf ein Zeitlang salviren / und nicht jederman stracks überlauffen und einfallen kan. GOtt gebe allen frommen Christlichen Haus-Vättern den lieben Frieden / und erhalte sie unter seinen Schutz / daß sie dergleichen Præcautiones und Sorgen gar nicht bedörffen.

Cap. XXXVI.

Wann jemand weit-entlegene Mayer-Höfe hat / die er weder verkauffen noch verlassen will / wie er seine Wirthschafft daselbst anstellen solle.

ES finden sich zu Zeiten weit-abgelegene/ übel-bequeme Güter und Mayer-Höfe/ die man aus gewissen Ursachen nicht verkauffen/ und einem Bestand-Innhaber (wegen Beysorg der Abödung) auch nicht gerne vertrauen / sondern darüber selbst die vornehmste Obsicht und Herrschafft behalten und haben will: Da ist die beste Weise/ waß man um einen treuen/ guten / in der Wirthschafft erfahrnen und bekannten Mayer (dessen Weib mit dem Viehe/ Garten und Gespunst wohl wisse umzugehen) sich bewirbet/ ihme entweder ein gewisses Geld/ Korn/ Waitz/ Erbiß / Gersten/ Saltz/ Schmaltz/ und dergleichen Victualien/ zur jährlich-erklecklichen Besoldung machet / davon er aber alle bedürfftige Dienst-Boten selbst belohnen / und alles Vieh bestellen/ auch auf die Wiesen/ Gehöltz und Gründe gute Aufsicht haben; in denen Feldern den Winter- und Sommer-Bau verrichten / das Korn einbringen/ dreschen lassen/ und ein gewiß-benenntes Schmaltz von jeglicher Kuh/ so wol als eine Summa von allerley Getrayd/ der Herrschafft jährlich liefern/ und also dem gantzen Haußwesen vorstehen muß. So aber gleichwol (weil die Treu ein seltsam Wildprät / die recht fromme Leute rar/ und Wagnus mißlich) von wenigen practiciret wird.

Sondern/ so sie Unterthanen nahe bey dem Mayer-Hof haben / geben sie dem Mayer weniger Bestallung/ und gewisses Heu/ Grünmath und Stroh/ und darff er allein auf das Vieh die Obsicht übersich nehmen/ auch allein das Stall-Gesinde besolden / reicht dem Herrn von jeglicher Kuhe drey Achtel/ oder 30. Pfund (mehr oder weniger) Schmaltz / muß jährlich gewisse Kälber abnehmen/ die übrigen/ samt allen kleinen Vieh verrechnen. Die Unterthanen aber müssen/ aus Anschaffung des Amtmanns/ oder des Richters/ zu rechter Zeit/ das Brachen/ Dungen/ Anbau/ Schnitt/ Einführen und Dreschen verrichten / und dem Herrn auf den Kasten liefern: Item/ die Wiesen abmähen/ Heu einbringen / dem Mayer seine gebührliche Portion an

Heu/ Stroh und Grünmath / besonders überantworten/ und das übrige muß der Amtmann/ oder Richter/ wie auch alles Getraid/in seine Verwahrung und Verantwortung nehmen; doch solle gleichwohl der Mayer auf alle Scheunen und Kästen/ von aussen/ das Aussehen/ und gleichsam die Wache / auch im Hause/ wegen des Gesindes/ Dienstboten/ Robather; Item/ wegen Feuers und Diebstahls/ die Obhut haben/ und darum Rechenschafft geben.

Was nahend um Wien liegt/da werden die Wirthschafften vom Vieh/den Käsmachern/die offt 5. 6. oder 7. mehr / oder weniger Gulden/ von einer Kuh geben / und dannoch das galte und kleine Vieh füttern müssen/ um Geld verlassen / also auch gantze Schäfereyen den Schäfern / welche zu 30. Kr. und manchmal mehr von einem Schaaf und noch darzu eine gewisse Anzahl Lämmer und Käse geben; hingegen die Milch und Wolle zu ihrem Nutzen/ wie sie können und mögen/ aufs beste gebrauchen. Es werden auch sonst gewisse Conditiones und Bedingungen ausgenommen / die nach jedweder Lands-Art/ oder/ darnach die Zeiten wolfeil oder theuer sind/oder/nachdem eine grosse Stadt treffliche Anwehrung hat/ und bequemliche Verführungen sind/ müssen moderirt oder gesteigert werden.

Cap. XXXVII.

Was ein Haußwirth zu thun/ wann er schuldig ist.

Wer Güter mit Schulden behaupten will/ muß nicht allein einen guten Credit haben/ sondern auch denselben anhäbig behalten. Wer ein Gut mit eitel Schulden annimmt / und nichts daran bezahlen kan / begeht ein verwegenes Wag-Stucke / und ist mehr für einen Pfleger/als Eigenthumer zu halten / der jährlich/wañ er nicht zuhält/abgesetzt/ und seines Dienstes entlassen seyn kan. Wer aber auf gutes Vertrauen und Einsprechen seiner Freunde/einen Theil des Gutes/ biß an die Helffte bezahlen/und aus dem Gut das Interesse von dem Kauff-Schilling wieder erobern / der Wirthschafft fleissig obliegen / wie alles zu verbessern/ trachten / auch an seiner Ausgab (ausser der allernothwendigsten und unumgänglichen) so wohl am Leib/ als am Maul/etwas erspahren/daran jährlich was/ zu Abstattung der Capitalien/ zurucke legen/ und also/ nach und nach/ an den Verzinsungen sich abledigen und erleichtern kan/der wird mit Beystand Göttlicher Hülffe sehen/daß es ihm/von Jahr zu Jahr/erträglicher fallen werde. Den Credit nun zu erhalten/muß er die accordirte Termine/neben richtigen Interessen/ gewiß abstatten/gutes und gebiges Geld auszahlen/gütig/freundlich und demüthig jederzeit gegen seine Creditoren sich finden lassen/und niemal zwey Jahrs-Zinsungen lassen zusammen kommen; dann/ obschon der Creditor so gütig ist/ daß er Gedult hat und stillschweigt/so ist doch diß der erste Grad zum Verderben/und kommt hernach die Abstattung doppelt schwerer an.

Es vermeynen etliche/ und meines Erachtens/nicht ohne Grund/es sey besser/wann junge angehende Hauß-Wirthe Güter/mit theils Schulden annehmen/als daß sie gleich Anfangs in gantz ausgezählte Güter sich einsetzen/ weil das erste Sorgfalt/ Fleiß/ Wachsamkeit und gute Wirthschafft auf dem Rucken trägt/ dadurch junge Ehe-Leute allgemach der Wirthschafft und Häuslichkeit gewohnen/die ihnen hernach/ die Zeit ihres Lebens/ anhängig und nutzbar ist; da hingegen / wann sie ohne Sorgen / Schulden und Kummer / in einem Gut die Meisterschafft haben/ sie offtmals faul/ nachlässig/ fürwitzig/unsorgsam werden/sich des Hauswesens nicht so eifrig annehmen/viel aller Orten übersehen/und versaumen/da und dort etwas vernachlässigen/und gedencken/ es habe keine Noth / und verärgern und ringern dadurch/ von Jahr zu Jahr/ ihre Einkommen. Wann dann darzu kommt / daß man sich prächtig sehen lassen/ allen Fürwitz theuer bezahlen und einkauffen/und es denen (die um viel reicher sind) gleich thun will/obwol das Abnehmen nur Fuß für Fuß kommt/ da man Anfangs nicht merckt/ oder mercken will/ daß sein Capital kleiner wird / so ist es doch gewiß/ wo man einmal das Haupt-Gut angreiffet/ Quod Egestas veniat tanquam viator, & paupertas tanquam vir armatus, manu videlicet tam forti, ut ei resisti amplius nequeat. Daher hat ein junger Haußwirth sich/vor der Nachlässigkeit in seinem Beruff/bestermassen zu hüten/und seine Ausgaben nach den Einkommen also zu richten / daß ihm wenigst ein kleiner Uberschuß (den er zu extraordinari fürfallenden Ausgaben behalten mag) im Rest verbleibe; daß er also seinen guten Namen und Credit erhalte / auch seinen Nachkommen und Bluts-Freunden dergestalt hause/damit er hier eine ehrliche Gedächtniß / dort aber die Krone der Seeligkeit davon bringen möge.

Cap. XXXIIX.

Was zu thun/ wann man andern ausleihen solle.

Hierzu ist gute Fürsichtigkeit und vernünfftige Abwegung aller Umstände in Betrachtung zu ziehen. Erstlich/ ob diejenige Summa/ die begehrt wird/groß/ und also nachdrücklich/ daß die Fallirung derselben/ der Darleiher in höchste Gefahr / ja gar an den Bettel-Stab gebracht werden könnte; da dann vors Andere die Beschaffenheit desjenigen/der zu leihen begehrt/ nicht weniger apertis oculis zu ponderiren/ ob er von einem guten/offenen/redlichen/aufrichtigen/oder boßhafftigen/heimtückischen/unerkentlichen/ arglistigen Gemüthe? Ob er das Geld / ein Gut zu kauffen/ und dadurch sein Vermögen und Glück zu bessern/ oder andere Schuldner abzufertigen / oder nur zu einem kostbaren/unnöthigen Gebäu / und sonst das Geld anzubringen und zu verthun/ gesonnen sey/aufzunehmen? Wie nun zu den ersten zweyen weniger zu bedencken / also hat man sich in den letzten zweyen Stücken (wer anders für sein und der Seinigen Glück und künfftiges Wohlergehen vigiliren/und ihm nicht selbst mit eigener Gutwilligkeit/ Undanck und Schaden einkramen will)

wol

wol fürzusehen/und zu hüten/ daher vor allen auf dessen/ der zu leyhen begehrt/Gemüth und Inclination/die meiste Reflexion zu machen / ob er auch schon sonst Mittel genug hätte zu bezahlen / ist aber dabey geitzig / malitiosus,arglistig/zahlt ungern/grippelt und zancket gerne/in dergleichen Fall ist es besser mit ihm unverworren seyn.

Zum Dritten/ ist auch das Unterpfand/ oder Hypotheca zu beschauen/ obs nicht etwa ein Majorat, Fidei-Commissum,Lehenbar/von wem/ und wie; oder/ ob seine Gemahlin einen grossen Heyraths-Brief / starcken Unterhalt/viel Parapheral zugebracht;weil sie die Præcedentz hat/und allen jüngern Creditoren vorgeht Im Fall es aber ein Abbt oder Prälat ist ob es mit Consens und Mitfertigung des Convents geschehe. weilen widrigen Falls keine Sicherheit künfftig darauf zu setzen. Item / ob es nicht schon vorher schweren und grossen Aussatz habe/daß nicht viel überbleiben möchte: Dann/ ob man wohl insgemein glaubet/ man stehe gantz ausser Gefahr/ wann man in Unter-Oesterreich bey dem löblichen Land-Marschallischen Gericht eingekommen/ daß es,neben der gerichtlichen Fertigung/ auch einen Inhibitions-Befehl/ an den Weispotten ausfertigen wolle/ und weil man/auf diß-oder jenes Gut/ ein gewisses Capital angelegt/ er/ Weispott/ solches in sein Protocoll, der Ordnung nach/ fürschreiben/ und biß solches völlig abgelegt und befriedigt worden / keinen andern Ansatz führen oder exequiren solle; so steht doch allezeit diese Clausula darzwischen: Daß diß alles/denjenigen/so ältere Ansätze und Fürmerckungen haben/an ihrem Recht und Hypothec unpræjudicirlich; Daher in solchen Fällen das beste ist geraume Bedenck-Zeit zu begehren/ entzwischen/um alle des Gutes Eigenschafften/ Werth und Einkünfften sich wohl zu erkundigen; Bey Gericht und dem Weispotten-Amt / ob Ansätze und Fürmerckungen/ im Land-Hauß Ab-und Ausstände / und/ wie hoch solche vorhanden seyen/ mit Fleiß/ und ohne Erspahrung darzu beförderender Unkosten / zu erlernen/ und / nach Befund der Sachen / sein Versprechen zu thun/oder zu lassen. Wann nun keine Unsicherheit zu besorgen / kan man wohl auf sothane gerichtliche Fertigung/ mit dem Inhibitions-Schein sich unschädlich einlassen.

Zum Vierdten/ soll sich keiner überreden lassen/ um eine namhaffte ergebige Post/die an einem Ort angelegt wird/ ihm mehr / als nur einen eintzigen Schuld-Brief ausfertigen / und bey dem Weißpotten fürmercken zu lassen : dieweil er (wann er um 10000. fl. 10. Schuld-Briefe hätte) sich selbst künfftig diese Ungelegenheit auf dem Halse ziehen kan/daß er um jeglichen Schuld-Brief à parte klagen/und die Taxa,für jedern absonderlich bezahlen muß/ welches er sonst unter einem hätte richten/ auch Zeit und Unkosten erspahren können.

Zum Fünfften weil bey jetzigen unruhigen/ gefährlichen Zeiten das Geld offt wandelbar/und schlimmes für gutes im Schwang gehet / (wie dann zwischen Anno 1622. und 1623. der Reichs-Thaler biß auf zehen Gulden/ und der Ducaten noch so hoch gegolten/ dadurch manche gute treuhertzige Leute / so das Ihrige in gutem Gelde/den Reichs-Thaler per 1.fl 30 Kr.und den Ducaten per 3. Gulden ausgeliehen/ hernach/ an statt zwantzig tausend Gulden / tausend Ducaten / das wär dreytausend Gulden annehmen / und also siebenzehen tausend Gulden verliehren/ müssen/ folgbar auch / weil das Geld gleich darauf wieder abgeschlagen / und auf vorigen Werth reducirt worden / hierüber in höchstes Verderben und Armuth gerathen) keiner zu verdencken/wann er ihme in den Schuld-Brief diese Reservations-Clausulam,(der ich auch vorher schon gedacht worden) hinein setzen lasse: Woferne/wider Verhoffen/über kurtz oder lang/ eine kupfferne und falsche Müntze/ oder das lange Geld / (wie mans zu nennen pflegte) und der Thaler und Ducaten/ über jetzigen Werth/ hoch gesteigert zu werden/auffkommen sollte/der sein ausgeliehenes Geld/ in solcher Müntz-Verfälschung und Steigerung anzunehmen/ nicht schuldig seyn solle; sondern/ soll solches Capital,biß auf bessere Müntz/interim auf Interesse(es käme dann / daß dem Darleiher dieses Haupt-Guts/an ein liegendes Gut/oder sonst zu seinem bessern Nutzen anzuwenden/belieben würde/welches ihm allerdings frey stehen solle) stille liegen verbleiben.

Zum Sechsten/ müssen die Conditiones also determinirt und gesetzt werden / damit/ so wohl Capital als Interessen versichert seyen; als wann die Hypothec ein Lehen-Gut/ einen Consens von den Lehens-Herrn vorhero zu erfordern; oder / wann eine Ehe-Frau ihrem Mann ein grosses Gut zugebracht/ muß sie/als Selbst-Zahlerin/ sich neben dem Mann/ einem Doctore Juris, geschwornen Advocaten und Notario Publico,als Anweisern/ (der ihr dieses gnugsam vorhalte) mit Handschrifft und Pettschafft verschreiben/sich der Landsbräuchigen Præcedentz/ auch aller und jeder weiblichen Prærogativen/Freyheiten und Privilegien/gäntzlich und allerdings (biß diß Capital, samt allen Interessen bezahlt sey) verzeyhen und begeben. Ingleichen auch muß das Convent neben dem Abbten/mit des Convents-Insiegel/und des Pater Priors,an statt des Convents/ Nebenfertigung / sich verschreiben; Es kan über diß nicht schaden wann die Ursach des Darleihens mit ausdrücklichen Worten/(nullum enim debitum pro liquido habetur,ubi de causa obligationis non constat) als zu Erkauffung gewisser Gülten und Güter/Abstattung dieser oder jener Schulden/ rc. kürtzlich berührt wird. Der Ort/wohin die jährliche Verzinsung/ und das Capital selbst/ soll abgestattet werden/ muß auch bedingt seyn/ damit nicht hernach einer zu Lintz das Geld erheben/ der ander aber es zu Wien auszahlen wolle / dadurch nur Widersinnigkeiten und Verwirrungen erweckt werden.

Cap. XXXIX.

Was zu thun/ wann man zu gerichtlicher Klage genöthiget wird.

Wer Geld im Ausleihen hat/ muß ein wachendes Auge auf seinen Schuldner haben/ zu erfahren/ wie es mit seiner Wirthschafft bestellet ist? Ob er gut und häuslich/oder nachlässig und verthulich seye? ob er im Land-Hause jährlich alle Richtigkeit pflege/ und nichts anstehen lasse? Mit was Unkosten/und auf was Weise er sein Hauswesen führe? Ob er sonst von andern mehr anticipirt habe? Und diß ist sonderlich ein

gewisses Merckzeichen/ wann er ihm die Interessen alle Jahr ordentlich abrichtet; dann nicht zu rathen/ daß man viel (weil es hernach noch beschwerter hergehet) zusamm kommen lasse. Es ereignen sich zwar im menschlichen Leben/ allerley Unglücks-Fälle/ als Brunsten/ Wassers-Noth/ Plünderungen/ Fehl-Jahr/ theure Zeiten/ Kriegs-Ruin und Land-Sterben/ die offt einen ehrlichen Mann also zuruck schlagen/ daß er/ wie gern er wollte/ seine Gebühr abzulegen/ verhindert wird; da soll ein Ehr-liebender Creditor die Christliche Liebe in Obacht nehmen/ Gedult tragen/ und nicht also rigorosè ein Unmögliches heraus pressen/ noch ihn gleich vor Gericht schleppen und citiren wollen. Wann er aber mercket und weiß/ daß keine hauptsächliche Verhinderung/ sondern mehr seines Schuldners boßhafftes Gemüthe/ grosser und unnöthiger Pracht/ Spielen und Prassen/ auch üble Wirthschafft/ dieses verursachen/ soll er auch nicht feyern/ vornemlich/ wann er weiß/ daß mehr Creditoren vorhanden/ und periculum in morâ, sondern alsobald

Erstlich/ sein Capital; samt den ausständigen Interessen/ durch einen geschwornen Gerichts-Bothen/ auffkünden/ im Fall er sich keiner schrifftlichen Antwort von ihm getrösten darff/ und ihm die daraus entstehende Gefahr/ mit höchster Bescheidenheit/ andeuten; wann er nun den Executions-Schein der Auffkündigung/ darinn der Tag und das Ort der beschehenen Uberantwortung vermeldet wird/ oder seine Antwort und Recipisse in Händen/ soll er den Schuldner noch einmal/ zum Uberfluß/ freundlich ersuchen/ ihn auf gesetzten Termin zu bezahlen/ und eine cathegorische Antwort/ schrifftlich oder mündlich/ begehren; sucht er Aufzüge und Ausflüchte zur Verlängerung/ dadurch er nur Zeit gewinnen will/ muß er

Zum Andern/ alsobald den Original Schuld-Brief bey dem Land-Schreiber vidimiren lassen/ und dieses authentische Vidimus, neben dem Auffkündigungs-Schein (nach verflossenen Termin) mit dem Marschallischen Gericht/ mit samt seinem Klag-Libell, auf Capital, Interesse und Unkosten/ fürbringen/ und einen Gebots-Brief begehren. Auf dieses/ wann es eine liquidirte undisputirliche Schuld-Forderung/ recht aufgekündet/ aber zu gesetzten Termin nicht abgeführet worden/ gibt das löbliche Gericht unverweigerlich einen Befehl oder Gebots-Brief/ darinn dem Schuldner/ gemessen auferlegt und befohlen wird/ diese Schuld/ darum geklagt worden/ innerhalb vierzehen Tagen/ die den nächsten Tag/ nach der beschehenen Exequirung/ zu rechnen sind/ zu bezahlen: Wann der Debitor weit abgesessen/ in loco Fori keinen Bedienten oder Advocaten hätte/ kan man wohl in primo Libello begehren/ einen Advocaten am selbigen Ort/ innerhalb weniger Zeit/ namhafft zu machen/ durch dem man alle Sachen exequiren könne/ dadurch kan man viel Zeit und Unkosten ersparen.

Drittens/ wann nun/ nach Verstreichung dieses Termins/ keine Befriedigung erfolgt/ kommt der Kläger abermal ein/ und begehrt den Ansatz; darauf wird ihm noch ein Befehl oder Warnungs-Rathschlag ausgefertigt/ darinn dem Beklagten die Vollziehung des Gebot-Briefs/ inner acht Tagen auferlegt wird; wann diese nun/ à tempore factæ Executionis, ohne Würckung/ Frucht-los fürüber/ kommt

Zum Vierdten/ der Kläger um den Ansatz bey Gericht ein/ der auch/ woferne Gegentheil nichts Erhebliches fürzubringen hat/ bald verwilligt wird. Diesen Ansatz-Befehl nun/ stellet man den Weißpoten/ neben einem gefertigten Special-Gewalt/ darinnen die Güter/ die er ansetzen soll begriffen und genennet sind/ in Originali zu; der reiset auf die benannten Güter/ zeigt den Ansatz/ und gibt Abschrifften davon/ wie auch von seiner Vollmacht/ und hauet aus des Schlosses oder Richters und Amtmanns Thor/ oder Hauß-Thür/ einen Span/ hänget diesen an seine schrifftliche Execution/ druckt sein Pettschafft mit rothen Wachs an das Ort/ und wann er schon an diesem allen/ durch widersetzlichen Gewalt oder Betrug/ verhindert würde/ gilt doch seine Relation eben so viel/ als hätte er den Span würcklich genommen/ und hat hierdurch der Kläger auf diesen Gütern das Pignus Prætorium erhalten.

Zum Fünfften/ wann vierzehen Tage/ nach geschehener Spänung/ fürüber/ kan er um fernere Execution einkommen/ als um Anbot und Edict; darinn dem Schuldner noch sechs Wochen gegeben werden/ die angesetzten Güter auszulösen/ damit er Zeit genug habe/ Geld inzwischen aufzubringen/ und seine Erb-Güter/ durch gute Zahlung/ nicht in fremde Hände kommen zu lassen; das Edict gibt auch den Freunden gleichmässig diese sechs Wochen/ sich zu bedencken/ ob sie den Ansatz ablösen wollen. Und dieses hat noch/ biß auf das Urlaub/ seine Statt/ nach welchem der Kläger/ keine Ablösung weiter einzugehen/ kan angehalten werden. Also wird/

Zum Sechsten/ das Urlaub/ oder secundum Decretum, dadurch dem Kläger das Eigenthum der angesetzten Güter zuerkennt/ und zugesprochen wird/ & sic accepto secundo Decreto, reditus ad bona, in quæ immissio facta est, Reo amplius non conceditur. Wann nun dieses fürüber/ haben weder der Beklagte/ noch seine Freunde/ (so sie hernach gleich das Geld zu Gericht erlegen wollten) einigen Zuspruch mehr zum Gut/ sondern es verbleibt in des Klägers Gewalt.

Cap. XL.

Von der Schätzung und Taxa.

Das Nächste ist/ daß man die Commissarien begehrt/ oder benennet/ die das geurlaubte Gut schätzen/ und einantworten sollen; dieses geschiehet zugleich mit dem Urlaub/ die müssen nun dem Beklagten/ durch die erste Verkündigung/ vierzehen Tage/ durch die andere acht Tage/ und durch die dritte (so doch nicht allezeit nothwendig) ingleichen acht Tage ausschreiben und exequiren/ und wol fürsichtig seyn/ daß alle ihre gegebene Termine/ nicht in die gerichtliche Ferien einfallen/ dann/ wo dieses übersehen/ oder auf kürtzere Zeit verkündet würde/ wird die Einantwortung eingestellt/ und die Verkündigung gantz aufgehebt.

Die gerichtliche Schätzung betreffend/ ist sie vor diesem (wie Herr Johann Baptista Suttinger U.J.D. und

Nieder-Oesterreichischer Regiments-Cantzler in seinen Observationibus Practicis, Observatione 126. daraus dieses meistentheils genommen / bezeuget) viel schlechter gewesen / als die Lands-bräuchiche. Nunmehr aber ist sie dieser fast gleich; daß also der Beklagte dadurch nicht gantz ruinirt / und dem Kläger nicht mehr / als ihm gebühret / zugesprochen wird.

Die Taxa, wie sie Anno 1635. vom Kayser Ferdinando II. unserm weyland allergnädigsten Herrn Lobwürdigster Gedächtnus / resolvirt worden, ist folgende:

1. Das Robath-Geld / oder die Robath / als ein Pertinens zum Pfund-Geld / ist weiter nicht anzuschlagen.
2. Das Pfund-Geld freyes eigenes per - - 60. fl.
3. Der Uberländ-Dienst per - - - - - 50. fl.
4. Die Lands-Fürstliche Lehen per - - 40. fl.
5. Die Affter- und andere Lehen per - - 32. fl.
6. Die Höltzer sind / nach der Grösse / der Baum-Art und des Anwerths / in unterschiedlichen Vierteln / auch ungleich / anzuschlagen.
7. Grund-Gewähr-Schreib- und Fertigungs-Gelder / auch alle dergleichen ordinari- und extraordinari Gefälle / sind insgemein auf 100. fl. zu moderiren; doch muß man sich hierbey der sichern Ertragung erkundigen / ein Jahr dem andern zu Hülffe nehmen / und die Nutzung / per Pausch höher oder ringer anschlagen / weil die Ertragunge und das Einkommen in einem Viertel besser / als in dem andern / auch die Bräuche unterschiedlich.

Sonst wird insgemein geschätzt / doch mit Discretion der unterschiedenen schlechtern oder bessern Vierteln.

Ein Frey-Hof / oder Edelmanns-Sitz / nachdem er gebaut und privilegirt / Lehen oder frey eigen / von 1000 biß 1200. und 1500. fl.

Ein Schloß / so frey eigen und wol erbaut / von 3. 4. biß 5000. fl.

Mayer-Hof / nachdem er erbaut / von 3/4 biß 600. fl.

Aecker / welche Dienst- und Zehend-frey / auch freyes eigen sind / das Joch 20/28. 30. fl.

Ein Dienst- und Zehendbares Joch / so frey eigen von 15 / biß 20 fl.

Hof-Garten / jedes Tagwerck von 15/20 / biß 30 fl.

Trächtige und zwymätige Wiesen von 20 / biß 30. fl. doch muß man sich erkundigen / wie sonst in selbiger Gegend ein Joch Acker / oder Tagwerck-Wiesen im mittlern Werth erkaufft oder verkaufft wird.

Bräuhauses-Gebäu und Freyheit von 2 / biß 300. fl. die Nutzung davon zu 5 per Cento.

Hof-Tafern und Schenck-Hauß / nachdem es ist / von 2 / biß 300 fl. mehr / oder weniger / so geleut-gebt wird / auf den Eymer 3 ß / mit 5. per Cento, ist aber daselbst das Wein-Schencken schlecht / nur auf 2 ß angeschlagen.

Gestütt / der Nutzung nach / mit per Cento.

Fleisch-Banck / deßgleichen.

Wein-Garten nach Orts / Gebürges / Gewächses / und Anwehrungs-Gelegenheit / das Viertel von 10/20 / biß 60/70. fl. angeschlagen.

Vieh- und Schaaf-Dienst / frey eignes per 50 / belehntes per 40. fl.

Item / Haar-Käs-Schmaltz- und Kuchel-Dienst / 1. Capaun per 12 Pfenning, ein Hünlein per 6. Pfenning / 10 Eyer per 4 Pfenning / das Pfund-Geld frey eignes per 50 fl.

Wein-Zehend / den Eymer per 2 ß / das Pfund-Geld / frey eignes per 50 / das Lehen aber per 40 fl.

Berg-Recht / den Eymer per 4 ß / das Pfund-Geld / weil es ein gewisses Einkommen / per 50 fl.

Weyd / die Ertragung zu 5 per Cento.

Ziegel-Kalch-Oefen / Glas-Hütten / Steinbrüch / nach Ertragung / die Nutzung davon zu 5 per Cento.

Die Bestand-Wiesen werden / als ein Eigenthum / dem Tagwerck nach / wie es selbiger Orten bräuchig / angeschlagen; weil jedwedern Herrn frey stehet / sie selbst zu geniessen / oder im Bestand zu verlassen.

Teiche / nachdem sie besetzt / das Drittel in Verlust / das übrig auf jedes Schock Nutzung 3 ß / das Pfund-Geld per 40 fl.

Gehöltz / nachdem es / der Gelegenheit nach / gute Anwehrung / item / nachdem es Bau- oder Brenn-Holtz / zu Schindeln und Wein-Stecken dienlich / ein Joch ins andere / von 9 / biß 15/20 fl.

Wildpahn / nachdem es auf roth- und schwartzes Wildpret / eng oder weit / ist per Pausch anzuschlagen / nachdem man jährlich viel bekommt.

Das Reißgejaid auch also; so es aber im Bestand verlassen wird / zu 5 per Cento zu schätzen.

Geistlich- und weltliche Lehen / nachdem es nutzbar / per Pausch angeschlagen / von 5. 6. biß 800 fl.

Fisch-Wasser / so die Herrschafft braucht / nachdem es Fisch-reich / und was für Fische es nähret / per Pausch; wird es aber im Bestand verlassen / die Nutzung zu 5 per Cento über der Herrschafft Nothdurfft.

Vogt-Trayd / den Metzen per 1. ß / 10. Pfen. Habern per 24 Pfen. Waitz per 2 ß. Den Forst-Habern in simili und das Pfund-Geld per 40 fl.

Dorff-Obrigkeit / auf jedes Hauß 1 fl. 4 ß. Maut-Ertragung / Urfahr / Vogt-Dienst und Tracht-Geld zu 5 per Cento, das Pfund per 40 fl.

Marckt-Freyheit / auf jedes Hauß 2 fl. das Stand-Geld mit 5 per Cento.

Land-Gericht ist auf jedes Hauß 3 fl. Straf und Wandel ist unter dem Land-Gericht verstanden / daher weiter nicht anzuschlagen.

Zehend-Getrayd ist ein ungewisses Einkommen / daher aus den Zehend-Registern die nächsten 3 oder 6 Jahr zusamm zu rechnen / was das dritte oder sechste Theil austrägt / daß es ein Jahr dem andern zu Hülffe / so gar weit nicht (ausser / wann völlige Mißwachse kommen) fehlen wird; kan also der Metzen Korn / wie das Vogt-Trayd / angeschlagen / und das Pfund zu 40 fl. geachtet werden.

Die Jurisdiction und Burg-Freyheit / hat ein jeder Grund-Herr / eines Landmanns-Guts in Oesterreich ausser Malefitz- und etliche andere vorbehaltene Straffen / als vom Ehe-Bruch / sonst hat er alles Jus, wie ein Land-Gerichts-Herr; dann / wer wider einen Unterthanen klagen will / muß es bey dem Grund-Herrn thun / der hat die Verhör / Abtheilung / Abhandlung / und zum Nothfall die Execution; Item / Steuer / Musterung / Robath / Beschauen / Straffen / Inventur / und was sonst deme anhängig; Item / Malefitz-Personen einzuziehen / doch am dritten Tage in das

nächste Land-Gericht zu liefern; Item / das Frey-Geld und Sterb-Haupt / nach Gelegenheit der Inventur / und verhandenen Vermögens / ein Roß / oder die beste Kuh / so man mit Geld bezahlet / und wird gemeiniglich zu 5/6 / oder wol mehr Gulden angeschlagen. Diese Nutzungen muß man aus den Protocollen / von drey oder sechs Jahren her / zusammen rechnen / und die Nutzungen davon zu 5. per Cento anschlagen.

Cap. XLI.

Was in Machung eines Anschlags und Güter-Kauffs zu beobachten.

DIe Anschläge recht einzurichten und zu machen / ist eine dreyfache Nothdurfft: Erstlich darum / wann man etwas kauffen will / daß man wisse / was man eigentlich bekomme / weil die alten Anschläge meistens auf das Pfund-Geld und die Gülten gerichtet sind / (von welchen man aus denen folgenden 85 / 86 / und 87sten Capiteln genugsamen Bericht haben kan) wiewol allweg besser / ein Gut nach der Nutzung zu kauffen: Dann / wann die Einkommen eines Guts / drey / fünff / oder mehr Jahr zusammen summirt werden / und ein Jahr in das andere (wie die Zeiten und Fruchtbarkeiten ungleich) 2500 fl. Einkommen trägt / so kan sich niemand beschweren / oder betrogen werden / wann er 50000 fl. darum gibt / weil es klar / daß ers zu 5 per Cento wieder geniessen kan. Fürs Andere / ists auch darum gut / der Anschläge Beschaffenheit zu wissen / wann man verkauffen will / weil man wegen der Schermung desto sicherer stehet / wann man zeugt und glaubwürdig bescheinen kan / daß die Herrschafft / oder das Gut / so viel Einkommen hat / und es aus so vielen nacheinander folgenden / wiewohl ungleichen / Jahrs-Nutzungen / erweisen kan. Drittens / wann auch weder eines / noch das andere wäre / so ists doch einem Christlichen Hauß-Vatter deßwegen nicht schädlich / daß er seinem einfältigen und unwissenden Nächsten / der Rath bey ihm einholet / mit Ein- und Abrathen dienen / die Fehler zeigen / und künfftig vortheilhafftigen Betrug / von sich und andern ableinen / und geschicklich vermeiden kan.

Die Anschläge / die auf Pfund-Geld gemacht sind / werden im Land ob der Enns / wo die Frey-Gelder durchgehend üblich / schon höher / als in Unter-Oesterreich / und das Freyeigene höher / als die Lehen angeschlagen Die Schlösser und Adelichen Wohnungen / schlägt man / nachdem sie gelegensam / prächtig / währhafft / wolerbauet / und zierlich sind / von 1500 / biß 5 / oder 6000 fl. an / die Gärten werden nach dem Tagwerck / eines per 50 fl. eine Tagwerck Wiesen und Acker gleich so hoch / wann sie freyes eigen; ein Tagwerck Teiche per 25 fl. Gehöltze; was Brenn-Holtz ist / als Büchens / Erlens / und dergleichen / wann es nicht abgeödet ist / und die Klaffter um einen Gulden kan verkaufft werden / schlägt man das Joch an per 20. fl / ists aber Bau-Holtz per 30 fl. Fisch-Wasser / wann sie ergebig / und eines um 20 fl. kan verlassen werden / schätzt man um 600 fl. Vogteyen und Lehenschafften über eine Pfarr-Kirchen / schlägt man an per 1500 fl. Wild Bahn wird der Weiten und des Wildes Beschaffenheit nach / nachdem er Wild-reich / angeschlagen per 1000 fl. Land-Gericht / nachdem ihm viel Häuser unterworffen / von einem Hauß 3 fl. Reiß-Gejaid wird angeschlagen auf 300 fl. Marck-Freyheiten und Straffen per 400 fl. Brau-Gerechtigkeit / so ein Jahr 150 fl. Uberschuß trägt / anzuschlagen per 3000 fl. Also werden auch Hof-Mühlen / Schmidten / Tafernen / Zehend / Trayd-Dienst / und dergleichen / nach der Ertragung / angeschlagen; wie auch Uberschuß der Steuer / des Rüst-Gelds / Bestand von Gründen / Wassern und Waid-Werck / Frey Geld / Winckel-Steuer / Ziegel-Städel / Kalch-Oefen / Stein Brüch / was man Uberschuß an Heu und Stroh hat / Mauth / oder Ungeld / Mayer-Höfe / nachdem sie gelegensam und wol erbaut / Teich und Seen / Wein-Gärten / Märck Freyheiten / Berg-Recht / Schäfereyen / Alpen / oder Almen / Gestütte / Unfahr / Forst-Habern / Sack Geld / Grund-Buchs-Gefälle / Märckt / Kirch-Täge / Straffen / Fäll und Wandel / Saffran-Gärten / Anfeilung / und dergleichen / wird nach billiger Nutzung geschätzt und angeschlagen. Weil aber im vorhergehenden 40. Capitel allbereit von der Taxa und Schätzung genugsam gedacht worden / will ich allhier weiter davon nicht gedencken / sondern nur allein dieses beyfügen / daß die von sich selbst gemachten Anschläge / allzeit höher / als die Gerichtlichen Einschätzungen kommen / hingegen auch um etwas ringer erkaufft und bezahlt werden; darnach / daß die Oesterreichischen Lands-Fürstlichen Lehen um 10 fl. und die Herren Lehen um 15 fl. wolfeiler / als die freyeigenen Gülten zu schätzen; wie auch / wann eine Herrschafft grosse Wirthschafften hat / (die nicht eingeleget) und alles durch der Unterthanen Robath kan angebauet werden / oder / wann sonst die Herrschafft gering in der Einlag ist / und an einem lustigen und solchen Ort lieget / wo alles theuer kan versilbert seyn / oder / wo Aecker / Wein-Gebürge / Wiesmathen trächtig / das Gehöltz wol geschont / theuer und reichlich abgängig / Lufft und Wasser gesund / von der Herrschafft keine Dienstbarkeit auf andere / die Gründe Zehend-frey / und vermögliche Unterthanen / die Gräntzen richtig / die Güter nicht überdient / bey Steuer / Dätz und Ungeld ein Uberschuß / werden die Güter / nach Befund der Sachen / auch höher angeschlagen.

Das Schloß-Gebäu ist zu bedencken / obs gelegensam / nicht baufällig / wol bey Dach und Fach / obs einen Röhr-Brunnen / gute Kästen und Keller / Frucht-reiche Gärten / nicht gantz oder halbe Lehen / unstrittig; diesem nach wird mehr oder weniger darum gegeben. Der Leut-Kauff wird meistens ein per Cento, als auf 10000 Kauff-Schilling 100 fl. Leut-Kauff gesetzt.

Endlich wird auch betrachtet / wann es Lehen / obs einerley / oder mehr Lehens-Herren hat / so wohl zu scheuen; item / böse oder gute Nachbarn; wo das Gewässer und Wildpret schaden kan; wo viel Zureisens ist; wo man weit in vornehme Städte / und nahend keinen Marckt hat; wo die Unterthanen keine / oder wenig / und nicht genugsame Züge haben / die Grund-Stuck / Wiesen / Felder und Wälder / weit von der Hand / und

man

man alles Berg-auf führen muß; wo man viel einfrieden und verzäunen muß; wann ein Hauß baufällig/ ob Stein/ Kalch/ Holtz/ Ziegel und Sand schwer zu bekommen und weit herzubringen? Alle diese Umstände machen/ daß die Anschläge einen guten und ergäbigen Nachlaß thun müssen/ wollen sie anders mit dem Verkauff fortfahren. Die sicherste Weise/ einen Anschlag zu machen/ ist das Urbarium, Grund-Buch/ Protocoll / und andere Einnahm und Ausgab in Originali für sich zu nehmen / der Unterthanen Ertragnuß/ Feld-Bau/ Zehend/ Dienst und Gefälle zu betrachten/ so von 3. oder mehr Jahren nacheinander geschehen/ und hernach das dritte Theil davon extrahirt werden kan/ aus welcher Quota leichtlich zu sehen / wie hoch man ein Gut mit Billichkeit/ anschlagen/ und der Kauffer/ ohne Unbillichkeit/ nicht widersprechen kan/ wann man ihm so viel richtiges Interesse Einkommen fürlegt/ als er Capital für den Kauff-Schilling herzehlen muß.

Weil mir dieses Bedencken von guter Hand zukommen/ habe ichs dem günstigen Leser communiciren und mittheilen wollen / wiewol es meistens auf das Land Oesterreich ob der Ennß gerichtet ist. Nemlich also:

Erstlich/ das Gebäue an einem Schloß oder Herrschafft/ so einem Grafen oder Herrn zugehöret/ und freyes eigen ist/ ob es schon über 30000. fl. zu bauen gekostet hätte/ wirds doch aufs höchste angeschlagen per 5000. fl.

2. Eines von Adel Hause / obs schon 15000. Gulden zu bauen gestanden / wird dennoch nur angeschlagen um 3000. Gulden. Doch hierbey zu bedencken/ wie das Haus gelegen / ob es grosses oder mittelmässiges Dachwerck / obs viel Zureysens/ Röhr-Schöpff-Bronnen / oder andere Wasser-Lust habe / ob die Unterthanen und Zehend/ Gehöltz und Bau-Gründe / nahend gelegen / auch ob es Vieh-Weyden und andere Regalien hat/ Wildbahn/ Kirch-Lehen/ Vogteyen/ Fisch/ Wasser/ und wie man das Einkommen versilbern kan.

3. Ein trächtiger Garten / den man wässern kan/ und süsses Gras trägt/ wird ein freysaigues Tagwerck angeschlagen per 50 fl.

4. Ein Tagwerck Wiesen/ wann es freyes eigen/ trächtig ist/ und süsses Futter trägt / auch Wässerung hat/ wird angeschlagen per 50. fl.

5. Ein Joch Acker/ wann ein Metzen 10. gibt / wird angeschlagen per 50. fl.

6. Teiche/ wann ein Tagwerck mit vier Schocken besetzt werden kan/ wird jedes Tagwerck angeschlagen per 25. fl.

7. Gehöltz / wanns Brenn-Holtz ist/ als Buchens/ Erles/ und dergleichen/ ist das Gehöltz darum zu sehen / obs gewächsig / nicht abgeödet / ziemlich dick stehet / ob ein Klaffter Holtz ein Gulden gilt/ so ist ein Tagwerck anzuschlagen um 20. fl. und/ nachdem es theuer oder wolfeiler / zu versilbern/ nachdem ist es zu steigern oder zu ringern; Bau-Holtz/ aber / als Föhren und Wald-Tannen/ wanns viel Säg-und Bau-Holtz um 2. ß/ und ein am selben Ort ein Bau-Holtz um 2. ß/ und ein Säg-Holtz / so zween Sagbrügel gibt / an der Stell bey 4. ß kan verkaufft werden / so ist das Tagwerck anzuschlagen per 30. fl.

8. Fisch-Wasser / nachdem es Fisch-reich und edle oder gemeine Fische gibt/ wann dasselbe um 20. fl. kan in Bestand verlassen werden / da ist es anzuschlagen per 400. fl.

9. Vogtey und Lehenschafft über eine Pfarr-Kirchen per 1000. fl.

10. Wildbahn wird dem Gezirck nach angeschlagen/ und wann man darinn jährlich / ohne Schaden/ 3. Hirschen/ oder 3. Stück wilde Schwein haben / oder 4. bis 5. Rehe fällen kan / mag solche angeschlagen werden per 1000 fl.

11. Land-Gericht / wird entweder nach dem Gezirck/ oder nach den Häusern/ und ein Haus ins andere/ so ins Landgericht gehören/ angeschlagen per 3. fl.

12. Edelmanns-Freyheit und Reißgejaid per 300. fl.

13. Marck-Freyheiten und Strassen per 400. fl.

14. Bräu-Haus/ so jährlich 160. fl. Uberschuß trägt/ anzuschlagen per 3000. fl.

15. Ziegel-Stadel/ nachdem er nahe bey dem Schloß wann der Zeug gut/ und die Ziegel gute Anwehrung/ auch Holtz genug da ist/ einer per 150. fl.

16. Eine erbaute Hof-Mühl von 2. Gängen / ohngefährlich per 500. fl.

17. Ein Viertel Wein-Garten per 12. fl.

18. Wein-Zehend/ 100. Eymer / anzuschlagen per 1000. fl.

19. Berg-Recht/ einen Eymer Wein/ jeden per 6. fl. das Pfund-Geld per 40 fl.

20. Trockner Penning-Dienst von behausten Gütern/ wird ein Pfund freyes eigenes angeschlagen per 70. fl. wanns Oesterreichisches Lehen ist per 60. fl. wanns Herrn-Lehen ist per 45. fl.

21. Geld-Dienst von ledigen Gründen/ davon man das Frey- und Brief-Geld hat/ wird das Pfund Gült angeschlagen per 40. fl. von Uberland-Diensten aber / davon man den blossen Dienst hat/ das Pfund-Geld freysaignes per 25. fl.

22. Schenck-Recht und Fürlag/ wann man jährlich 100. Eymer ausschenckt / wird beyläuffig angeschlagen per 250. fl. Item das Ungeld darauf/ wanns dem Herrn gehörig/ und ein Jahr 15. fl. trägt/ per 300 fl.

23. Dienst-Trayd wird angeschlagen 1. Metzen Waitz per 30. Kr. ein Metzen Korn per 24. Kr. ein Metzen Habern per 12. Kr. das Zehend-Getrayd wird jede Sorten auch also angeschlagen / und das Pfund-Geld per 50. fl. doch wann die Zehend nahe liegen / kommen sie höher im Werth.

24. Was Freysaigen ist/ wird das Pfund-Geld per 65. fl. angeschlagen.

Alle vorhergedachte Sachen sind meistentheils auf freyes eigene Güter zu verstehen/ dabey zu mercken/ daß die Oesterreichischen Lehen per 10. fl. und die Herren-Lehen per 15 fl. wolfeiler anzuschlagen / und daß dieser Anschlag meistentheils auf die im Land ob der Enns liegende Gülten gerichtet ist / dann im Land Oesterreich unter der Enns/ wird alles geringer geschätzet / weil daselbst kein Frey-Geld einzunehmen: Hingegen/ wann die Herrschafft grosse Wirtschafften hat/ so nicht eingelegt sind/ und mit Robath alles angebauet werden kan/ ist auch Consideration darauf zu haben; Item/ wann die Herrschafft ring im Land-Haus eingeleget ist / nicht zu hoch am Pfund-Geld kommet/ an einem lustigen und

solchen Ort liegt/ wo alles theuer zu versilbern/ auch wann die Aecker/ Weinberge/ Wiesen/ Gehöltz trächtig/ Lufft und Wasser gesund/ und man von der Herrschafft andern nicht dienstbar; wann es Freisaigen und die Hof-Gründe Zehend-frey; Item/ wann in der Herrschafft vermögliche Unterthanen/ auch der Verkauffer richtige Gewehrschafft leisten kan/ oder wann was mangelt/ derselbe zu erstatten sufficient sey; Item/ wann im Anschlag die Tagwerck oder Joch in allen Posten just und richtig einkommen/ alle Marcken gewiß/ die Güter nicht überdient sind/ sondern ihre Anlagen wol richten können/ und daß bey der Steuer/ Dätz und Ungeld ein Uberschuß; Item/ wann über die Waisen richtige Gerhaben gesetzt/ oder ein ordentliches Waisen-Buch/ also auch ein Schuld-Buch gehalten wird/ was jeden Unterthan für Schuld-Brief/ von der Obrigkeit hinaus gefertiget worden.

Item/ wann das Gut/ samt oder ohne Fernung/ einen Kauffer eingeantwortet/ oder wie viel Saam-Getrayd an der Statt gelassen wird/ wer die Steuer und Lands-Anlagen einnimmt/ daß derselbe solche wieder bezahlen und abrichten solle; Item/ ob und was für Fahrnuß an der Statt bleibet/ desgleichen/ zu was Fristen die Kauffs-Summa zu bezahlen/ auch wann an den erkaufften Stücken etwas abgienge/ wie die Erstattung zu thun. Dieses alles nun ist wol zu bedencken/ und der Anschlag und die gantze Tractation darnach einzurichten/ auch insonderheit/ wie/ und wo das Gut gelegen/ und wie sonsten die Güter der Orten angeschlagen werden.

Item/ ist zu bedencken/ ob keine Strittigkeiten in Gejaidern/ und mit andern Mit-Benachbarten/ verhanden/ wie die Friede/ Gehäge/ Zäun um die Gärten/ Felder/ Wißmath und Gehöltz beschaffen/ was die Unterthanen für Frey-Geld/ An- und Abfahrt/ item/ fürs Sterbhaupt/ auch was sie in allen Verwandlungen für Schreib-Geld reichen.

Item/ wäre gut vorhero zu wissen/ wie viel jeder Unterthan Tagwercke Aecker/ Wißmath/ Holtzstätte und Gärten habe/ ob er sonst niemand dienstbar/ was man ihm/ oder was und wie viel andern schuldig/ und wie theuer er sein Gut gekaufft habe.

Item/ ist auszumachen/ daß der Verkauffer die Lehen richtig mache/ also auch die Einlag/ wie die Gülten ihme eingelegt/ und sie aussende; so wol auch/ wann der Verkauffer nicht um alle Posten schermet/ soll der Kauffer berechtiget seyn/ sich an der letzten Wehrung Hand zu haben; also ist auch/ wann etwa Rechts-Proceß vorhanden/ auszudingen/ wer solche ausführen solle; Item möchte im Anschlag/ zu jedem Unterthan ad marginem gesetzt werden/ wie viel er jährlich Steuer/ Robath und Rüst-Geld reiche/ damit man wisse/ ob alle Unterthanen/ alle Anlagen zur Herrschafft/ oder ob sie anderswo hin/ Uberdienst/ Steuer oder Anlag reichen müssen; wie dann jeder Unterthan zu fragen/ ob er nicht an jemand andern auch dienstbar seye.

Also auch/ wann man jährlich zur Steuer etwas hinzu geben muß/ sich vorher zu vergleichen/ wer solches reichen solle; item sollen die Uhren/ was eingemauret/ und mit Nägeln begreiffen/ oder in der Erden stehet/ an der Statt verbleiben/ so wol auch Heu und Streu/ Bauzeug/ und die Dunge/ nebst andern Bau-Materialien.

Hernach ist schließlich zu vermercken/ was die Schlösser/ und Landmanns-Häuser auf den Land/ für Befreyungen haben/ davon sie keine Steuer zu geben schuldig sind; als die Hof-Tafernen/ Bräu-Häuser/ Meyer-Höfe/ Bader/ Haar-Stuben/ Teuche/ Schmidten/ Jäger-Bothen-Tagwercker- und Fischer-Häuslein sind befreyet/ auch anders/ was zu jeglicher Haus-Wirthschafft nöthig/ zu gebrauchen.

Cap. XLII.

Etliche Titul zu einem Amt-Buch gehörig.

Diese ungefährliche Verzeuchnuß/ so zu Aufrichtung eines Amt-Buchs gebraucht werden kan/ habe ich aus D. Wehneri Practicis Observationibus hieher setzen wollen/ welche auch zur Instruction/ wie die Verneurung der Zinß- und Gült-Bücher soll vorgenommen werden/ wol dienstlich ist; als erstlichen die Ankunfft/ wann dasselbige Amt/ auch dessen zugehörige Dörffer/ Weiler und Güter/ samt ihrem Recht/ Gerechtigkeiten und Herrlichkeiten angefangen? 2. Die darzu gehörigen Städte/ Flecken und Dörffer. 3. Die Geistliche Obrigkeit und Kirchen Bestellung. 4. Land-Gericht/ und was darunter gehörig. 5. Das Geleit/ ob mans allein/ oder neben andern/ auch wie weit/ und wohin zu gebrauchen? 6. Gülten und Zölle/ zu Wasser und Land. 7. Ferst und gemeine Höltzer. 8. Wildbahn und Reißgejaid. 9. Vogtheyliche Obrigkeit. 10. Einzug-Geld. 11. Nachsteuer. 12. Folgen/ Reysen/ auch wie es damit/ und mit der Kost gehalten werde/ und wie viel sie Pferd und Leute zu schicken schuldig. 13. Beth und Steuer. 14. Türcken-Anschlag und Land-Schätzung. 15. Frohn und Dienste. 16. Aetzung und Läger/ welche Stätte/ Klöster/ Weiler und Höfe solches schuldig sind. 17. Verspruch/ Schutz-Geld/ Schutz-Korn/ Waitz und Habern. 18. Schenck-Recht. 19. Bahn-Wein-Kirchweyhe-Wein/ zu welcher Zeit/ und wie viel vorgelegt werde? 20. Ungeld. 21. Zehend. 22. Zinß-Gült/ Lehenschafft/ das beste Haupt/ Hand-Lohn. 23. Wein-Zinß-Pfenning/ See/ Fisch-Wasser und gemeine Bäche. 24. Schäffereyen. 25. Leibeigenschafft. 26. Angeniessung und Besichtigung Maß/ Elen und Gewicht. 27. Müller-Ordnung in dem Amt. 28. Sau-Schneider im Amt. 29. Scholler. 30. Stadt-Dorffs-Petters-Mahl- oder Helff-Gericht. 31. Bestellung gemeiner Dorff-Aemter/ und Annehmung der Diener. 32. Dorff-Gemein und gemeine Höltzer. 33. Gemeine Einkommen an Zinß/ Gülten/ und andern. 34. Gemeines Hut- und Wasen-Geld. 35. Gemein See und Fisch-Wasser. 36. Kirchen- und Gemein-Rechnungen. 37. Gemein-Häuser/ darein Schulmeister/ Kirchner/ Schmied und Hirten gesetzt werden. 38. Marck und Grängen. 39. Viehe-Trifft/ und deren Beschaffenheit. 40. Erhaltung Weg und Stege/ in einem jeden Dorff zu fragen; und sollen letztlich alle Verträge/ so der Aemter halber/ oder zwischen den Gemeinen/ in was Sachen es seyn möchte/ aufgerichtet/ zuletzt in jedes Amt/ so viel es sich leiden will/ gezeichnet werden. Nun sind zwar wol diese meiste Rubricken mehr in den

Fürst

Fürstlichen Aemtern des Römischen Reichs/ als in unsern Oesterreichischen Landen gebräuchlich / ich habe sie aber gleichwol hier beysetzen wollen/ einem in diesen Ländern wohnenden Haus-Wirth/wie in einem Spiegel/ vorzustellen / darbey er sich / in Aufrichtung seiner Urbarien und Protocollen/ eines und des andern erinnern und bedienen möchte.

Cap. XLIII.

Von der Einantwortung/ und was deme anhängig.

DEnen Einantwortungs-Commissarien muß das Urlaub/ oder secundum Decretum, bey der Einantwortung originaliter fürgezeiget werden/damit sie die Limites Mandati, oder den Modum Executionis daraus ersehen/ und nicht überschreiten/ auch nie mehr schätzen und einantworten/ als specialiter im Urlaub-Brief begriffen ist.

Diese nun müssen Erstlich sich keine Protestationes oder Exceptiones des Beklagten aufhalten lassen/ weil solches zu gerichtlicher/und nicht ihrer Erkäntnuß gehörig ist/und sie allein da sind/ ihren gemessenen Befehl zu verrichten/davon sie sich auch nicht abhalten lassen sollë.

Fürs Andere / ist man für die erste Verkündigung jedem Commissario 3. fl. für die übrigen aber nur 1. fl. 30. Kr. und mehr nicht/zu geben schuldig ; sonst sollen sie zwar die Partheyen mit hohen Zehrungs-Unkosten/ Tax und Verehrungen nicht beschweren/es kan aber nie so genau seyn / daß nicht bißweilen / so wol von des Klägers Gutwilligkeit / als der Exequirenden Ungestümm und Geitz excediret werde.

Drittens/ müssen sie einen gerichtlichen Possessoren den Unterthanen und Bedienten interim vorstellen/ desgleichen das ernstliche Mandat und Pönfall auf die Ungehorsamen und Gewaltthätigen fürhalten/ die am Geld/ und wol auch am Leibe/an den Widersetzigen gestrafft werden. Dem Possessori wird für seine Verpflegung/ von Gericht aus/jedes Tages 36. Kr. gemacht.

Zum Vierdten/ woferne sich aber die Commissarien der Schätzung halber/nicht vereinigen und accordiren könnten / sonderlich/wann einer es viel zu hoch/ der andere viel zu nieder achten wolte/müssen sie es dem löblichen Gericht unverlängt vorbringen; welches / nach übersehenen Relationen und angeführten Bewegnussen/ex officio, einen Werth ausspricht / und gemeiniglich den mittlern Weg zu gehen pfleget.

Fünfftens/im Fall die eingesetzten Güter mehr werth/ als die Anforderung des Klägers austrägt/muß er den Uberschuß alsobald zu Gericht erlegen/oder/so ferne der Beklagte beweisen könnte, das Gut sey mehr werth/kan er eine Ubersetzung-Commission auf andere Personen begehren/dardurch nun wird die vorige Schätzung reformirt und aufgehebt; es kan auch wol der Kläger selbst / wann die Commissarien die Schätzung / wider Billichkeit/zu hoch spannen wolten/sich darüber beschweren/ und eine Uberschätzung begehren / muß aber vor Ausgang Jahr und Tag seyn/hernach hat sie keine statt mehr.

Zum Sechsten/ im Fall der Beklagte nicht pariren/ und die zu der Schätzung nothwendige Instrumenta, Urbaria, und andere Herrschaffts-Bücher und Register heraus geben will / so begehret man / neben der andern Einantwortungs-Commission, einen Pönfälligen Parirungs-Befehl wider den Beklagten / wie auch einen Gehorsam-Brieff an die widersätzige Unterthanen/welches dann beedes/ erstlich alles Ernstes ; 2. mit mehrerem Ernst ; Folgendes/ bey Bedrohung ; und endlich bey gewissem hohen Pönfall ; wider die Unterthanen aber der Profoß verwilliget wird / der mit seinen zugegebenen Soldaten / die Unterthanen zum Angeloben nöthiget/ oder die Widerspenstigen in Band und Eysen nach Wien führt / und bis sie dem Gericht Gehorsam leisten/ sie darinnen behält ; die widerwärtigen Land-Leute/werden mit Arresten und Pönfällen zum pariren angetrieben.

Zum Siebenden/wird um die Gerichts-Urkund/ als ein offentliches authentisches Zeugnus/ über ein erhaltenes Recht und ausgeführte Execution angehalten. Daraus man zeigen kan/ daß alles ordentlich und recht hergegangen/welches einer rechtmässigen Besitzung genugsame Proba ist ; und nutzen diese nicht allein zur Richtigkeit der eingeschätzten Güter / sondern wircken auch/daß der Gegentheil (nach erlangter Gerichts-Urkund/ wann ihm die vorhergegangene zwey Vorwissen ordentlich exequirt worden / und er darwider nichts erhebliches einbringen können) weiters nicht gehöret/ noch zu einiger Uberschätzung zugelassen wird.

Zum Achten / diese Gerichts-Urkunden aber kosten viel Geld/nach dem Werth/ darum die erhaltenen Güter taxirt worden / als von jedem tausend Gulden/ was das Capital anlangt / oder die Schätzung austrägt/ zwantzig Gülden ; stehet jedoch bey dem Land-Schreiber/ hierinnen eine Moderation zu gebrauchen/ und denen Partheyen/nach Beschaffenheit der Sachen/ etwas nachzulassen ; woferne sie sich aber mit dem Land-Schreiber nicht vergleichen könten/beruhet endlich der Ausspruch bey dem löblichen Gericht.

Cap. XLIV.

Was zu thun/wann sonst Unnachbarschafften und Eingriffe geschehen.

MAn sagt im gemeinen Sprichwort : Es kan niemand länger Frieden halten / als sein Nachbar will ; und die menschlichen Gemüther sind so wunder-seltzam geartet / daß mancher mit keiner Höflichkeit/Freundschafft noch Diensten zu gewinnen/ sondern offt / durch gezeigte Gütigkeit / mehr Frevel und Muthwillen zu üben und zu continuiren / angespornet wird. Nun soll man zwar erstlich alle Mittel und Wege ergreiffen/daß durch Unterhandlung beederseits beliebter und verständiger Freunde und Nachbarn/dem schuldigen Theil sein Unrecht für Augen gestellet / und mit gebührlichen Moderation, der gehörige Abtrag oder

Wieder-Erstattung/ durch einen guten und unpræjudicirlichen Vergleich zuerkennt/ und Fried und Einigkeit/ samt guter Nachbarschafft/ wieder aufgerichtet werden möge: Wann aber solche störrige unbillische Saturnus-Köpffe/ mit keiner Bewegnus zur Erkenntniß ihres Unrechts zu bringen/ kan man anders nicht/ als gerichtlich sich darüber beschweren / und ihm seine Ungebühr/ mit Schad und Schanden/ in den Busen zu treiben.

Nun wäre zwar wol zu wünschen/ daß ein jedes edles Gemüthe/ wo nicht die Jura studirt hätte/ doch die Landes- und Gerichts-Bräuche verstünde/ wie eines und das andere recht anzustellen/ auch wol und glücklich hinauszuführen; weil aber dieses nicht allzeit sich beandet/ und es schlecht bestellt ist/ wo man denen Advocaten (die mehr zu Aufzügen und Procrastinirung/ als zu Beschleunigung und Endung der Processen geneigt sind) allein in die Hände sehen/ und ihres Raths allerdings nachleben muß. Daher zu rathen/ daß man sich um alte / vernünfftige / Lands- Bräuch- kundige gute Freunde und Nachbarn bewerbe/ ihnen alles vortrage/ und ihre Meynungen (wie auf das eheste und füglichste heraus zu kommen) vernehme / auch ihrem guten und treuen Rath Folge leiste / sich mehr auf ihre Erfahrenheit und Gewissen/ als auf der Advocaten Vorschläge (doch mit gewisser Discretion) verlasse und fusse.

Weil es aber an diesen offtmalen gebricht; theils könnten/ die wollen nicht/ und theils die wollen / können nicht/ indem der wahren Freunde Abgang überall in der Welt beklagt wird; als soll sich ein edler Haus-Vatter um mutos Consiliarios umsehen/ und/ vor andern/ in seinem Hause/ Herrn Bernhardi Walteri J.U.D. & Inferioris Austriæ Cancellarii Manuscripta, geschriebene Lands-Rechten/ (so in vieler Händen) und Gerichts-Ordnungen/ ihm abschreiben lassen/ und sich/ was in einem und andern zu thun / als zu lassen / wohl umsehen; oder / welches noch besser/ die erst vor wenigen Jahren mit sonderbarem Fleiß colligirte / und in Wien Anno 1650. gedruckte Observationes Practicas Herrn Joh. Baptistæ Suttingers/ der Rechten Doctoris, Röm. Kayserl. Majestät Raths / und Nieder-Oesterreichischen Regiment-Cantzlers / zu seinem Unterricht einkauffen/ darinnen er kurtz und nervosè die Gebräuche und Proceduren bey dem Land-Marschallischen Gericht (wobey er etliche Jahr Land-Schreiber gewesen) auch die Nieder-Oesterreichische Land-Rechten / samt den alten und neuen Kayserlichen Generalien / Mandaten und Resolutionen/ Lands-Fürstlichen Rescripten/ Berathschlagungen/ Abschied/ Declaration und Revisions-Urtheilen/ viel und unterschiedliche/ in vorgelauffenen Handlungen/ täglich fürkommende Observationes kurtz und gut / fürgemerckt / und zusammen getragen hat/ daraus so wol die Partheyen sehen können/ ob die Advocaten recht handeln/ als auch die Advocaten/ wie alles recht hinaus zu führen/ also im Hause/ als ein Mutus quidem, sed tamen Optimus Consiliarius nicht unbillich zu halten/ soll sich dennach solche ein jeder wol bekannt machen/ damit er in fürfallenden Händeln sich zu guberniren wisse.

Vor allen Dingen muß er sich um einen getreuen/ fleissigen und gewissenhafften Advocaten/ so viel als möglich ist/ bewerben / ihme den Casum, wie er ist aufrichtig und warhafft/ ohne Zuruckhaltung und Bemantelung der geringsten Umstände/ fürhalten/ seinen modum procedendi & Consilium Rem perficiendi, ihm schrifftlich geben lassen/ diesen Aufsatz mit verständigen Freunden communiciren und berathschlagen/ hernach in GOttes Nahmen seine Sache anfangen / mitteln und enden/ so bald die Termin verstrichen / stracks wieder einkommen / schmidten (wie das Sprichwort lautet) weil das Eysen glüend ist/ und das Werck durch seine Anhäbigkeit und Instigation also forttreiben/ daß es je eher je besser zu Ende gebracht werde.

Wann aber etwan der die Gefahr merckende Gegentheil zu Creutz kriechen / und einen billichen Vergleich offeriren sollte/ ist der beste Rath/ denselbigen anzunehmen/ zugleich seine Empfindung in unbillichen/ als auch seine Güte in leidlichen Sachen zu erzeigen; dardurch werden andere von frevelhafften Zumuthungen allerley Eingriffe gewarnet und abgeschröckt/ und kan man mit desto mehrerm Friede/ Ruhe und Vergnügung des Seinigen geniessen.

Bey etlichen Gütern hat man einen Abriß/ aller zum Gut gehörigen Häuser/ Unterthanen / Felder/ Grundstücke/ Gehöltze/ Wasser und Gräntzen / samt wie weit der Wildbahn und Reißgejaid sich erstrecket / alles mit ihren Numeris und der Auslegung dabey / wie und wo sie mit den Benachbarten anrainen; quæ delineatio per pictorem, speciali juramento adstrictum, depingi debet. Juramenti formulam vide in Ord. Cam. part. I. tit. 97. auch ists am rathsamsten/ wann es in Beyseyn und mit Consens der angräntzenden Nachbarschafft geschehen kan.

Cap. XLV.

Erb-Aemter.

Gleichwie die Majorat, als ein Reale von grossen Fürsten und Herren / auf die geringern derivirt/ und entweder proprio motu, oder per Concessionem sind practicirt worden: Also sind gleicher Gestalt die Erb-Aemter/ als ein Personale, von jenen angenommen / von diesen aber nachgefolget worden. Die Erb-Aemter/ der des H. Röm. Reichs Chur-Fürsten / so von weyland en Carolo IV. Röm. Kayser/ mit gesammten Rath und Zuthuung gemeiner Reichs-Stände/ bey Verfassung der guldnen Bull/ (wie etliche wollen) angerichtet/ und wie es bey den Reichs- und Wahl-Tägen / so wol mit der gewöhnlichen Kayserlichen Mahlzeit und Procession, als sonst zu jeder Zeit mit denen Fürstlichen Belehnungen/ gehalten werden solle/ ausführliche Maß und Ordnung gegeben worden. Und hat ein jeder Chur-Fürst einen Unter-Officier/ der in seiner Abwesenheit Vicarius seyn solle: Des Königes in Böhmen/ als H. R. Reichs Ertz-Schenckens Vicarius, sind die Schencken von Limburg. An Statt Chur-Bayern/ als Ertz-Truchsessens/ sind die Truchsessen von Waldburg. An Statt Chur-Sachsen/ als Ertz-Marschallens / sind die Grafen und Marschallen von

Pappenheim. An statt Chur-Brandenburg / als Ertz-Cämmerers / sind die Grafen von Hohenzollern. An statt Chur-Pfaltz/als Ertz-Schatzmeisters/sind die Grafen von Sintzendorff. Und dieweilen Böheim in Reichs-Tägen / indem solches vom Höchst-löblichen Ertz-Hauß Oesterreich/die zugleich auch bißhero Röm. Kayser gewesen/ selbst regiert wird/ sein Ertz-Amt nicht versihet/und allein die übrige 4. weltliche Chur-Fürsten ihrem Amt vorstehen / bißweilen aber nicht selbst in Person anwesend sind/ also trägt / an statt Chur-Bayern/Graf von Waldburg/den Reichs-Apffel; an statt Chur-Sachsen/das Schwerdt Pappenheim; an statt Chur-Brandenburg/ Hohenzollern den Scepter/ und an statt Chur-Pfaltz die Cron Sintzendorff. Und/ wie erstlich gemeldet / daß eines auf das andere folge / als haben ebenmässig andere Fürsten und Herren / ja wohl auch von der geistlichen Banck Ertz-Bischöffe und Bischöffe ihren unterhabenden Adel / dergleichen Erb-Aemter/an statt einer sonderbaren Fürstlichen Gnade/ gleichmässig ausgetheilt / wie bey den meisten Hoch-Stifftern zu sehen. Und/wie sonderlich das Ertz-Hauß Oesterreich gegen ihren Vasallen sehr gnädig und gütig ist/ als haben sie auch in Dero Erb-Landen unterschiedliche wol-meritirte Geschlechter mit dergleichen Erb-Aemtern begnaden / und damit ihre angebohrne Ertz-Hertzogliche Mildigkeit und Clementz bezeugen wollen: Als da sind unter andern die Grafen von Auersperg / Erb-Cämmerer in Crayn und der Windischen Marck; die Herren von Eck zu Hungerspach / Erb-Land-Stäbelmeister in Crayn und der Windischen Marck; die Herren von Eyzing / sind gewesen Erb-Cämmerer in Unter-Oesterreich und Spiel-Grafen/ welches jetzund die Grafen Preuner haben; die Fernberger / so nunmehr abgestorben / sind gewesen Erb-Cämmerer in Ober-Oesterreich; die Grafen von Hardeck/Erb-Schencken in Oesterreich/und Erb-Truchsessen in Steyer; die Grafen von Harrach/Erb-Stallmeister in Oesterreich; die Grafen von Herberstein/ Erb-Cämmerer und Erb-Truchsessen in Steuer; die Grafen Khevenhüller / Erb-Land-Stallmeister in Kärndten; die Grafen von Paar/Erb-Postmeister in den Kayserlichen Erb-Ländern; die Grafen von Puchaim/Erb-Truchsessen in Unter-Oesterreich; die Herren von Rogendorff / Erb-Land-Hofmeister in Unter-Oesterreich; die Herren von Schönkirchen/Erb-Thürhüter in Unter-Oesterreich; die Herren von Stubenberg/Erb-Schencken in Steyer; die Herrn von Thanhausen/Erb-Jägermeister in Steyer/und Erb-Truchsessen im Ertz-Stifft Saltzburg; die Grafen von Trautson/Erb-Marschallen in Tyrol; die Herren von Tschernembl/ Erb-Schencken in Crayn und der Windischen Marck; die Grafen von Ursenbeck/Erb-Stäbelmeister in Steyer; die Herren Hofmann/Erb-Marschallen in Oesterreich und Steyer / auch Erb-Land-Hofmeister in Steyer; die Grafen von Weissen-Wolff/Erb-Land-Hofmeister in Ober-Oesterreich; die Herren Wurmbrand/Erb-Kuchelmeister in Steyer; die Grafen von Zinzendorff/Erb-Jägermeister in Oesterreich. So viel habe ich dißmal in Erkundigung bringen können/ und weil etliche Geschlechter von jetztbemeldten allbereits abgestorben/ als die Herren Fernberger/ weiß ich nicht/ wer deren Erb-Amt bekommen habe/ so viel ich mir einbilde/ ist es an die Grafen von Hohenfeld kommen. Und/ob zwar dieses einem edlen Hauß-Vatter unnützlich zu wissen scheinen möchte/ schadet es doch nicht/ nur wenig dieser Sachen Wissenschafft zu haben / sondern dienet auch/ einem sorgfältigen Hauß-Vatter/ der alle Begebenheiten / sein Geschlecht zu erheben / vigiliren solle / wann (wie schon öffters geschehen) dergleichen Geschlecht und Familien in Abgang kommen / daß er sodann ihm und den Seinigen / zu einem oder andern Erb-Amt zu gelangen/ oder die Exspectantz darauf zu erwerben/Obsicht und Vorsehung thun kan. Melius est enim prævenire quam præveniri.

Cap. XLVI.

Von Marck- und Gräntz-Scheidungen.

Ein vornehmes Requisitum ist die Richtigkeit eines Guts/und das gute Vornehmen mit der Nachbarschafft zu erhalten. Wann ein Schloß/ Stadt/ Marck-Flecken und Land-Gut mit ihren Rainen und Steinen wol verwahret ist/ was an den Frontiren gegen fremde angräntzende Provinzien liegt/ wird auch Land-Wehr genennet/ welche utraque Provincià consentiente, aufgerichtet/ bestättiget/und wo nicht jährlich/ doch gar offt beritten und besichtiget/ und dardurch alle Unordnungen und Eingriff verhütet und abgeschnitten werden. Diese aber werden entweder mit grossen Marck-Steinen / mit beederley Länder Wappen und Zeichen gemacht / oder es sind etliche von Natur selbst gethane Kennzeichen/als Flüsse/ Bäche/Gräben/Wälle/Berg und Thal; und auf diese Weise werden alle Länder/Königreich/Hertzogthümer/ Grafschafften und Güter in unserem Teutschland unterschieden. Im Augspurgischen Gebiet (wie Herr Marx Welser in seiner Augspurgischen Chronicke Part. I. schreibet) findet man bey etlichen gewissen Dörffern/ am Wege/ kleine Berge oder Hügelein/ da man wol sihet/ daß sie mit Händen gehäuffet worden/so artlich in die Rundung zusammen gepackt/als wann sie gedrehet wären/ und diese (haltet Herr Welser dafür) seyen an statt der Marck-Steine gewesen; unter dieselben pflegten die Alten Kohlen und Aschen/ zerknirschte Schalen und Kalch zu thun/deren vielleicht noch etliche/ wann man etwas tief nachgraben sollte/gefunden werden möchten; da haben sich etliche Land-Lauffer und Land-Betrüger gefunden / welche den fürwitzigen und einfältigen Vöcklein/eine solche Nasen gedrehet/ daß sie fürgegeben / wo man solche Hügelein finde/ daß allda ein Schatz begraben läge/welche mit gewissen Ceremonien und teufflischen Beschwöhrungen müssen gehebt werden/ seyen also von denjenigen/ so Geld allda eingegraben/zum Gemerck und Zeichen dahin gemacht; dadurch dann ihrer viel beredt/und in Schaden geführet worden; aber nun weiß mans besser. Hactenus ille. Und dieser Art der Marck-Steinen/die das Territorium oder Feld entscheiden sollen/ werden auch im Setzen meistentheils zu einem Wahrzeichen/kleine Steinlein/Ziegel-Steine/ Aschen oder Kohlen unterlegt / damit sie anzeigen

wollen/ es sey kein gemeiner Feld-Stein/ sondern ein Marck-Zeichen; und haben ein solches Privilegium, daß/ wer sie eigenwillig ausgräbt oder ausackert/ oder dergleichen mit einem Merckmahl bezeichnete Bäume verwüstet/ entweder in Metalla, oder zu arbeiten in die Gräben und Schantzen der Vestungen/ honestiores autem in Insulam, amissâ tertiâ parte, relegirt/ oder doch arbitrio judicis, sollen gestrafft werden. Und/ wo dergleichen Violatio Limitum vorüber gehet/ und die nächst-anstossende Gemeinen solches dem Eigenthums-Herrn verschweigen/ und nicht anzeigen würden/ so bald sie es gewißlich in Erfahrung gebracht/ sollen sie/ von einem jeden Stein/ eine gewisse Straffe (welche etliche von jeden Stein/ auf 2. Gulden extendiren) zu geben/ verfallen seyn. Wann man Marck-Bäume setzen und haben will/ wollen etliche/ man soll nicht einerley setzen/ sondern/ daß der Wald und der Marck-Baum unterschiedlicher Gattung sey/ als in einem Tannen- und Föhren-Wald ein Eych-Baum/ in einem Eych-Wald eine Buchen oder Rüst-Baum/ und sofort. Mehr von dieser Materi, kan der geneigte Leser im zwölfften Buch dieses Wercks/ im Capitel/ von Besuchung der Marck-Steine/ finden.

Cap. XLVII.

Oeffnungs-Gerechtigkeit.

Unter den Beschwernissen/ so diejenigen Landsassen und Obrigkeiten/ die feste Schlösser und Vestungen bauen/ erwarten müssen/ ist auch eine nicht von den geringsten/ die Oeffnungs-Gerechtigkeit/ das Jus Aperturæ sive reserandi arces, weil sie schuldig sind/ zu Kriegs-Zeiten/ der Obrigkeit solche zu eröffnen/ Guarnison hinein zu nehmen/ und darinnen ihren eigenthumlichen Gewalt/ wo nicht gar zu übergeben/ doch zu suspendiren; wird auch in vielen investituren dieser Paragraphus inserirt: Das Schloß soll uns offen seyn wider männiglich/ wo wir des bedörffen/ wie Herr Speidel in Speculo Notabilium p. 919. meldet. Also haben die Chur-Fürsten von Trier/ die Oeffnung des Hauses Sayn/ so den Grafen von Sayn und Witgenstein gehörig ist/ ihnen im Lehen-Brief vorbehalten/ mit diesen Worten: Quod si nos guerram cum aliquo habere contingeret, contra quem nobis adjutorium præstare non possent, de castro exire, & ejus potestatem, absque eorum exhæreditatione nobis dare debent; Ita ut finitâ guerrâ, ad Castrum, tanquam suum Feudum redeant. Doch kan daraus die Lands-Fürstl. Obrigkeit nicht bewiesen werden/ wie dann das Schloß Ortenburg/ so dem alten Grafen/ des ältern Geschlechts dieses Namens/ zugehöret/ dem Römischen Reich ohne Mittel unterworffen/ und doch gleichwohl den Hertzogen und Chur-Fürsten aus Bayern/ mit der Oeffnung/ und andern/ in vielen Wegen verbunden ist/ als Besoldus in Thesauro Pract. co fol. 707. bezeuget. Also hat auch der alte Gefürstete Graf von Hohenzollern disponirt: Wir wollen auch/ daß unsere Söhne/ und ihre nachkommende Erben/ auf zukünfftigen Fall/ in unsern Schlössern und Städten/ einander Oeffnung geben/ zu ihren Geschäfften/ und daß der/ so Oeffnung gibt/ des andern/ welcher Oeffnung begehrt/ zu recht und aller Billigkeit/ mächtig sey/ und wann der/ so Oeffnung einnimmt/ Früchte/ Pulver/ oder anders/ das im Schloß ist/ zu der Nothdurfft gebrauchen würde/ soll ihm der Innhaber selbigen Schlosses/ solches/ da er es der Zeit entbehren kan/ vergunnen/ und soll er nachmals das wieder in das Schloß völlig/ inner halben Jahres-Frist/ erstatten/ damit das Schloß allweg gerüst/ und zu der Nothdurfft verfast sey/ alles getreulichen und ungefährlich: Doch soll der Innhaber des Schlosses allwegen stärcker mit Leuten/ als der/ welcher Oeffnung begehrt/ im Schloß seyn und bleiben. Diß ist aber eine Oeffnung inter Consanguineos, so allein ad Conservationem & Commodum Familiæ angesehen ist/ und kein Onus auf sich hat/ sondern reciprocè einer so wol/ als der ander/ geniessen kan: Wo hingegen dem Grössern/ von dem Geringern/ diese Oeffnung gebühret/ da ist es ein Onus, so viel auf sich trägt/ wird doch von Rechts-wegen limitiret; Also die Land-Grafen von Hessen/ die an die Grafen von Waldeck das Jus Aperturæ haben/ notificiren ihnen allezeit/ ihr und der Ihrigen Ankunfft/ versichern dieselben nicht allein de damno & expensis, sondern lassen ihnen auch solche Unkosten an der Crayß-Steuer defalciren und abziehen. Sonsten aber kan dem Lands-Fürsten die Oeffnung von seinen Land-Ständen und Untersassen nicht verweigert werden/ Majestati enim omnia Fortilicia parere debent. Daher einer/ der dergleichen onerirte Güter zu kauffen gedenckt/ ihme hier billig ein Notabenè zu machen/ Ursach hat.

Cap. XLIIX.

Privilegia oder Freyheiten.

Diese hat allein die Höchste Majestät des Römischen Kaysers/ allenthalben im Römischen Reich; Hernach auch alle Chur- und Fürsten/ (doch allein ihren Untersassen/ und in ihren Erb-Landen) Macht und Gewalt auszutheilen/ und solche gehen entweder auf gewisse Ort/ oder auf gewisse Personen; auf gewisse Ort/ als wann ein Lands-Mitglied/ der ein schönes/ grosses wolbewohntes Dorff zu einem Marckt-Flecken/ oder einen wolhabenden Marckt-Flecken zu einer Stadt/ mit gewissen Freyheiten und Privilegien/ machen läßt/ oder die Freyheit auf einen Hof oder Mühl ausbringt/ ein Kirch-Tag oder Jahr-Marckt auf eine gewisse Zeit/ oder Brück- und andere Mäuthen/ Burg-Frieden/ Leutgebens- oder Schenck-Gerechtigkeit/ ein Bräu-Hauß oder Mühlen/ allerhand Art/ aufzurichten/ Jagten/ Reißgejaid/ und dergleichen/ durch ein Privilegium ausbittet/ wird ihm/ doch ohne Præjudicirung der Nachbarschafft/ und mit dieser Cautela, an-

dern an ihrem Recht unverfänglich/ solches verliehen; darum sind die Privilegia gleichsam Leges privatæ, sive singulares, & singularia Jura, weil sie etwas von den gemeinen Recht-Sätzen und Regeln abweichen. Also hat die Reichs-Stadt Reutlingen/ in ihrer Stadt-Mauer und gantzen Burg-Frieden/ ein Asylum, mit diesem Privilegio, daß man wider dieselbe/ so sich daselbst aufhalten/ noch auch auf ihre Güter/ keinen Process auswürcken möge. Und das Jus Asyli wird bißweilen auch Privat-Häusern mitgetheilt/ so dahero Cent-freye Häuser genannt werden. Auf die Personen aber/ werden auch unterschiedliche Privilegia ausgewürckt/ als wann einer den Adel-Herrn- oder Grafen-Stand begehret/ einen Majorat auf sein Geschlecht/ oder Fidei-Commiss aufrichten will/ eine Exemption/ Inducias quinquennales, oder Moratorium und eiserne Brief/ oder was dergleichen mehr ist/ suchet und erlanget; so doch einem Ehr-liebenden und tugendsamen Hauß-Vatter mehr bedencklich/ als löblich ist. Wer aber sonst insgemein einen privilegirten Ort oder Person angreifft und violirt/ der scheinet den Potentaten verächtlich zu halten/ welcher es ertheilet hat/ und wird meistens zu der Straff condemniret/ die im Privilegio begriffen ist. Würde aber eine Person oder Ort/ sich seines verliehenen Privilegii lang nicht gebrauchen/ so schiene es/ als wäre solchem hiemit renuncirt/ und würde selbiges verlohren und verfallen seyn. Privilegium enim, per non usum, amittitur. So kan man es actu vel facto contrario leichtlich vergeben/ daß man solche widerruffen und gar aboliren kan; sonst werden sie von der Löblichen Lands-Fürstlichen Obrigkeit nicht allein nicht widerruffen/ sondern die Privilegia Personalia, meistentheils auch Realia, gehen zugleich auf die Erben und Posteros, nachdem einer oder der andere Umstand sich dabey ereignen.

Cap. XLIX.

Von den Kirchen.

DJe Obrigkeit auf dem Lande ist glückseelig/ die eine eigene Pfarr-Kirche in der Nähe hat/ weil sich allerhand Fälle ereignen können/ dabey es eine sehr gute Sache ist/ wann man einen frommen Geistlichen kan bey der Hand haben/ und ob es wohl etliche duncken möchte/ es bringe wenig ins Hauß/ und erfordere grosse Unkosten/ so ist es doch gantz gewiß/ daß/ wie GOTT das Hauß Obed-Edoms/ da die Lade des Bundes in seinem Hause war/ reichlich gesegnet hat; also auch diejenigen/ die zum Gottesdienst und dessen Beförderung/ gern und willig beytragen/ des Himmels Seegen in allen ihren Einkommen reichlich spühren und geniessen/ auch zeitlich und ewig dafür/ aus Gnaden belohnet werden. Das Wort Kirch/ ist aus dem Griechischen Κυριακὴ zusamm gezogen/ weil es des HERRN Hauß/ GOTTES Hause/ bedeutet; Wo eine Obrigkeit das Jus Patronatus und die Ober-Vogtey dabey hat/ kan es ihme einen desto tüchtigern/ an Lehr und Leben Christlichen Mann/ zum Pfarrherrn erwählen/ da es sonst annehmen muß/ was ihme fürgesetzt wird: Nehmen sich auch die Herren Geistlichen in allen ihrem Thun und Lassen besser in Acht/ weil sie gegen der Vogt-Obrigkeit mehr Respect zu tragen pflegen. Wie nun eine schöne/ räumlich/ gezierte und wolerbaute Kirche dem Vogt-Herrn eine sonderbare Ehre ist; also ist hingegen eine kleine/ finstere/ übelgebaut- und schlechtgedeckte Kirch/ ein scheu- und offentliches Testimonium, was von eines solchen Herrn Christenthum und Gottesforcht zu halten/ oder zu vermuthen sey. Wo wolbestellte Ordnungen sind/ da werden Kirchen-Vätter und Kirchen-Pröbste geordnet/ die das Einkommen der Kirchen einbringen/ anwenden und verrechnen/ den Kirchen-Ornat verwahren und verantworten müssen. An etlichen Orten sind auch gewisse Gülten/ Güter/ auch wol-liegende Gründe und Unterthanen zur Kirchen gestifftet/ davon entweder der Pfarr-Herr und Küster besoldet/ oder allein zur bessern Bäulich-haltung des Kirchen-Gebäues/ und zu Einkauffung/ was zum Altar und Cantzel gehöret/ angewendet werden. Wie sie aber Namen haben mögen/ so sind die Kirchen-Güter Divini juris, und allein GOTT und der Kirchen/ nach Innhalt der Fundation/ gehörig; Also soll sich auch eine gewissenhaffte Christliche Obrigkeit befleissen/ darob zu seyn/ daß alles also angelegt sey/ wie man solches getrauet/ künfftig vor GOTTES Richter-Stul zu verantworten/ sonderlich/ daß die Geistlichen und Kirchen-Diener von denen Mitteln/ die darzu gewidmet sind/ richtig und gewiß bezahlet und versorget seyen. Es ist zwar an etlichen Orten der Gebrauch/ daß die Pfarr-Herren gewisse Felder/ Wiesen/ Gehöltz und Gründe besitzen/ und sich davon selbst müssen ernähren/ oder von Korn und Wein benannte Zehenden geniessen/ so zwar wol ein gutes und richtiges Einkommen ist/ was aber den übrigen Feld-Bau und Vieh-Zucht betrifft/ muß sonderlich denen beschwerlich fallen/ die entweder keinen Lust/ Mittel/ oder Wissenschafft der Wirthschafften haben/ also offt/ aus Mangel des Gesindes/ das Feld selbst bauen/ und das Vieh hüten/ oder aber solches müssen verderben lassen: hingegen ists unmöglich/ daß sie sodann ihres Berufs mit Studiren und Meditiren/ recht abwarten können. Würde also meines Erachtens rathsamer seyn/ man überhübe die guten Leute dieser beschwerlichen und mühsamen Nahrungs-Sorge/ und machte ihnen von Geld/ Getranck und Getrayd andere Vorsehung/ daß sie sich allein um das Geistliche/ ihre anvertraute Schäflein recht zu versorgen/ um weltliche Händel aber weiter nicht anzunehmen hätten. Sonst in denen/ der Augspurgischen Confession zugethanen Landen und Fürstenthümern/ sind verschiedene Gebräuche vorhanden/ und allenthalben Consistoria und Superintendentes bestellt/ damit die Kirchen und Gemeine gebührlich versehen werde/ und alles ordentlich und recht hergehen möge.

Cap. L.

Von den Schulen.

Die Schul ist eine Werckstatt/ darinnen die Jugend von aller lasterhafften Häßlichkeit abgezogen/ zu allerhand löblichen Tugenden/ zu GOTTES Ehren und der gemeinen Wolfahrt/ gewehnet/ informiret/ oder abgetrieben wird/ darum sie nicht unbillig Aurifodinæ sapientiæ genennet werden; und seynd diese Ort überaus GOTT zu dancken schuldig/ wo wolbestellte Schulen sind/ darinnen sie ihre Kinder zu den Principiis Pietatis, zum Lesen/ Schreiben/ Rechnen/ und dergleichen/ vornemlich aber zum Gebet gewehnen; dann der gemeinen Leute Kinder/ sie lernen hernach für eine Handthierung/ was sie wollen/ so gibt ihnen dieses einen wundersamen Nutzen und gute Beförderung: Und wann sie auch in den Schulen nicht viel sonderliches begreiffen/ lernen sie doch den verfluchten Müssiggang meiden/ und in ihren Thun und Lassen bescheidentlich zu verfahren/ die Uppigkeit und den Muthwillen zu vergessen/ und gehorsamlich der Eltern Befehl nachzuleben/ sonderlich/ wann treue Gottliebende Männer der Jugend vorgesetzt sind; dann/ wiewol in diesen geringen Schulen einfältige und schlechte Sachen vorgenommen werden/ sind doch solches der Grund und das Fundament/ darauf man hernach alles leichtlich bauen kan/ was man will; und weil der Anfang allezeit/ in allen Sachen/ das Schwereste ist/ als wird hierinnen recht der Weg gebahnet/ die Knaben in Gehorsam/ Gedult und Aufmercksamkeit zu üben/ sie zu höhern und vornehmern Studiis vorzubereiten/ die Gedächtnis zu schärffen/ die Fähigkeit zu ermuntern und zu stärcken/ durch ungerathener/ unartiger Knaben Straf und Unfall abzuschrecken/ und durch wolgezogner/ fleissiger/ Lob und Fortkommen/ als einen lebendigen Exempel/ zur Nachfolge zu vermögen. Die Schulen sind ein Bronnen/ daraus alles/ was gut und nützlich ist/ herquillet; sie sind ein Schatz-Kästlein/ darinnen die edelsten Kleinodien der Tugenden verwahret werden. Und diese Schulen/ wie sie auch Namen haben mögen/ erfordern vornemlich drey Ding/ 1. eine nutzliche Ordnung/ 2 eine genugsame Unterhaltung/ und zum dritten fleissige Ob- und Nachsicht. Wer von diesen allen eine eigentliche Wissenschafft haben will/ der besehe Herrn Vit Ludwigen von Seckendorff &c. schönen und nützlichen Unterricht/ von Teutscher Fürsten Staat/ im andern Theil/ c 14. §. 1. 3. & seqq. da wird er auch/ was bey Gymnasiis und Academiis, oder Universitäten/ zu bedencken/ weitläuffig finden.

Cap. LI.

Spitäl und Siechen-Häuser.

Wie die Armen überall zu finden/ also hat die Christliche Lieb auch billig allenthalben dergleichen Orte und Häuser verordnet/ worinnen man derselben pflegen und warten kan. Die Hospitäle haben mit den Kirchen einerley Privilegia, und sind (wiewohl auch an etlichen Orten auf dem Land) meistentheils in grossen und vornehmen Städten aufgerichtet/ und mit reichen und grossen Einkommen versehen. Zeilerus schreibet/ daß im Spital zu Straßburg/ drey alte Weine sollen zu finden seyn/ deren einer Anno 1525. zur Zeit des Bauern-Kriegs/ der andere noch 6. Jahr zuvor/ nemlich 1519. als Hertzog Ulrich von Würtemberg vertrieben worden/ und der dritte/ (so der älteste) noch im Jahr 1427. zur Zeit des Burgundischen Kriegs/ sollen gewachsen seyn; mit welchem letztern man gar klug umgehet/ und wann das Faß ein wenig leer/ solcher in ein kleiners gezogen werde/ und sonst kein anderer zugemischt/ und seye dieser Wein schön gelb und dick. Man findet auch in Italia, Franckreich und Teutschland schöne/ reiche und wohlerbaute Hospitäle/ darinn nicht allein die Armen/ sondern auch die Reisende und Pilgrim ihr Unterkommen und Verpflegung finden; bey etlichen ist der Gebrauch/ daß man sich um ein gewisses Geld kan einkauffen/ wie Eßlingen/ darinn man sein Lebenlang genug zu essen und die Nothdurfft zu trincken hat/ so wird ferners daraus alle Wochen/ Brod und Wein/ den armen Bürgern/ die es begehren/ gereicht. Zu Würtzburg hat es so ein grossen Spital/ daß er schier einen kleinen Städtlein zu vergleichen/ als Herr Zeiler meldet. Wie dann fast in allen Reichs-Städten diese Provision überflüssig zu sehen ist/ daß daselbst Spitäle/ Armen-Häuser/ Siechen-Häuser/ und dergleichen/ aufgerichtet werden. Da ist aber eine grosse Vorsichtigkeit zu brauchen/ daß 1. man nicht umvagirende starcke Land-Bettler und lose Leute/ Sauffer/ Spieler/ und welche das Ihrige muthwillig durch die Gurgel gejagt und verthan haben/ sondern arme/ schwache/ alte/ gebrechliche Leute einlasse/ und in Acht nehme/ was beym Socrate in Historia Ecclesiastica lib. 8 c. 25 der fromme Bischof Atticus, den Calliopium, Priestern der Kirchen zu Nicæa, als er ihme 300 Ducaten schickte/ mit folgenden beygefügten Memorial erinnert hat: Velis autem in eos conferre, non qui ventris causâ quasi mercaturam, per totum vitæ tempus, mendicando exercent, sed qui mendicare erubescunt &c. 2. Daß des Stiffters erste Institution und Meynung/ in allen und jeden/ nachgelebt/ und die Allmosen ausgespendet werden/ wie es die Stifftung mit sich bringet. 3. Daß man die Spital-Meister/ Verwalter/ Allmosen-Vätter und Vorsteher/ wie sie auch Namen haben mögen/ fürsichtig aus solchen Leuten erwähle/ die ein gut Gerücht haben/ dem Geitz feind sind/ und ihren selbsteigenen Häusern/ Geschäfften und Beruff wohl vorgestanden/ auch die weis/ vernünfftig und gottsfürchtig sind; Weil aber zu diesen bösen Zeiten in der letzten Grund-Suppen dieser Welt/ diese gantz dünn gesäet sind/ und das menschliche Gemüth durch Geitz und Eigennützigkeit leichtlich sich kan verkehren/

als

als muß ein offt-wiederholte scharffe Nach- und Aufsicht dabey seyn/ daß die Obrigkeit selbst/ oder durch andere nachforschen lasse/ wo einiger Mangel / Vortheil oder Boßheit sich ereignen solte/ damit der Christlichen/ vorgeschriebenen/ und sub Juramento beschwornen Ordnung/ in allem und jedem nachgelebt / und die Ubertretter scharff und ernstlich gestrafft werden. Was aber die Siechen-Häuser anlangt / so für die Aussätzigen/ und diejenigen/ welche unheilsame Kranckheiten haben/gebauet sind/ auch tempore Pestis & morborum contagiosorum, die werde nicht leichtlich in die Städte und Märckte / sondern abseits und ausserhalb gebauet/ doch hat es mit deren Verpflegung gleiche Beobachtung/ wie von den Spitälern erst vermeldet worden.

Cap. LII.

Von den Wegen und Land-Strassen.

DEr Weg wird insgemein gehalten / wo man Fug und Macht hat / über einen frembden Grund/ darauf zu gehen und zu wandern / so wol die Leute selbst/ als auch das Viehe zu treiben/ mit Wägen zu fahren/und allerley/ was man will/darüber zu bringen; und wird das Gehen nicht allein verstanden/wann man zu Fuß gehet/sondern auch vom Reiten und fahren: Sothane Wege gehören dem Eigenthümer des Grundes zu / wann es nemlich Privat- und Nachbars-Wege sind; wann es aber viæ publicæ und Land-Strassen/ gehören sie den Herren zu / welche das Jus territorii haben / und billich unter die Regalien: Dieses ist zur Römer-Zeiten so hoch gehalten worden/ daß sie Curatores viarum publicarum, von Obrigkeit aus/geordnet haben/wie dann auch noch nach C. Besoldi Erinnerung/in Franckreich heutiges Tages die Gewonheit ist/daß sie einen Maistre de Ponts, Passages & Chemins halten / der auf die Brücken/ Pässe und Land-Strassen muß acht geben/ damit selbige also bestellet seyen/ daß der König / die Armée, oder auch andere reisende Wandersleute / darauf mögen sicher und ohne Gefahr fortkommen. In Jure Saxonio Land-R. part. 2. art. 59. modus in casibus contingentibus qui observari debet, talis subjicitur. Daß ein lährer Wagen soll weichen dem geladenen / der minder geladene dem schweren/ der Reitende dem Wagen / und der Gehende dem Reitenden / sind sie aber auf einer Brucken/ und jaget man den Reitenden/ oder einen zu Fuß / so soll der Wagen also lang still stehen/ daß sie mögen vorbey und hinfür kommen; welcher Wagen erst auf eine Brücken kommt/ der soll zum ersten überfahren / er sey lähr oder geladen. Weil nun die Land-Strassen der Obrigkeit gehörig sind/ gebühret ihnen auch solche zu verwahren/ zu machen und sicher zu halten/den Strassen-Raubern / Strauch-Hähnlein und losen Gesindlein nachzustellen/ sie zu straffen / damit die Fuhrleute Krämer und Handelsleute unangefochten allenthalben mögen durchpassiren; dann weil sie Maut / Zoll und Bruck-Geld geben/ ists auch billich/ daß sie sicher und frey reisen sollen; ja von Rechts-wegen/ soll man ihnen den Schaden (woferne sie einen erleiden) wieder erstatten und gut machen/ da sie es genugsam mit Zeugen beweisen können. Hingegen/ wann reisende Handelsleute/mit ihren Gütern und Wahren / sich von der Land-Strassen abwenden/auf Ab- oder Neben-Wege reisen/ und von den Uber-Reutern und Gelait erdappt werden/ machen sie einen grossen Verdacht / als wolten sie die Mäuthe verfahren / werden sodann billich aufgehalten und gestrafft. Woferne auch Todschläge und Mördereyen sich auf einer Land-Strassen begeben/ gehört die Erkanntnuß und Straff der Lands-Fürstlichen Obrigkeit zu/oder denjenigen die permissu Principis das Land-Gericht besitzen. Stehet also keinem Privato zu/ die öffentlichen Land-Strassen zu verändern/oder anderwärts hinzurichten/ viel weniger solche zu verderben und unwegsam zu machen/ sonst ist er schuldig/ auf eigenen Kosten dieselbe wieder ausbessern zu lassen/und hat die gantze Nachbarschafft Recht und Macht/ ihn gerichtlich darzu anzuhalten. Also auch/ wann wegen Sterbens-Gefahr/ und andern erheblichen Ursachen/ ein Lands-Fürst ein Verbot lässet ausgehen/von dort oder daher/in seinem Land nicht durch zu passiren/fallen alle diejenigen in die Straff/ die freventlich darwider zu handeln sich gelusten lassen. Und wird/an etlichen mit der Policey wolversehenen Orten/ so hart und streng darüber gehalten/daß auf den Pässen und Gräntzen der bannisirten Oerter/Wachten geordnet / und Galgen aufgerichtet werden / die Ubertretter ernstlich abzuschrecken und zu straffen.

Cap. LIII.

Von den Regalien.

DIe Regalien werden eigentlich nur diejenigen Freyheiten und Gerechtigkeiten / durch die Rechts-Gelehrte/ verstanden / die dem Römischen Kayser / als Ober-Haupt des H. Röm. Reichs/ oder einem Souverain herrschenden Könige / und ex concessione, auch folgends andern Landes-Fürsten uñ Reichs-Ständen gehörig sind: Als der Gewalt und Vollmacht Zeughäuser aufzurichten/die Land-Strassen in acht zu nehmen/ und über die darauf fürgehende Fälle und Begebenheiten zu richten und zu erkennen/ auch solche zu bereiten und versichern zu lassen; Item die Schiff-reichen Wässer-Flüsse / Meer-Port und Haven/ Gestatt- und Ufer-Recht/ Mauten/ Zoll und Aufschläge/und deren Verfahrungen und Uberfahrungen; so wol auch die Müntz-Gerechtigkeit und Abstraffung der falschen Müntzer; Item/alle Geld- und Leibs-Straffen/erledigte Güter und Erb-Aemter/wann keine rechtmässige Erben vorhanden/ingleichem fällige Güter/ quæ Leges indignis eripiunt; Item / Land-Robathen mit Pferden/ Wägen und Leuten/ Imponirung neuer Anlagen in neuen fürkommenden Fällen; Item/Gerichtliche Obrigkeiten ab- und einzusetzen; Item gehören

unter die Regalien Bergwerck-Sachen/ Fischereyen/ Saltz-Pfannen/ eine gewisse Portion an den gegrabenen Schätzen/ und andern ohngefähr gefundenen Sachen/ und endlich auch der Wildbahn und Forst-Gerechtigkeit; wiewol etliche dieses widersprechen / und den Wildbahn unter die Regalia eigentlich nicht rechnen wollen.

Dennoch aber sind viel Regalien/ die von dem Römischen Kayser/ als Ober-Haupt des Reichs / andern Reichs-Ständen/auch privatim seinen Land-Ständen und Vasallen/ um gewisser Ursachen willen/ verliehen und nachgesehen werden/entweder aus Concession und bedingten Privilegien/ die proprio motu und mit Vorwissen geschehen / und schrifftlich bezeugt werden müssen; oder aber aus langer Præscription unausdencklicher Zeiten / denn diese so lang genossene Possession scheinet eben so viel/als sey es mit Land-Fürstl. Consens und Einwilligung anfangs gegeben worden; doch hat keiner / der einerley der genannten Regalien geniesset/ sich auch darum der andern Unbenannten zu gebrauchen/ sondern darff den alten Gebrauch und hergebrachte Gewonheit nicht überschreiten/oder die geringste Neuerung anfangen. Tantum enim dici potest concessum, quantum expressum, & tantum habetur præscriptum, quantum est possessum. Daher werden bey den belehneten Gütern dergleichen Concessiones mit Namen benennet / oder durch andere Privilegien bey den frey-eignen Herrschafften stabiliret/ doch also/ daß diese verliehene oder geschenckte Regalien ausdrücklich mit Namen erzehlet seyen.

Die dem Lands-Fürsten allein gebührende excipirte Jurisdiction wird allenthalben ausgenommen/weil der Kayser derselben sine jacturâ Reputationis cum Decore nicht renunciren kan / oder keiner von geringerm Stande derselben von Rechts-wegen fähig ist.

So werden auch alle dergleichen Verleihungen und Concessionen / sine præjudicii Tertii, mit Vorbehalt der Straff/ da man dessen mißbrauchen sollte/ gegeben und verfertigt; darüber der Lands-Fürst jederzeit die Obsicht hält/nachdem die Person/die Sache/ der Ort/ und die ausdrücklichen Wort alle Umständ und Motiven für Augen stellen/ und eines oder das andere an die Hand geben.

Unter den Regalien/ die/ vom Landes-Fürsten / den Land-Ständen und Vasallen verliehen werden/sind die Land-Gerichte/Forst-Recht/Wildbahn/ Fischereyen/ Mauten/Affter-Lehenschafften/ und dergleichen; doch daß bey den alten hergebrachten Gebräuchen sein Verbleiben/ auch keiner Macht habe / neue Mauten und Zöll/ oder sonst einige Innovationen anzurichten.



Cap. LIV.

Von den Land-Gerichten.

Diese sind zu Erhaltung der Gerechtigkeit / zum Schutz der Frommen und Unschuldigen / und zum Abscheu und Schrecken der Boßhafftigen/hin und wieder auf den Herrschafften geordnet und angestellet. Damit aber unter den Land-Gerichten und Grund-Herrschafften keine Irrung und Mißverstand sich ereignen möchte / haben etliche Römische Kayser und Landes-Fürsten gewisse Land-Gerichts-Ordnungen verfertigen lassen/auf daß keiner dem andern eingreiffe / sondern der billichen Justitiæ der freye Lauff gelassen würde.

Weil nun die Land-Gerichts-Händel / sonderlich

was Malefitz-Sachen und peinliche Fragen betrifft/ einem edelmüthigen Hertzen unanständig / und doch beynebens ein Lapis Lydius , daran man den goldenen Strich der Warheit meistens erkennen kan/ also/ daß die Barmhertzigkeit nicht weichmütig und kleinhertzig/ die Gerechtigkeit aber nicht grausam und Tyrannisch werde: Als ist nothwendig/ daß die Herrschafft sich um einen frommen/ verständigen/ erfahrnen und gewissenhafften Mann umsehe/ der ihr mit Pflichten verbunden sey/ an ihrer Statt alles und jedes zu verwalten/ wie er ihms an jenem strengen und erschröcklichen Gerichts-Tage vor dem allerhöchstẽ Welt-Richter trauen werde zu verantworten; der doch nichts hauptsächliches/ was Leib / Leben und Gut antrifft / schließlichen decidiren dörffe/ er habe denn vorhero gerichtlich etliche darzu beruffene Assessoren erbeten und adhibiret/ vor allen aber seiner Herrschafft alle Proben / Vota, Motiven/ Ursachen und Indicien erläutert und fürgelegt/ auch deren Ausspruch erwartet; denn / welche Obrigkeit ihrem Lands-Gerichts-Verwalter simpliciter alles heimstellen und auf sein Gewissen / er handele recht oder unrecht/ bloß hingeben will / die thut ihrem Beruff kein Genügen/und muß/ was im Land-Gericht aus ihrer Connivenz und Nachlässigkeit geschiehet/vor GOttes Welt-Gericht künfftig alles verantworten/ denn es heisset: Quod quis per alium facit, per se fecisse putatur.

So soll auch die Herrschafft eine Instruction und gewisse Limites geben/die der Verwalter nicht überschreiten/alles nach der Lands-Gerichts-Ordnung anstellen/ und ausser diesen/ in der Nachbarschafft und angräntzenden Grund-Obrigkeiten/ keine Neuerungen / Eingriff und Gewaltthätigkeiten / dadurch nur Unfried/ Zanck / Klagen und Weitläufftigkeiten erweckt werden/ intentiren oder zumuthen solle.

Erstlich/hat sich das Land-Gericht in Civil-Sachen/ was Geld-Klagen / oder Grund und Boden betrifft/ auch allen andern Fällen/die nicht malefitzisch sind/gegen anderer Grund-Obrigkeiten Unterthanen nichts anzumassen; sondern der Grund-Herr hat vollkommenen Gewalt/deßwegen zu handeln/ zu straffen/ zu thun/und lassen / wie es sein Gewissen und der Oesterreichische Lands-Brauch von Alters her mit sich bringt. Die Verbrecher aber / welche für Malefitzisch erkennt werden/ sind die folgenden:

- Wer freventlichen Mord begehet.
- Wer wider seine Lands-Obrigkeit oder Herrschafft Verrätherey übet.
- Wer seine Eltern schlägt.
- Wer sich selbst entleibt/ er sey dann unsinnig.
- Wer mit Befehdungen/Nothzwang oder Brandt/ seinen Nächsten verletzt.
- Wer sich mit Gifft oder Kinder-verthun vergreifft.
- Wer Brief oder Müntz/ Gold oder Silber fälscht/ falsche Stein/ für gute / wissentlich verkaufft.
- Wer Ehebruch/ Blut-Schand oder Sodomiterey begehet.
- Wer falschen Eyd schwöret / oder falsche Zeugnuß giebet.
- Wer Zauberey/ Dieberey/ Kirchen-Raub/ Kinder- und Eheweiber-Entführung / Strassen-Rauberey/ und dergleichen offenbare Thaten übet.

Den kan der Land-Richter/ wo er ihn auf der That oder auf der Strassen findet/gefänglich annehmen/und hernach seinen Grund-Herrn/Pfleger oder Amtmann darzu verkünden. Wo aber einer nur in muthmäßlicher gemeiner Innzicht und Verdacht ist/ soll der Lands-Gerichts-Verwalter seiner Grund-Obrigkeit die Indicia fürbringen/ und die Stellung begehren.

Zum Andern / so ferne die Grund-Obrigkeit den Verdacht für genugsam hält / die bezüchtigte Person zu stellen/ und darüber mit dem Land-Gericht in Zwietracht kommt/ soll das Land-Gericht ihre Indicien auf den Verdächtigen/für die löbliche Regierung bringen/ und soll es bey derselben Verbescheidung bleiben; die Grund-Obrigkeit aber soll/ bis zu Austrag der Sachen/den Verdächtigen in sicherer guter Verwahrung halten/ und ihme nicht (bey Straff) forthelffen.

Drittens/ wann ein Grund-Obrigkeit (ohne daß ein Land-Gericht davon Nachricht hat) einen Thäter auf ihrem Grund und Boden weiß / soll sie denselben aufheben/dem Land-Gericht denunciren / und an dem Ort/ wo es bräuchig / ausantworten.

Zum Vierdten / das Land-Gericht soll keinen ihme von der Grund-Obrigkeit überantworteten Ubelthäter (ob er schon das Leben nicht verbrochen) lauffen lassen/ seine Herrschafft wisse dann darum/ und werde mit genugsamer Uhrfede seinethalben versichert.

Zum Fünfften/ würde eine Grund-Obrigkeit einige Malefitz-Person dem Land-Gericht zu liefern sich verweigern / oder solchen schieben und entkommen lassen/ wann sie ein Landmann ist/ würde sie in der hohẽ Obrigkeit Straff gefallen seyn; ist sie aber kein Landmann/ solle sie dem Land-Gericht 32. fl. verfallen seyn/und dennoch/wo was weiters daraus entstünde/ in des Lands-Fürsten Straffe kommen. Doch soll man einen Insessenen allein überliefern / wie er mit der Gürtel umfangen ist/mit den 72. Pfenningen Fürfang-Geld. Einen fremden Landstreicher aber soll man / mit Leib und Gut/ unbesucht/ dem Land-Gericht überantworten.

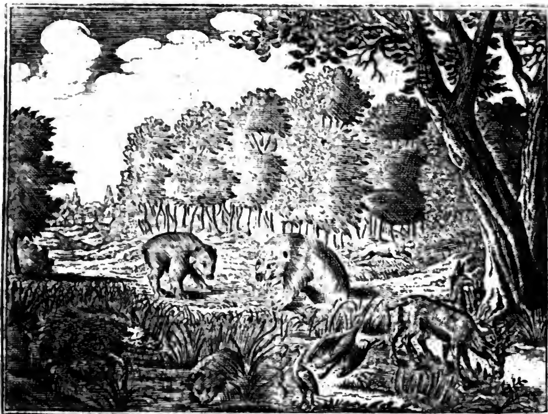
Sechstens / wann dergleichen Ubelthäter gefoltert werden/muß man der Grund-Obrigkeit darzu verkünden/ die mag jemand abordnen / gegenwärtig darbey zu seyn/um die Aussage zu vernehmen; Es sollen auch sonst aufs wenigst- sechs verständige und taugliche Personen/von Amtleuten/ Städten und Märckten / darzu erfordert werden/in ihren Abwesen die peinliche Frage fortzusetzen.

Zum Siebenden/soll ein Land-Gericht/vor allem die Justitia, nach den Rechten / mit guten Gewissen ausüben und administriren / keine Freundschafft / Gabe/ noch anders ansehen / sondern jedem die Gebühr wiederfahren lassen. Wo ein Kläger verhanden / und der Beklagte justificirt würde / solle der Kläger den halben Unkosten zahlen; ist aber kein Kläger da/so soll das Land-Gericht den Unkosten selbsten tragen / und nicht des Reichen/ wann er genug Geld gibt/ oder des Armen/ weil es die Unkosten nicht austragen / in halsbrüchigen und hauptsächlichen Lastern verschonen/ noch die Unschuldigen mit Gewalt unterdrucken / und unter dem Schein des Rechtens verletzen.

Zum Achten/ in Sachen/die nicht pur lauter malefitzisch sind / als wann in Wegen und Stegen/Zäunen und Gehägen/ Eröffnung der Felder / Abkehrung der Wasser-Läuffe/ Abhauung der geziegelten Bäume/

Stigeln/Gattern/schlagenden und schadhaffte Viehe/ ..t Verruckung der Raine und Zäune/ Ausgrabung ..r Marcksteine/Entfremdung der angebauten Früch- /Diebstahl/ so nicht über fünff Gülden / Fürwartung ..f dem Wege/ mit Rumoren; Item/ mit Elen/ Ge- ..icht und Maß sich vergriffen und beklagt würde/ hat ..e Grund-Obrigkeit die erste Instantz / und solle dem ..nd-Gericht/ laut der Lands-Fürstl. Ordnung/ eine ..wisse Straffe davon abrichten lassen.

Zum Neundten / welche Indicien genugsam seyen darauf die peinliche Frage mag fürgenommen werden: wie solche bescheidentlich und mit Vernunfft anzustellen; Was pur lauter malefitzisch / so die Lands-Fürstliche Obrigkeit/ als Crimen læsæ Majestatis, allein zu straffen; Wie das Malefitz-Recht zu besitzen/und was dergleichen Sachen mehr sind / hat man sich alles in unterschiedlichen/ aus Land-Fürstlicher Verordnung/ ausgangenen Land-Gerichts-Ordnungen zu erkundigen/und nach deren Inhalt/ in einem und andern / sich zu verhalten.



Cap. LV.

Vom Wildbahn.

Der Wildbahn wird heutiges Tages darum hoch mißbrauchet/ daß man / durch allzuvieles Verschonen und Uberhäuffung des Wildprets/ der armen Unterthanen Felder / Gründe und Wiesen also verderbet und ringert / daß sie durch unglaubige grosse Mühe/hefftigen Verlust/vergebliches Wachen/ und empfindliche Verwüstung/Tag und Nacht gequälet/und in Verderbung und Armuth gestürtzet werden: Daher wol zu wünschen wäre / daß Christliche Obrigkeiten diese sonst zwar zulässige und Edle / durch Ubermaß aber allzuschädliche Ubung/ in etwas moderiren möchten / damit es nicht das Ansehen gewinne / ein Stuck Wild sey ihnen lieber / als ein fleissiger Unterthan und Neben-Christ; weil es künfftig vor dem Gericht/da kein Ansehen der Person/ des Standes / oder Bemäntelung gelten und durchdrucken kan/eine schwere und Seelen-gefährliche Verantwortung abgeben wird.

Der Wildbahn ist eines von den schönesten/nützlichsten und anmuthigsten Regalien und Zugehörungen/ die auf einem Gut oder Herrschafft zu finden sind. Es sind viel Herrschafften und Land-Güter in Unter- und Ober-Oesterreich/ die sich dieser Freyheit bedienen/ theils haben solche erblich / von ihren Vor-Eltern her empfangen / theils aus Donation und Lands-Fürstlicher Begnadung; etliche habens Kauff-weise / als ein Pertinens zu dem Land-Gut / das darauf sein Verbleiben hat/ ob es schon in ein andere Hand kömmet/ wann nur der Besitzer ein Land-Mann ist: Wiewol es in dergleichen Freyheiten eine gewisse und determinirte Limitation hat/ darüber keiner / bey Verlust seiner Gerechtigkeit/schreiten darff; so sinds doch nur solche rechtmässige und vernünfftige Bedingungen/ die der Lands-Fürst selbst in seinen eigenen Forst-Aemtern zu observiren und zu halten befihlet/als/daß man ausgezeigte und bestimmte Zeiten/ zu jagen oder nicht zu jagen/ beobachten/ und zur Unzeit das Wildpret nicht zu seinen selbst-eigenen Schaden jagen oder bürsten muß.

Der

Der hohe Wild-Bahn nun ist erstlich von dem Reißgejaid darinn unterschieden / daß iener allein auf das hohe / rothe und schwartze Wildpret und Bären/ wie auch an theils Orten auf Trappen / Auerhahnen/ Berg-Hühner/Schwanen und Raiger; das Reißgejaid aber auf Rehe/ Füchs/ Hasen und Feder-Wildpret zu verstehen / daher sich jenes weiter/ dieses aber etwas enger extendirt und ausstrecket.

Zum Andern/ wer nun beweisen kan/ daß er dergleichen Wild-Bahn/von unerdencklichen Jahren-her in ruhiger Besitzung genossen / nicht mit Gewalt/ oder heimlich/unbewust des Grund-Herrns/ oder Bitt-weise/ aus Connivirung der Nachbarschafft/ sondern aus habendem Recht/ durch Briefliche Urkunden/ Lands-Fürstliche Belehnungen/und wissentlich/doch ungehindert von dem Grund-Herrn / von vielen Jahren her/ durch seine Vorfahren/oder Gutes-Innhabere/ jederzeit gejagt/ sonderlich den Actum mit gehörigen Solennitäten verrichtet/ als wann eine gantze Gemein offentlich am Tage mit Geschrey/vielen Hunden und Netzen/ und auch wohl in des Grund-Herrn oder Nachbars Beyseyn und Gegenwart/und solches meistentheils alle Jahr / zu gewöhnlicher Zeit exercirt und getrieben habe/ so ists ein genugsamer Beweiß / daß die Po[illegible] des Jagens undisputirlich.

Drittens/gibt es zwar in diesen Freyheiten offt grosse und beschwerliche / sowohl durch Eigennutz und Hoffart / als auch durch der Bedienten Muthwillen und Frevel/ viel-und mancherley Ubersatz und Widersprechens/dadurch offt gantze Nachbarschafften verunruhiget/bemühet und zerrüttet werden; als wäre es freylich zu wünschen / daß niemand einem andern zumuthen möchte / was er selbst nicht gerne von andern gedulten wollte; Weil aber die Welt immer Welt bleibt / der höllische Stören-Fried allerley Unkrauts-Saamen unter den Christen auszustreuen/ geschäfftig/ das menschliche Gemüth unruhig / und sehr zum Bösen geneigt ist; als ist es kein Wunder / daß offt entweder der Genuß beneidet und versauret/ oder aber die Gedult verachtet/ verletzet/und endlich erboßt und angeflammet werde.

Zum Vierdten / wann nun zwischen dem Forst-und Grund-Herrn sothane Mißhelligkeiten entstehen/ist neben den schrifftlichen Documenten / der nächste und kräfftigste Beweiß/ der ältesten/ nächst-angräntzenden/ und von unpartheyischen Herrschafften hergenommenen Nachbarschafft/gewissenhaffte und redliche Aussage/als: daß sie es nicht anders wissen/noch von ihren Eltern und Vor-Eltern anders gehört haben; es habe niemand sonst daselbst gejagt; haben es selbst gesehen/Garn und Zeuge/ Leut und Hunde seyen dahin gebracht/ das Wildpret gesähet / verführet / die Sultzen geschlagen/ der Forst-Habern eingenommen / die Forst-Befehl / so wohl wegen des Wildprets/ als des Forstes/ ausgefertigt/und die Ubertretter gestrafft worden/also/daß hieraus die Besitzung vel quasi Possessio leichtlich zu behaupten/und der Gegentheil abzutreiben.

Fünfftens / will ich mich mit dergleichen zanckfüchtigen und Streit-gierigen Partheyen hier länger nicht aufhalten/ sondern sie an gehörige Richter gewiesen haben. Wer aber in geruhiger Possession ist/hat sich dennoch zu befleissen / daß er seines Wildbahns Gräntzen und Marck-Steine/mit Zuziehung der Nachbarschafft/ fleissig beobachte/ einschliesse/ ausschreibe/ und gleichsam aufzeichnen lasse/weil nicht allezeit Bäume/ Stöcke und Marck-Steine/sondern auch bißweilen Dörffer/ Höltzer/Land-Strassen/Häuser/ Wiesen/ Felder/ Bäche/ Flüsse/Gebürge/Thäler/Leuten/Teiche/Seen/und dergleichen/ die Gebiete und Jurisdictionen unterscheiden/ so bey etlichen Herrschafften nicht allein schrifftlich aufgezeichnet/ sondern auch/ gleichwie eine Land-Karten/ mit Signirung aller der herumliegenden Gräntzen / Merck-Oertern und Anrainungen/ sehr nutzlich zu besserer Nachrichtung/verfertiget wird.

Sechstens / weil nun diese Absonderung/ wann es/ mit der Nachbarschafft Beyseyn/wenigst allezeit im andern Jahr beritten / und dadurch befestiget wird / viel Weitläufftigkeiten und Zänckereyen verhütet / als soll ein Forst-Herr seinen Bedienten diese Limites wol einbilden und einbinden/daß sie nicht zu weit greiffen/ und jedem das Seine unangefochten lassen/ nie auf ihres Herrn Gewalt / und anderer Ringschätzung mehr / als gebührt/sich unterstehen/sondern/da etwa ein Irrthum und Verstoß geschehen wäre/es bald abtragen und vergleichen.

Siebendens/gute gerechte Jäger/ Wild-Schützen/ und Forst-Knechte / werden zu Genieß-und Behauptung eines Wild-Bahns erfordert / die zu bestimmter Zeit dem Wildpret nachspühren / kein böses für ein gutes/kein trächtiges für ein galtes fällen; Item/Hunds Jungen/die den Hunden warten/putzen/sie ankuppeln/ und führen. So gehören auch darzu gute/gerechte Leit-Hunde/ Jagt-Blut-Schwein-Hunde und grosse Rüden. Sonderlich liegt dem Jäger ob/auf die heimliche Wildpret-Dieb und Nacht-Schützen fleissig Acht zu haben/sie auszuspühren/einzubringen/wo sie Fäll-Bäume/Selb-Geschoß/Zain/Maschen/ und dergleichen/ legen/hinweg zu nehmen; Item/Marck-Steine/Bäume und alle anreinende Gräntzen/ offtmals zu besuchen / so auch irgends einiger Mangel sich weise/ alsobald anzudeuten; Item/daß die am Forst anliegende Bauern ihren Hunden Knittel anlegen/oder gar an Ketten schliessen/sie in das Gehöltze/sonderlich/wann die Hirsch-Kälber jung sind/nach ihren Gefallen nich lauffen lassen; wo sie aber über Verbot dergleichen Hund antreffen/solche todt schiessen; Item/daß die Zäune und die Felder eine gewisse Maas und Höhe keine scharffe Spitzen und Stachel haben.

Schließlich / soll sich keiner mehr Gerechtigkeit anmassen/als soviel von Alters her im Gebrauch gewesen/ daher auch alle schädliche præjudicirliche Neuerungen und unnachbarliche Feindseligkeiten zu verbieten und zu straffen.

CAP.



Cap. LVI.

Vom Reißgejaid.

ERstlich/ unter dem Namen des Reißgejaids werden verstanden Rehe/ Hasen/ Wölffe/ Lüchse/ Otter/ Biber/ Füchse/ Dachsen/ wilde Katzen/ Mater/ Iltiß/ Feld-Hüner/ Snepffen/ Gänse/ Endten/ und dergleichen Wasser-Geflügel; Item/ wilde Tauben allerley Arten/ Krammets-Vögel/ Lerchen/ und alles übrige kleine Geflügel/ so mit dem Leim-Baum/ Netzen/ Mäschen und Schlingen/ aut quocunque modo, gefangen oder geschossen wird.

Zum Andern/ dieser Freyheiten nun/ haben sich/ aus vieler Kayser/ Ertz-Hertzogen und Lands-Fürsten Indult, Clementz und Gnade/ alle und jede Land-Leute/ sie seyen alt oder neu/ so eigenthümliche Edelmanns-Sitze und Güter im Lande haben/ zu gebrauchen. Die andern aber/ welche solche Güter im Lande nicht besitzen/ ob sie gleich des Herren- oder Ritter-Standes/ haben sich allein des Hetzens und Paissens/ zu rechter Zeit/ nach Adelichem Lust/ uñ altem Herkomen gemäß/ zu betragen. Diejenigen/ so Burgerliche Gewerbe in Städten treiben/ ob sie schon nobilitirt sind/ doch zugleich Edel und Burgerlich seyn wollen / sind nicht allein von dem Reißgejaid / sondern auch von des Hetzens und Paissens Gerechtigkeit/ laut der Lands-Fürstlichen Verordnungen/ gäntzlich ausgeschlossen.

Zum Dritten / die Füchse sollen vor S. Michaelis nicht gejagt oder geschossen; auch die Gejaider Burgern/ Bauern/ oder gemeinem Gesinde/ nicht verlassen werden/ ausser an weit-entlegenen und gebürgigen Orten/ wo man mit Hunden und Netzen nicht jagen kan.

Vierdtens/ soll keiner seine Nachbarschafft/ oder Befreunde/ mit Netzen/ Hunden/ Leuten/ in Herbst-Zeit/ zu sich beruffen/ sondern mit seinen selbst-eigenen Hunden/ Leuten und Netzen / in sein Gejaid kommen / bey der Straffe/ wo ers zum drittenmal thut/ er das Raißgejaid solle verfallen haben; man soll auch das gefangene Wildpret (ausser der Bälge) anderwärts nicht verkauffen.

Zum Fünfften / jedweder Land-Mann darff einen Diener halten / der pürschen könne / doch solle solches dem hohen / rothen und schwartzen Wildpret unschädlich geschehen/ und so er darwider handeln würde/ wäre der Innhaber des Raißgejaids schuldig / solche Verbrecher/ dem Forst-Herrn und Wildbahns-Eigenthumer/ auf sein Ersuchen und Begehren/ in die Straffe zu liefern.

Zum Sechsten/ wann es sich zutrüge/ (wie im Land ob der Enns/ auch in Unter-Oesterreich/ in den Frey- und Gemein-Gejaidern öffters geschiehet) daß zween Land-Leute/ mit ihren Jägern bey einem Holtz (dabey einer so viel Jus, als der andere) zusammen kämen/ so solle allweg der/ so am letzten kommt/ dem ersten zu weichen schuldig seyn / da sie aber zugleich kämen / sollen sie das Gejaid miteinander verrichten; doch ist ausdrücklich verbotten/ daß keiner in der Nacht anziehen / oder vor Tages die Netze aufrichten solle / ausser der Hoch- Netze so zum Rebhüner-Fang gebraucht werden.

Zum Siebenden/ die Land - Leute in Unter - Oesterreich haben meistentheils ihre ausgezeigte Oerter / auf ihren und ihrer Unterthanen/ bißweilen auch auf fremder Herrschafft Gründen und Wäldern unvermengt/ daß ihnen kein anderer einjagen darff/ ausser/ wo etwan Frey- und Gemein-Gejaider sind / da zwey / drey oder

mehr

mehr angräntzende Benachbarte jagen / als denn die Ordnung / wie kurtz vorhero begriffen / gehalten wird. Im Land ob der Enns aber / ist allen angenommenen Land-Leuten / (ob sie gleich kein ausgezeigtes Reißgejaid haben) von allen ihnen anerbenden oder erkaufften Vesten und Edelmanns-Wohnungen / sich dessen zu gebrauchen / unverwehret / doch daß sie dergestalt die Maaß halten / daß keiner dem andern zu nahe jage; darnach / daß sie mit ihren Leuten und Hunden alle Nacht wieder zu Hause kommen: Dem Ubertretter dessen / soll erstlich ein Jahr-lang / das andermahl zwey Jahr lang / des Reißgejaids sich zu enthalten / zur Straffe auferlegt / zum drittenmal aber soll er der Reißgejaids-Gerechtigkeit auf ewig entsetzt werden. Doch sind die jenigen hier ausgenommen / die den Wildbahn auch benebens possidiren / sollen in den Gräntzen ihres Wildbahns nicht (aber wol ausserhalb auf fremden Gründen) hierein gezogen seyn / wo sie nemlich das hohe Wildpret zu jagen nicht Macht haben; es sind auch excipirt die jenigen Land-Leut / die vorhin und vor Alters / über Nacht auszubleiben Macht und Lagerstätte gehabt / denen solle solches ferners zu thun / unverbotten seyn.

Achtens / damit das kleine Wildpret nicht allzusehr ausgeödet werde / so hat der Lands-Fürst in seinen Reißgejaid-Ordnungen / alles Abschrecken / Wohnsassen / Selbgeschoß / Fällbäume / Zäune / Schnür / Gattern / Wißbaum / und alle andere dergleichen ungebührliche Weidmannschafften verbotten; und wer dawider handeln würde / da er ein Landmann ist / sollen ihme die / im vorigen siebenden Paragrapho, angedeutete Straffen zuerkennt werden; ist er aber kein Land-Mann / soll er dem jenigen Land-Mann / auf dessen Gründen und Wäldern er solche Aß-Jägerey verübet / allen Zeuge verfallen seyn / und noch darzu / nach Erkanntnus / Pfändmässig gehalten werden; doch sind auf die schädliche Thiere / Wölffe / Luxen / und dergleichen / Selbgeschoß / Fallbäume / und andere Arten / sie zu fangen / (wo es von Alters her gebräuchig gewesen) noch ferner erlaubt. Wer mehr wissen will / besehe die von unterschiedl. Kaysern und Ertz-Hertzogen publicirten Reißgejaids-Ordnungen / aus welchen dis alles auf das kürtzeste gezogen worden.

Cap. LVII.

Von Uberländ-Diensten.

Die Uberländ-Dienste sind diese; daß / auch offt unter fremden Herrschafften / und an nahen oder weitenentlegene Orten / Grundstücke / Wiesen / Aecker / Gehöltze / und dergleichen / wegen unterschiedenen Ursachen / mit einem gewissen von Alters-her gewohneten und hergebrachten Dienst / und andern Servituten / der Obrigkeit verbunden seynd. Diese sind nun von zweyerley Gattung / Lehenbar und frey-Eigen; was Lehenbar ist / wird bey allen Fällen und Veränderungen (wie sonst das gemeine Lehen-Recht erfordert und mit sich bringet) mit einem neuen Lehen-Recht versehen / was aber frey Eygen ist / wird wider in zwey Theil getheilet / in gemeine und verzickte Dienste: Die gemeinen kommen meistentheils etwas höher / haben aber desto weniger Gefahr / wann nur die jährliche Gebühr auf einen oder den andern Termin / nach Discretion der Obrigkeit / und Möglichkeit der Vasallen / abgerichtet wird. Die verzickte Dienste sind meistentheils geringe / und treffen nur etliche Pfenning an / aber desto fleissiger zu beobachten / weil periculum in morâ, daß / im Fall auf einen bestimmten Jahrs-Tag / Georgii / Michaelis / und welcherley Tag benennet wird / vor Untergang der Sonnen / der besagte verzickte Dienst vergessen und nicht abgelegt wird / das gantze Grundstuck der Obrigkeit dardurch verfallen werde / welches einen nachlässigen oder vergeßlichen Hauß-Vatter in grossen Schaden und Verderben bringen kan / woferne nicht die gewissenhaffte langmüthige Herrschafft aus Gnaden etwas nachlässet. Welche Güter ihre Grund-Bücher (davon hernach absonderlich tractiret wird) halten und besitzen / da werden auch diese Uberländ-Dienste gebührlich in eine sonderbare Claß eingetragen / und daselbst die jährliche Erlegung des Dienstes eingezeichnet / bisweilen wol auch dem Abstatter / wegen der Richtigmachung / ein Scheinlein heraus gegeben / sonst aber haben die Grund-Bücher (fast wie der Kauffleute Bücher) vim probandi in sich / und kan sich jeder keck darauf beruffen / auch daraus sein Recht probiren. Wo man aber keine Grund-Bücher hält / kan man diese Dienst nur in die Urbarien und Unterthanen-Register zuletzt absonderlich einschreiben / und von Jahr zu Jahr die Abstatt gebührlich und treulich einverleiben.

Cap. LVIII.

Von den Grund-Büchern.

Die Grund-Bücher gehören zu den nutzbaren Einkünfften der Land-Güter und Herrschafften / sie werden meistentheils darum aufgerichtet / damit / wegen der fremden Unterthanen / welche unbehauste Güter / Wiesen / Weinberge / Aecker und Wälder / unter des Grund-Herrn Bottmässigkeit / durch Erbschafft / Wechsel / Cession, Kauff / und dergleichen Veränderungen an sich bringen / durch daselbst richtige Einzeichungen / man künfftig allzeit allda eine Nachricht haben möge / so wol auch daß dieselbe der Gebühr und Gerechtigkeit des Grund-Herrn nichts entziehen können. Zu dem Ende wird bey den meisten Obrigkeiten jährlich ein gewisser Tag / als S. Georgii / S. Michaelis / S. Martini / und dergleichen bestimmet / dahin alle und jede Partheyen / Fremde und Unterthanen erscheinen / ihr Gebühr abzahlen / woferne Veränderungen in einem und andern vorbey gegangen / solche andeuten und aufzeichnen lassen / damit keine Unbilligkeit / Betrug oder Verwirrung sich ereignen / das Recht nicht unterdruckt / noch die unrechtmässige Anforderungen



befördert werden möchten. Dergleichen dienstbare Güter werden in den Rechten Bona Emphyteutica genennet/ darinn dem Besitzer nicht das Directum, sondern allein das Utile Dominium zustehet/ werden auch verliehen/ entweder erblich/ oder auf gewisse Leibe/ oder auf bestimmte Jahre; und diese Erben mögen sie geniessen/ innhaben/ vertestiren/ verkauffen oder vergeben/ fallen auch auf seine nächste Erben/ doch dem Grund-Herrn an seinem Jus unschädlich: Auf die letzten zwey Arten/ werden Bestand- und Leibgeding-Brief aufgerichtet/ nach deren Innhalt alles zu reguliren ist. Diese nun sind behauset oder unbehauset; und darüber werden gewisse Grund-Bücher aufgerichtet. Wer sich dann bey dem Grund-Buch anmeldet/ und wegen eines Grundes/ ihm ein Gewähr zu verleihen/ begehret/ der muß sein Jus erstlich aufweisen/ dasselbe wird vorher examinirt/ obs genugsam/ oder nicht; ob nicht auf das begehrte Grundstuck Dienste/ Vogt- und Berg-Recht ausständig seyn/ ob nicht Sätz oder Verbott darauf hafften; dieses alles muß man vorher bezahlen und abledigen/ deßwegen auch die Nothdurfft und Quittung aufzuweisen/ oder in derer Ermanglung/ wann sie durch Unglück wissentlich verlohren/ Tödt-Brief einzureichen: Hernach wird sein Begehren dem Grund-Buch einverleibt/ alle Conditionen den Bedingungen beygefügt; es werden die zum Grund-Buch erlegte Gerechtigkeiten und Briefliche Urkunden/ als Testament/ Freundschaffts-Beweisungen und Sippschafften/ Auffandungen/ Cessionen/ Kauff-Brief/ Vermächte/ Satz-Briefe/ und dergleichen/ ordentlich aufgehebt/ und ein richtiges Register darüber/ damit jedes zur Nothdurfft zu finden/ gefertiget. So muß man auch die Grund-Bücher fleissig verwahren/ und solche niemand/ als getreuen Leuten/ untergeben/ damit nicht/ wie durch böse eigennützige und Geschenck-süchtige Leute bald geschehen kan/ durch Verfälschung/ Ausraittirung/ oder Beysatz/ eines oder des andern Interessirten Recht möchte in Zweiffel kommen.

Cap. LIX.

Was bey Handlungen des Grund-Buchs zu beobachten.

Erstlich/ müssen im Grund-Buch alle Sätze/ so zu Zeiten auf einen oder den andern Grund geschehen/ eingezeichnet stehen; wann man jemanden einen Gewähr-Auszug folgen lässet/ muß solches/ neben der Gewähr eingeschrieben/ uñ samt allen Wandlungen vorgemerckt werden. Und hat zwar jeder Land-Mann die Macht/ seine frey-eigene Güter zu Erb-Gütern auszulassen; wie gleichfalls auch der Lands-Brauch zulässet/ daß es in Lehen-Gütern seyn kan/ doch mit dieser Bescheidenheit/ daß das Lehen-Gut dardurch nicht deteriorirt werde/ welches dann auch mit dieser Ausnahm/ auf Consens des Landes-Fürsten/ dem Kloster zu thun erlaubet ist.

Wer nun einen solchen dienstbaren Grund durch Erbschafft suchet/ der muß erstlich die Sippschafft in glaubwürdiger Zeugschafft/ oder das Testament/ oder einen avtentischen Extract von einem Rath/ Land-Gericht oder Obrigkeit einliefern/ und bey dem Grund-Buch liegen lassen; wird aber dergleichen Beylage von der Parthey wieder hinaus genommen/ so wirds doch

ein-

eingeschrieben / und muß sich / wann künfftig Stritigkeit entstünde / die Parthey selbst schermen. Würde aber Nachricht einkommen / das mehr Erben oder Anforderung vorhanden / muß man / die Gewähr zu verfertigen / innen halten / es gebe denn der Prætendent einen genugsamen Scherm-Brief / das Grund-Buch Schad-loß zu behalten; Imfall auch / wegen eines Grund-Stucks / die Partheyen allbereit für Recht lägen / wird die Ausfertigung der Nutzen und Gewähr / bis zu Austrag der Sachen verschoben: Es brächte denn ein Theil genugsame Gerechtigkeit und Documenten zum Grund-Buch / und wolten den Grund-Herrn / alles Schadens halber / vertretten und schermen.

Fürs Andere / wer dergleichen Grund-Stücke / die zu einem Grund-Buch dienstbar sind / kaufflich an sich bringt / der muß von dem Verkauffer die Auf-sandung / wie Lands-bräuchig / fürbringen; da aber etwan der Verkauffer / vor Fertigung der Auf-sandung / abstürbe / oder ausser Lands abwesend wäre / und der Kauffer durch die Kauffs-Notel / durch lebendige Zeugen / oder sonst andere Weise probieren könnte / daß ihm das Gut redlich und aufrichtig verkaufft worden / so soll man ihm / ungehindert / wie billich / die Ausfertigung der Gewähr zustellen.

Drittens / wer allein an der Gewähr stehet / dessen gantzer Grund fällt nach seinem Tod auf seine Erben: wenn aber einer seine Haus-Frau mit-einschreiben lässt / so fällt / nach seinem Tod / des Erbes nur die Helffte auf seine Erben / die andere Helffte aber verbleibt der Haus-Frauen / & vice versa; ausser / es sey die Gewähr auf Überleben gestellt / so kommt das Grund-Stuck dem überlebenden Theil allein; sind aber zwey Eheleut / oder andere Personen zugleich / um einen Grund / an die Nutz und Gewähr geschrieben / so soll eine / ohne des andern Wissen und Willen / den Grund nicht veralieniren / noch die Gewähr verändern / auch soll solches durch den Grund-Herrn nicht gestattet werden.

Vierdtens / im Grund-Buch muß so wol des Grund-Herrn / als des Gewährnehmers Nahmen / sammt allen Bedingungen und Ursachen / ob es durch Ubergab / Wechsel / Erbschafft / Heurath / Schätzung oder Gerichts-Urkund beschehen ist / nicht weniger auch die nächst-gelegenen itzigen Nachbar-Gründe / Gräntzen / Gebürge / mit Anzeigung der Marck und Stein / namentlich eingezeichnet seyn / und wieviel und zu welcher Zeit man den Dienst abzurichten schuldig.

Zum Fünfften / wann ein Grund zu einem Gottshause / Kirchen oder Spital vermacht worden / kan der Grund-Herr eine gewisse Zeit bestimmen / darinn der Grund wieder einer weltlichen Person verkaufft werde; oder sie müssen zusagen / so offt ein Prælat oder Pfarrherr / oder Spitalmeister dahin kommt / allweg die Gewähr in 10. Jahren von dem Grund-Herrn von neuen zu nehmen: oder (welches bräuchlicher) solches zu thun / so offt sich mit ihnen eine Veränderung zuträgt. Was aber die Zechen / Zünfften / Brüderschafften und Gemeinden anlanget / die sollen die Gewähr allweg in 10. Jahren einmal wieder ausfertigen lassen / darnach sich denn die Grund-Bücher meistentheils richten.

Zum Sechsten / wiewol eines Zinns-Manns Namen / ohne Benennung seiner Erben / / meistens in den Gewähren einverleibt wird / können doch seine Erben / auf begebenden Fall / davon nicht ausgeschlossen werden / doch müssen sie die Gewähr von neuen empfangen.

Wer ein Grundstuck / das ins Grund-Buch dienstbar ist / durch billiche Mittel erlanget / der muß die Gewähr darum / inner Jahrs-Frist / empfangen; wären aber 2. Eheleute auf Uberleben / eingeschrieben / und eines gehet mit Tod ab / so darff der überbliebene Theil nicht von neuen sich an die Gewähr schreiben lassen; diß sind auch die Erben nicht schuldig / wann sie in der Gewähr vorhin mit-einverleibt sind / welches sonderlich bey den Leibs-Erben in acht genommen wird.

Cap. LX.

Von Grund-Rechten.

Wann eine Fälligkeit / was Ursachen es sey / sich ereignet / kan der Grund-Herr das Grund-Stuck für sich selbst nicht entziehẽ / sonst vergibt / und verliert er sein Jus, und muß sich des Gewalts halber abfinden; sondern er muß ein Grund-Recht / durch unverdächtige darzu erbettne unpartheische Personen / besetzen / um dessen Erlaubnus aber / vorher bey der Lands-Fürstlichen Obrigkeit / oder deren Regierung / einkommen / welches denn in folgenden Fällen gebräuchlich ist.

Wann Erstlich der Zinß oder Dienst in dreyen Jahren nicht abgerichtet wird; (es haben aber die Geistlichen Grund-Herren gleich das andere Jahr / daferne ihnen der Dienst nicht gereichet wird / diese Macht) und hindert daran nicht / wenn gleich ein Theil des Dienstes bezahlt worden; wiewol bey den meisten Grund-Büchern die Christliche Moderation beobachtet wird / daß sie um die Ausstände sich nach Billichkeit vergleichen / es wäre dann / daß man halsstärrig / den gebührenden Dienst zu erlegen / sich widersetzen wolte; geschehe jedoch dieser Irthum aus Unwissenheit / Armuth / und andern erheblichen Ursachen / und man wäre erbietig / die Bezahlung zu thun / so stehet das Grund-Buch meistens in Gedult / und lässt ihr Recht aus Christlicher Liebe schwinden. Ferner haben die Geistlichen Grund-Obrigkeiten diesen Vortheil / daß ihnen / wegen der ausständigen Dienst / nicht allein die Einziehung des Grundes / sondern auch die Bezahlung der ausständigen Dienst / zu-erkannt wird; was aber Weltliche sind / lassen sich meistentheils an dem Grund-Stück begnügen / weilen ihnen Melioration, so der Innhaber auf solches Stuck geordnet hat / mit-verfällt.

Fürs Ander ist auch eine Ursach der Fälligkeit / wann ein Zinns-Mann seinen Erb-Grund in Abbau und Verödung kommen lässet / daß er merckslich verderbt worden / als wann ein Weinberg in 2. oder 3 Jahren / nicht geschnitten / oder ein Feld nicht gedungt worden / und solches kein Unglück / Kriegs-Gefahr / oder Ungewitter / sondern allein des Innhabers Faulheit und liederliches Leben verursachet.

Es darff auch / Drittens / ein Grund-Herr / wegen ausständiger Dienste / einen Holden nicht erst beklagen /

sondern (wie es bey etlichen Grund-Büchern das Herkommen und Gebrauch ist) er mag sich selbsten darum pfänden/diß muß aber auf des Holden eigenen Grund/ und nicht auf einen fremden geschehen / muß auch die Pfändung mit dem Ausstand eine gebührliche Proportion haben/und nicht zu hoch oder übermässig gesteigert werden.

Vierdtens/ob schon ein Grund-Stuck durch Erdbeben/Hagel/Ungewitter und Wasser-Güsse verderbt würde/ kan doch dem Grund-Herrn der gebührende Dienst deßwegen nicht abgesprochen seyn / wofern er nicht gutwillig selbst etwas hierinnen nachsehen will: weil die Land-Steuer von solchen unbehausten Gründen und Gütern nicht von dem Innhaber/sondern von der Grund-Obrigkeit gefordert und entrichtet wird/ und von solchen Uberländ-Diensten ein Unterthan zu robathen nicht schuldig ist/ es wäre dann/ daß er solche Robath von Alters her gethan hätte.

Was nun Fünfftens/ die Grund-Dienst an sich selbst/ es sey nun Trayd/ Wein/oder anders/anlangen/ ist ein Grund-Herr nicht schuldig/nachzuschicken/ oder solche abzuholen/ sondern der Zinsmann ist verpflicht/ den Dienst/ auf seinen eigenen Unkosten/ ohne Entgelt/ dem Herrn selbst heimzubringen und zu überantworten: doch was das Berg-Recht antrifft/ist der gemeine Lands-Brauch/daß man sie von den Herrschafften vor dem Wein-Garten selbst abhole/welches also/der alten Gewonheit nach/zu beobachtē uñ darnach sich zu richtē. So darff man auch den Grund-Dienst nicht steigern.

Sechstens/ stehet jedem Zinß-Mann frey / seinen Grund der Obrigkeit heimzusagen / und kan man ihn nicht zwingen/solchen zu behalten/es wäre dann/ daß er vor der Obrigkeit noch unverglichene und unerörterte Rechts-Sachen hätte/da alsdann die Obrigkeit einen solchen/vor Ausgang der Sachen abzulassen/nicht schuldig ist/ er stellt dann genugsame Bürgschafft/das Recht auszuführen/und der Erkantnus des Urtheils Vollziehung zu leisten.

Zum Siebenden/ was die Anfeilung betrifft/ wann jemand sein dienstbares Grund-Stuck verkauffen will/ ob sie vorher der Grund-Obrigkeit besehen solle; ist sich dißfalls nach dem alten Gebrauch zu richten/ damit wo es vor nie üblich gewesen / auch ferner keine Neuerung eingeführt/ sondern jedweder in seinem Recht ohne Beschwerung/ gehalten werde.

Achtens/ wo jemand um beweisliche Schulden beklagt / und dem Kläger das Recht Obrigkeitlich zuerkennet wird/ so mag solcher des Beklagten dienstbare/ so wol als frey-eigene Güter ansetzen lassen; und woferne der verlustige Theil den Grund aus dem Ansatz/ zu gebührender Zeit/ nicht löset und abledigt/ so ist der Grund-Herr schuldig/ dem obsiegenden Theil Nutz und Gewähr um solchen Grund zu geben/und folgen zu lassen/doch muß vorher ein Compaß-Brief dem Grund-Herrn von dem Gericht/ davon das Urtheil ergangen/ eingeliefert / und darauf erst die Execution verwilliget werden.

Zum Neundten/ wann ein Dienstmann/ der keine Bluts-Freunde oder gesippte Erben hinterlässt / ohne Testament mit Tod abgeht/so fällt das Grund-Stuck dem Herrn ohne Mittel heim / samt aller Fexung / da der Zeit einige vorhanden wäre/ sonderlich / wann die Præscription darzu kommt/ und sich innerhalb 10. Jahren kein Innländer/ und in 32. kein Ausländer deßwegen anmeldet; und mit diesen Conditionen mag auch ein solcher Grund von der Herrschafft wieder verliehen werden.

Zum Zehenden/wann Waisen und ungevogte Kinder vorhanden / und ein ihnen zugehöriges Grund-Stuck/um ihres bessern Nutzens willen/verkaufft wird/ soll der Kauff-Schilling zum Grund-Buch erlegt/oder an ein richtiges gewisses Ort angelegt / darüber auch ordentliche Gerhaben bestellet werden/welche die Verantwortung deßwegen künfftig leisten müssen / und nichts/ ohne Consens der Obrigkeit / sonderlich was Hauptsächlich ist/ fürnehmen dörffen.

Zum Eilfften/wenn Schulden halber gewisse Sätze bey dem Grund-Buch vorgemerckt werden / so gehen sie denen vor/die nur Hypothecam tacitam darauf haben/und können solche/weil sie nicht mit Vorwissen und Bewilligung eines Grund-Herrn geschehen/ hierinnen keine Hinderniß bringen / hat man ihnen auch / wann der Grund heimfiele / oder einem Dritten verkaufft würde / keine Verantwortung deßwegen zu erstatten/ weil sie als unkräfftig und ungenugsam/ des Grund-Herrn jus nicht schmälern mögen.

Zum Zwölfften/ die Schätzung solcher dienstbaren Grund-Stücke/ soll allwege mit Vorwissen / Befehl und Einwilligung der geschwornen Bergmeistern / Richtern oder geschwornen Schätzern geschehen / sonst hats nicht Krafft; wirds aber befohlen oder zugelassen/ so müssen sie alles/bey ihren Treuen und Ehren/auch an geschwornen Eydsstatt thun/und wann die Schätzung begehrt und verwilligt worden / eine gefertigte Urkund derentwegen von sich geben. Also werden auch die begehrten Beschau / wegen Deterioritung der Grund-Stücke vorgenommen.

Zum Dreyzehenden/ wann jemand ein Verbott/ einigerley rechtmässiger Ursach halber/ auf ein Grund-Stuck thun will/ muß er sich innerhalb 14. Tagen bey dem Grund-Buch anmelden/und genugsamen Schein bringen/wie auch Erinnerung von einem Gericht/ daß er des Verbots Fug und Recht habe; also kan der Grund-Herr/bis zu Austrag der Sachen/ mit Ausfertigung der Gewähr/ innen halten; wo man aber den Termin versaumt/und nicht gnugsam erhebliche Beweiß aufzeigt / ist der Grund-Herr nicht schuldig/einen Stillstand deßwegen zu halten.

Zum Vierzehenden/ die Gewähr muß also formirt seyn/ 1 Von wem ein Gut/ und Grund /und mit was Gerechtigkeit und Titel es auf dem andern kommt. 2. Wo/und an welchem Ort der Grund gelegen/und wie er heisse. 3. Wie viel Joch er habe/ und wie groß er sey. 5. Wohin/wann/und wieviel er diene. 5. Worauf der Innhalt der Gewähr zu richten / obs auf gesammte Hand/ auf Uberleben/ Ubergab/ erkaufft und verkaufftes/ ererbt/ verpachtes/ vertauschtes oder fälliges Gut sey.

Zum Fünffzehenden/die Taxa betreffend / wie auch die Formular der Gewähr und Sätze/und andere mehrere Umstände / sind solche in des Herrn Bernh. Walther J. C. und Nieder-Oesterreichischen Regierungs-Cantzlers denckwürdigen Manuscriptis, die nicht in jedermanns Händen/zu finden/ allhier aber/ wegen Verhütung der Weitläufftigkeit/ unterlassen worden.

CAP.

Cap. LXI.

Von den Voigteyen.

DIe Vogteyen sind in unsern Oesterreichischen Erb-Ländern zweyerley / Bet-Vogteyen und Erb-Vogteyen; die ersten sind vor Alters zu Kriegs- und Unfriedens-Zeiten entstanden / wann ein geistlich- oder weltlicher Grund-Herr seine Unterthanen nicht beschützen könne / hat er solche einem Mächtigern in seinen Schutz und Schirm untergeben / dafür sie dann ein gewisses Schutz-Geld erlegten; und wiewol diese Bet-Vogtheyen / den Land-Rechten nach / jederzeit mögen dem Vogt-Herrn aufgekündet werden / so ist doch bey den meisten die Verjährung (die sonst hierinnen keinen Platz finden solle) durch Mißbrauch also zu einem Recht gedegen / daß heutiges Tages / zwischen den Bet- und Erb-Vogtheyen fast kein Unterschied ist; die Erb-Vogteyen sind theils zu weltlichen / die meisten aber zu geistlichen Handen also übergeben / daß sie fort und fort also bleiben / theils aber werden dergestalt gewidmet / daß ihm der Stiffter die Vogtey vorbehält; und dieses muß alles mit schrifftlichen Documenten versichert seyn / samt dem / was ein solcher Vogthold jährlich reichet / und darüber soll er auch nicht beschweret werden; mit der Land-Steuer ist es unterschiedlich / zu Zeiten gibt man sie dem Vogt-Herrn / zu Zeiten dem Grund-Herrn / und wie es vor diesem gehalten worden / als hat es auch dabey sein Verbleiben. Der Vogt-Unterthanen sind dreyerley Art. 1. Sind etliche / die dem Vogt-Herrn weder mit Steuer / Rabathen / Stifft. / Sperr / noch Fertigung / auch mit keinem Verwandlungs-Gefällen / oder sonst einiger andern Obrikeitlichen Disposition nicht unterworffen / als nur mit einem blossen und schlechten Vogt-Dienst / bißweilen nur mit einer Hennen / auf gewisse oder verzickte Zeit / da wird das Pfund-Geld im Anschlag nur per 25. fl. angeschlagen. 2. Sind Vogt-Unterthanen / die neben dem Vogt-Dinst auch Robath-Geld / Steuer-Rüst-Geld / auch Stifft / Sperr und Fertigung der Vogt-Obrigkeit geben; ohne daß die Grund-Obrigkeit den Grund-Dienst / und auf jede Verwandlung das Frey- und Stall-Geld völlig einnehmen / und bey den Verhandlungen ihren Amtmann oder Verwalter auch gegenwärtig haben; solch des Vogt-Herrns Einkommen / wird auf 3. Jahr summirt / das Drittel davon gezogen / und für ein jährliche Nutzung in die Anschläge gebracht und angeschlagen. 3. Sind Vogtholden / bey welchen die Vogt- und Grund-Obrigkeit in allen Einkommen und Gefällen / jeder halber Theil / zugleich auch die Stifft / Sperr / und Fertigung miteinander haben. In solchen Fällen wird der blosse Vogt-Dienst / so er freyeigen / nicht geringer / als wie andere völlige Obrigkeits-Gülten / nach dem Pfund-Geld angeschlagen.

Welche auch Vogtey-Herren über Pfarr-Herren und Beneficia sind / die bleiben gleicher Gestalt bey althergebrachter Gewonheit / daß sie / auf vorfallende Todes-Fälle die Sperr und Inventuren gebührlich vornehmen / die Verlassenschafft recht verwahre / keine zu grosse Unkosten zugeben oder verursachen / damit jedermänniglich / der an des Verstorbenen Güter Sprüch und Anforderung hat / möge bezahlt / und die natürlichen Erben / wo deren vorhanden / oder andere / denen solche Verlassenschafft durch Testament verordnet / das Ihrige erlangen / wie auch alle Dienst-Botten bezahlt werden möchten. Zu dem Ende soll man auch / vor Richtigmachung dieses / den Erben nicht gestatten / ihre Paarschafft und fahrende Haabe wegzuführen / sonderlich / wann der Pfarrhof / durch Nachläßigkeit des verstorbenen / wäre in Abbau kommen / soll so dann von dem Gut der Verlassenschafft solches ersetzt und gebessert werden. So soll auch ein Vogt-Herr die Zechleute und Kirchen-Pröbst jährlich die Rechnung thun lassen / und entweder selbsten dabey seyn / oder jemand tauglichen an seine Stadt darzu ordnen. Diese Raittungen geschehen meistentheils bey den Kirchen und Pfarrhöfen / und sollen von der Vogt-Obrigkeit / wider das alte Herkommen nicht an andere Ort / ihres Gefallens / betagt / sondern bey dem Alterthum und lang-hergebrachten Gebrauch jederzeit gelassen und geschützet werden. Den Kirchen-Vättern und Zech-Pröbsten soll nie gestattet werden / einige zur Kirchen gehörige liegende Güter und Gründe zu veralieniren / aus den Kirchen-Höltzern / ausser des Pfarrers oder zum Kirchen-Bau Nothdurfft / nichts hauen / noch verkauffen lassen. Wenn sie im Gottes-Kasten so viel übrig / sollen sie solches / mit Vorbewust der Vogt-Obrigkeit und Pfarrherrn / auf gute Pfand / oder afficirte Grund-Stücke / ausleihen / und die Verzinsungen davon jährlich verrechnen. Alle dergleichen Ordnungen und Rechnungen verstehen und erstrecken sich auch auf die Spitäl und arme Häuser und deren Einkommen.

Cap. LXII.

Von den Zehenden.

DIe Zehenden sind auch ein schönes und nutzbahres Pertinents zu einem Land-Gut / da man auf gewissen Feldern / Aeckern und Grund-Stücken (darunter auch der Wein-Zehend und Berg-Recht gehörig) den völligen / bißweilen nur den halben / dritten oder vierdten Theil am Zehend / in gewisser Mas / zu erheben hat.

Zum Ersten / ist Landsbräuchig / daß man von allem dem / was mit dem Pflug / mit der Hauen oder Hand zu Feld allenthalben auf den Zehendbaren Gründen erbauet worden / den Zehenden reiche und bezahle / es sey Wein / Saffran / Weitz / Korn / Gersten / Habern / Linsen / Hanff / Hirsbrey / Mahen / Erbsen / Wicken / Kraut / Zwiebel oder andere Früchte; solle auch / ausser den uralten Haus-Gärten / kein Grund oder Gut / es habe gleich Namen wie es immer wolle / welches nicht darüber authentische Documenta und sonderbare Freyheiten aufzuzeigen / oder aber die Præscriptiones und



Verjährungen zu beweisen/vom Zehenden freygelassen seyn.

Fürs Andere/ da auf den Zehend-Acker / zum andermal in einem Jahr / als Kraut / Ruben / Haar / Brein / und dergleichen/ gebauet würde / muß nichts desto weniger der gebührliche Zehend auch zum andernmal abgerichtet werden.

Zum Dritten/wann ein zehendbahrer Bau-Grund von neuen zu einer Wiesen gemacht würde/ muß nicht weniger die zehende Matt von Heu und Grünmath gereicht werden / es wäre dann zu beweisen/ daß solcher Acker auch vorhin ein Garten oder Wiesen gewesen / davon man keinen Zehend gegeben hätte.

Vierdtens/ die Neubrüche (dafür allein diese zu halten/ wo hiervor keine Furch geschehen/auch nie angebauet worden)welche hernach umgerissen/ausgestöckt und gebauet werden/ so sie auf einem zehendbaren Grunde ligen/ sind allein das erste Jahr Zehend-frey/ den sie hernach/ wie andere Zehend-Felder / reichen und abführen müssen.

Zum Fünfften/ kein Getrayd solle/unbewust des Zehend-Herrn/ heimgeführt; und der Zehend/ nach Gutduncken im Feld gelassen werden; sondern man soll die ordentliche Auszehendung begehren / und/ nach deren Verrichtung/das Seinige heimbringen/ den Zehenden aber verwahrlich halten/ damit kein Vieh hinein getrieben/ und Schaden verursacht werde.

Zum Sechsten/ wann jemand den Zehenden/ wider des Zehend-Herrn Willen/ aus dem Feld einführt/ und ihme den zu geben verweigert/soll der Zehend-Herr doppelten Zehenden zu heben befugt seyn / dafern er in langer richtiger Possess desselben gewesen; wo er aber strittig wäre/ und die würckliche Possess in Zweiffel gezogen würde / soll man darüber gerichtlicher Erkantnus (die doch Summarissimè ausgeführt und verscheidet werden solle) zu erwarten schuldig seyn / und demselben nachleben.

Zum Siebenden/ob auch ein Zehend-Herr/auf eines andern Grund-Herrn Grund und Boden / zu Erhaltung seiner Gerechtigkeit / und zu Einbringung seiner vorenthaltenen und entzogenen Zehenden / einige oder mehr Handlungen vornehme/ soll derselbe doch wider keinen Grund-Herrn/ Land-Gericht oder Obrigkeit nichts gefrevelt oder verbrochen/ sondern des alles Fug und Recht haben; doch solle ihm (ausser der Zehend-Gebühr) einige andere jurisdiction (über den Zehenden) am wenigsten nicht zuständig seyn.

Zum Achten/ diejenigen /, so bißhero den Haus-Zehend von vierfüßigen und Feder-Viehe gegeben/ sollen denselben (wie es vor Alters herkommen)noch forthin / demjenigen / dem er billich gebührt/ treulich und ohne Widersatz reichen; würden sie aber in der Ansatz oder Lieferung falsch und sträfflich erfunden werden / solten sie auf jedes solches Verbrechen den Zehenden doppelt reichen / darzu sie auch die Grund-Obrigkeit / auf des Zehends-Herrn Anlangen/ gebührlich halten /und nicht Unterschleiff geben solle ; oder es soll der Herr selbst beklagt / und nach Erkanntnus des Gerichts gestrafft werden.

Zum Neundten/ dem Zehend-Herrn stehet frey/ seine Zehend selbst heimzuführen/ oder jemanden andern um Geld oder Körner zu verlassen/ daher die Innhaber der Zehendbaren Grund schuldig/ wann das Getrayd abgeschnitten/ solches dem Zehend-Herrn/drey Tage vorher/ anzuzeigen/ damit er hernach auszehenden/ und/ längst inner fünff Tagen/den Zehenden fechsnen/uñ das Feld raumen möge. Da auch mehr Zehend-Herrn wären/ solle es jedem insonderheit angedeutet werden /

doch da derselben einer oder der ander/ über eine Meil Weges von den Zehendbaren Gründen entlegen / und kein Amtmann oder Abgeordneter/ dem die Ansag und Auszehendung geschehen möchte/ vorhanden wäre/ solle der Zehend- Unterthan die Anfrag weiter zu thun nicht schuldig seyn/ sondern den Zehenden treulich absondern/ liegen lassen/ und bis zur Abführung (die doch in kurtzer Zeit folgen solle) verwahren / auch kein Vieh entzwischen darinn treiben.

Zum Zehenden / im schweren Getrayd soll der Zehend-Mann das Mandel zu funffzehen/ und den Schober zu sechzig gleichmäßigen Garben aufrichten : nachdem soll der Herr des Zehends selbigen nach Gefallen / doch der Billichkeit gemäß/ ausstecken/ und/ ohne Verhinderung des Zehend-Manns/ heimführen lassen. Das Somer-Trayd aber/ wo es nicht in Garben gebunden wird/ stehet dem Zehend-Herrn frey/ die Zehende Matt/ oder den zehenden Hauffen (die/ so viel als möglich / gleich sollen gemacht seyn) für sich auszustecken und zu erheben.

Zum Eilfften/ aller und jeder Zehend soll / ohne einigen Abzug des Bau- Unkostens / von den erbaueten Früchten gereicht werden / wie auch solche Zehend-Reichung/ vor allen andern Gefällen un̄ Schuldigkeiten / von dem Zehendbaren Gut/ in der Bezahlung / von Rechtswegen / den Vorgang haben solle. Wer mehr Erläuterung verlangt/ kan die von unterschiedlichen Land-Fürsten vielfältig publicirte Zehend-Ordnungen lesen / und zu Rath halten. Doch sind die Gebräuche an einem Ort anders/ als an dem andern / daher vornehmlich auf die alten Herkommen zu sehen/ und in diesen und dergleichen Sachen nicht leichtlich einige Neuerung einzuführen.

Insgemein wird der grosse Zehend gereicht vom Waitzen/ Roggen/ Dünckel/ Habern/ Haiden/ Gersten/ Erbsen/ Linsen/ Bohnen/ und allen andern Früchten/ so das Halm trägt; Item an etlichen Orten gibt man den Heu-Zehend (wie gesagt) und kleinen Zehend/ als Obst/ Kraut/ Ruben/ Flachs; auch lebendige Zehend / als junge Schwein/ Hühner/ Gänse/ Kälber / Eyer ; an andern Orten (nachdem der Gebrauch ist) auch den Fisch-Zehend/ wann aus denselbigen Wiesen/ wo man vorhero den Heu- Zehend hat geben müssen / beweißlich/ Weyer- und Fisch- Teuche sind gemacht worden.

Cap. LXIII.

Von Robathen oder Frohn-Diensten.

Die Robathen und Frohn-Dienste sind bald nach dem ersten Sünden-Fall Adams aufkommen/ da zwar GOtt insgemein befohlen/ daß man sein Brod im Schweiß seines Angesichts essen/ das Feld bauen und arbeiten solle ; nachdem aber / durch Vermehrung des menschlichen Geschlechts / der Ubermuht/ und Unordnung auch mit-gewachsen/ die Starcken die Schwachen / Einfältigen und Hülff-losen nach ihrem Willen gezwungen / und daher viel Zanck und Mördereyen entstanden / hat endlich die Noht den Menschen diesen Rath gegeben/ daß sie für besser gehalten/ wann sie sich/ auf gewisse Bedingungen/ einem starcken und berühmten Helden untergeben/ der sie für äusserlichen Ansprengungen frevelhaffter Buben beschützen könnte; als wann ein jeder für sich selbst frey lebte/ doch die Krafft/ sich selbst zu vertheidigen/ nicht hätte/ daher jederman frey stünde/ der mehr Stärck hätte/ ihn ungescheuet zu verunruhigen: Also sind nun die Königreiche / Fürstenthum und Herrschafften entsprungen / und gewisse Gesetze/ auf unterschiedliche Weise/ verfasset worden / daraus der Vorzug und Ansehen der Obrigkeit / und der Gehorsam der Unterthanen sich ereignet. Aus diesem Bronnen sind auch / die nunmehr in aller Welt übliche Frohn-Dienste und Robathen urspringig. Etliche sind der Meynung / die Robathen seyen eine Frucht und Nutz- Niessung der Jurisdiction / so doch von andern widersprochen / und allein für eine gewisse Bedingung oder Præscription gehalten wird / oder als eine Verwilligung vom Lands- Fürsten / im Lehen-Brief bedingt und gemeldet/ oder wann dergleichen Güter der Grund- Obrigkeit heimfallen/ und sie ferner an Fremde oder Einheimische/ mit Ausnahm einer gewissen Robath/ verkaufft/ sie dann ex pacto, quod proprio assensu ratum est, schuldig sind solchen zu leisten/ dieweil jedweder seinen freyen Willen hat/ etwas zu versprechen/ oder bleiben zu lassen; doch / wo zu beweisen/ daß die Unterthanen zu gewissen Frohn-Diensten nur Bitteweise sind erhalten worden / daß sie etwas aus guten Willen gethan/ da ist von Rechts wegen keine Præscription daraus zu machen / quæ enim precario dantur, non debent verti in necessitatem , wiewol solches für die Unterthanen meistentheils gefährlich ist / und ihnen böse Consequentien gemeiniglich daraus erwachsen: Die Gewonheit und der Lands-Brauch werden in allen Robathen/ am meisten beobachtet/ an andern Orten werden sie auch Schaarwerck und Frohndienste geheissen. Operæ rusticorum hodiè dicuntur reales, und liegen gleichsam auf den Bauern-Gütern/ müssen auch der Grund-Herrschafft/ nach Billichkeit geleistet werden; es ist zwar hierinnen (sonderlich/ wo die Unterthanen leibeigen sind) offt ein grosser Mißbrauch / der mehr zu straffen als zu loben ist/ und deren eine Christliche Obrigkeit sich nie schuldig machen solle/ weil summum jus summa injuria zu halten. Zu dem ists auch also beschaffen / quod læsa patientia facilè in furorem degenerat, voraus da die Güter nahe an den Städten liegen/ wo die Justitia administrirt wird/ nicht allein wegen Nähe des Weges/ und daß die Unterthanen/ die auf die Wochenmärckte fahren/ an viel Orten bekannt werden/ und ihr Anligen und Noth klagen/ da sie leichtlich Rechtsgelehrte antreffen / die theils aus Mitleiden und Liebe der Gerechtigkeit/ die meisten aber aus Geitz/ Zancksucht/ und Hoffnung ihren Beutel und Kuchen zu spicken / ihre Parthey agiren / und der Grund- Obrigkeit offt mancherley Unlust und Ungelegenheit machen/ welches zu verhüten/ der beste Weg ist/ des Herrn Christi Liebes-Regel allzeit vor Augen zu haben: Was du nicht wilt/ das man dir thue/ solt du andern auch nicht thun; so würde man ein gut Gewissen haben/ un̄ von keinen Unfried in der Welt hören dörffen.

In

In unsern Oesterreichischen Ländern wirds damit nit auf einerley Weise gehalten/ wo die Unterthanen leibeigen sind / als in Böhmen und Mähren/ da müssen sie / so offt man ihnen ansagt / bereitet seyn ; In den fünff Erb-Ländern wird meistentheils die Robath nur von den behausten Gütern gefordert/ deren sich keiner weigern kan / er wäre dann von der Obrigkeit mit Brieffachen Versicherungen absonderlich befreyet und eximirt ; woferne aber ein Unterthan / etwan wegen Entlegenheit/ Vergeßlichkeit/ oder andern unbewusten Ursachen/ vor Alters nie gerobathet / und doch derenthalben keine absonderliche Befreyung vorzuweisen hätte / so ist er / dem Land-Brauch nach / der Obrigkeit / auf ihr Ersuchen und Ansagen/ jedes Jahrs 12. Tage zu robathen schuldig/ doch soll sie nicht auf eine Zeit nacheinander / sondern durch alle Viertel-Jahr eingetheilet / abgefordert und geleistet werden ; man soll auch in solchem Fall den Unterthanen ihre gebührliche Unterhaltung reichen ; wie auch mit dem Unterschied / daß die allein mit den Zügen / mit Ackern und Fuhren dienen sollen/ welche Gründ und Felder zu ihren Häusern besitzen / die aber keine Gründe haben/ allein die Hand-Robath verrichten sollen. Was die Unterthanen betrifft / so vor Alters her/ mehr oder weniger/ gewisse oder ungewisse Zeiten / zur Hof-Arbeit gehabt/ dabey wirds / nach einer jedwedern Herschafft Herkommen und Gebrauch/ billich gelassen/ wann nur das ne quid nimis, mit Christlicher Lieb und Bescheidenheit/ beobachtet/ der arme Unterthan nicht übertrieben/ viel weniger seine eigene Gründ und Felder zu beschicken/ verhindert/ und dardurch der Obrigkeit Segen in einen Fluch verwandelt wird : Also hat es auch/ wegen der Unterhaltung der Robather / bey den Alten sein Verbleiben / und ist einer gewissenhafften Herrschafft viel rühmlicher/ dißfalls etwas zuzugeben/ als abzubrechen. Von den Urländ-Gründen aber ist insgemein kein Unterthan schuldig/ eine Robath zu thun/ es wäre dann von Alters her schon im Gebrauch gewesen / und sollen keine Neuerungen dißfalls aufgebracht werden. Wann ein Grund-Herr einen öden Grund/ darauf eine Behausung aufzurichten / einem Unterthanen aufgibt/ so ist gebräuchig / daß er denselbigen die ersten drey Jahr/ der Steuer / Zins und Robath befreyet/ damit er desto mehr Zeit habe seiner Arbeit abzuwarten / und mit den Unkosten leichter zukommen könne.

Welche Unterthanen sehr fern entlegen / oder daß man ohne diß überflüßige Robath oder nicht gar zu weite Bau-Felder hat/ da wird von denen Unterthanen/ an statt der Robath/ ein gewisses an Geld/ gefordert/ und Robath-Geld genennet / und wann sie diß abrichten / können sie ferner zu einiger Robath nicht getrieben werden ; wiewol etliche Obrigkeiten darwider handeln/ wird doch solches auf folgende Klag/ von Lands-Fürstlicher Obrigkeit mit Ernst und Billichkeit abgestellet.

Cap. LXIV.

Von Urbarien und Protocollen.

Die Urbarien sind nichts anders / als ein ordentliches Register / aller und jeder zu einem Land-Gut gehörigen Unterthanen / daraus man sehen kan/ was Lehen oder frey Eigen/ wie auch was für Stücke/ Gülten/ Einkommen/ Freyheiten / Jura und Gerechtigkeiten darzu gehören/ und diese werden meistentheils/ damit sie desto glaubwürdiger erscheinen/ von der Obrigkeit / auch manchesmal von darzu erbettenen Beyständen / gefertigt / darinnen werden nun / nach eines jeden Belieben/ unterschiedliche Ordnungen gehalten.

Erstlich wird die Wohnung beschrieben/ wo sie gelegen / als Feudum oder Allodial , mit allen darzu gehörigen Herrlichkeiten/ Freyheiten und Nutzungen / wie sie von Alters her sind innen gehabt/ genutzt und genossen/ mit Aeckern/ Gründen/ Weiden Gärten und Wiesen/ Wein-Gebürgen/ Hof-Mühlen/ Ziegel-Städeln/ Kalch-Oefen/ Teichen/ Jagten/ verlassen und unverlassen/ besucht und unbesucht/ Burg-Frieden/ Gehültz/ Fisch-Wassern/ Schenck-Recht/ auch allen andern benennts und unbenennts/ immassen solche die Possessores ruhig inngehabt und genossen haben. Ingleichen wird das Land-Gericht/ Einkommen an Vogteyen / Fisch-Wassern / Getrayd/ Aecker- und Mühl Zins / Wein-Zehenden/ Berg-Recht/ Kuchel-Dienst/ Robathen/ Kirch-Lehen und Vogteyen/ Wildbahn/ Waiden-Lehen und Uberländ-Gründe/ Zehenden/ und dergleichen/ samt beyläuffiger Ertragung zu mittern Jahren oder Bestand Einkommen beygesetzt.

Fürs Andere/ werden die gantzen und halben Lehner mit Namen/ auch wo die Häuser gelegen / und wie sie heissen/ samt ihrer Steuer/ Zins / Dienst und Kuchel-Dienste/ aufgeschrieben. Etliche Herschafften setzten wol auch gar zu jedem Hause das Kauff-Recht und die Schulden/ daraus man gleich eines jedwedern Vermögen urtheilen kan/ so zwar eine feine Nachrichtung/ aber mehr ins Unterthanen-Register gehört/ dieweil sich derentwegen offtmals Veränderungen zutragen/ und man das Urbarium entweder bemailigen / oder in Ungewißheit derhalben stehen muß / so man/ weil es ein Scriptum und Documentum autenticum seyn solle / nicht leichtlich thut.

Drittens / werden die Hofstäter/ und was sie jährlich für ordinari-Herrn-Forderungen an Steuer und Dienst/ entweder implicitè, oder wol auch explicitè , geben müssen/ ordentlich nach einander geschrieben und eingezeichnet. Hernach werden gleicher Gestalt die Klein-Häußler/ die vererbten ledigen Zehend / Aecker und Grund-Stücke / Vogt Unterthanen / verzickte Dienste/ wie auch die Berg-Recht-Wein- und Trayd-Zehend/ ob sie gantz/ oder nur zum Theil gehebt werden/ Item Sack-Geld/ Marck-Futter/ und in Summa die gantze Nutzung einverleibet und ordentlich aufgeschrieben/ damit so wol die Obrigkeit/ als auch Unterthanen wissen mögen/ was zu fordern und zu geben.

Die Protocoll aber werden in gewisse Jahr eingetheilt/ daraus man alle Veränderungen der Unterthanen und Grund-Stuck sehen und erkennen/ auch die

Protocolls-Gefäll/als Frey-Gelder/Sterbhaupt/Ab- und Anfahrt wissen kan. Darunter die Inventuren das fürnehmste Stuck sind/ wobey die Obrigkeit entweder selbst/ oder durch ihre Pfleger/ Bediente und Amtleute/ wol in acht haben soll/ damit weder den Pupillen/ noch Creditoren/ noch auch ihrer Gerechtigkeit nichts verfängliches/ betrieglicher Weise vorgenommen und aufgemerckt werde: Es wird nun erstlich das ligende Grundstuck/ was es werth ist/ausgeworffen/hernach die Fahrnus/wie es Nahmen hat; Item die Schulden zum Vermögen/ und wird daraus ein Quantum gemacht/ hievon werden abgezogen die Obrigkeitlichen Anforderungen/auch andere Priorität und Corrent-Schulden/und der Uberrest unter die Erben vertheilt. In dieses Buch kommen ingleichen die Kauff und Verkauff/samt denen deswegen aufgerichteten Instrumenten; Item alle Abwechslungen/Schuld-Brief/Abschied/Geburts-Brief Verträge/Vergleiche/ Klagen/ Verhörung/ Injurien-Händel/Währungs-Zettel/ Heuraths-Brief/ Kauffs- Erbschaffts- und Zahl-Quittungen/ Donationen/ Testament/ Bestätt - und Lehn-Brief/ Pett-Zettel/ Abraitungen/ Bestand - Verlassung und Rechnungen/ Ubergab/ Schätzungen/ und was von dergleichen Handlungen mehr an einem oder andern Ort/ dem Lands-Brauch nach/ üblich ist/ das wird/ von einem Jahr zum andern/in gewisse Bücher eingetragen/dieselben ordentlich in Classes eingetheilt/ und in ein Register gebracht/ daraus man/ bey allen fürfallenden Händeln und Begebungen/ ein sichere Nachricht haben und geben kan/ so offt solches vonnöthen seyn wird.

Cap. XLV.

Von Waisen-Büchern.

Weil die Pupillen/ verwaiste Vatter und Mutter-lose/ sonderlich-unmündige und unvogtbare Kinder/ so wol in der H. Schrifft/ als allen geistlich- und weltlichen Rechten/ einen billichen besondern Favor, Schutzhaltung/ und so wol an Leib/ Seele/ Gemüthe/ als auch in Anlegung ihrer Güter/ eine nothdürfftige Versorgung haben sollen: Als wird bey allen Christlichen Ehr- und Tugend-liebenden Herrschafften vornehmlich darauf gesehen/ daß in diesem Fall also gehandelt werde/ damit sie künfftig vor GOtt/ der sich einen Beschützer und Richter der Wittwen und Waisen erkläret/ an jenen grossen Gerichts-Tag Rechenschafft geben können; und je elender und Trost-loser/ auch bey grossem Vermögen/ dergleichen Personen sich befinden/ je mehr soll man Fleiß anwenden/ daß sie so wohl an Gottesfurcht/ guten Sitten/ rechter Auferziehung/ als auch an ihrem Gut vermehret und gebessert werden möchten.

Zu leichterer Ein- und Nachrichtung dessen/ werden bey guten und Christl. Herrschafften/ sonderliche Waisen-Bücher aufgerichtet/ darinnen man/ von Jahr zu Jahr/ die Waisen/ samt ihrem Vermögen/ zusamt denen ihnen von Obrigkeits wegen verordneten Vormündern/ einzeichnet/ (woferne die Eltern nicht selbst in ihrem letzten Willen den Kindern deßwegen vorgesehen) und muß dabey im Waisen-Buch einverleibt seyn der Pupillen Namen und Alter/ wer ihre Eltern/ wo sie/und wann sie gestorben/was für Gerhaben sie gehabt oder haben/ was eines jeden Vermögen/ wo es angelegt sey/wo ein jeder sich aufhalte/ was für Handthierungen er lerne oder treibe/ ob die Rechnungen der Zinsen jährlich einkommen/und recht angelegt werden/ darzu denn solche Leute zu erkiesen/ die von einem guten Ruff/ ehrlichem Leben und Wandel/ auch guter Vernunfft/und nicht böse Haußhalter sind/welche/mit Vorwissen der Obrigkeit/ die Gelder anlegen/ die Schuld-Brief bey der Herrschafft fertigen/ die Kinder entweder selbst um leidliche Verkostung auferziehen/oder an gute Ort bringen/und wegen der nach und nach eingehenden Zinsungen/ Red und Antwort/ auch jährlich bey der Herrschafft oder Pflegern/die Rechnung abführen; und müssen besagte Gerhaber vorher der Obrigkeit/ an Eydes-Statt/angeloben/daß sie fleißig und treulich ihrem Amt nachkommen/ auch der Pupillen Nutzen und Frommen suchen und befördern wollen und sollen; oder sind sie nicht selbst angesessen/ oder genugsam begütert/ sollen sie durch Bürgen/ Caution und Versicherung/ der Güter halben/ zu geben schuldig seyn. Der Waisen Alter/ muß insonderheit bey einem jeglichen beygezeichnet werden/ damit die Zeit ihrer Vogtbarkeit erhelle/ oder wann sie erstarcken/ auf Handwerck gedinget/ oder in gute ehrliche Dienste gebracht werden möchten. An den meisten Orten zwar ist der Gebrauch/daß die nun mehr zu Dienste tüchtige Pupillen bey der Obrigkeit/ eine gewisse Zeit dienen müssen; es wird ihnen an vielen Orten ein so geringe Besoldung oder so schlechte Kost gegeben/ daß sie sich dabey nicht erhalten können/ und offt/ aus höchster Noth/ entlauffen müssen/ so von geitzigen/ ungewissenhafften und gottlosen Obrigkeiten darum geschicht/ damit man ihnen hernach ihr Erbschafft einziehen/ um sich damit bereichern möge/welches wol eine Himel-schreyende Sünde ist/und keinen Seegen/aber gewisse Verdamnus auf dem Rucken trägt. Wo hingegen gute ehrliche Herrschafften sind/ die halten sie in gebührlicher Kost und Besoldung/ und bringen dadurch zu wegen/ daß sie nicht allein ihre schuldige Waisen-Jahr/sondern auch noch mehr Jahr darüber/ aus gutem Willen/ dienen/desto mehr Lieb und Zuneigung zu ihnen haben/und desto treuer und aufrichtiger sich erzeigen/ damit mancher Unrath abgestellt/ mancher Nutzen befördert/ der gute Name eines Herrn oder Frauen gerühmet/ und sonderlich Gottes Seegen und Gedeyen erlanget wird.

Die Gerhaben sollen nicht allein/ wie oben gedacht/ der Pupillen Geld auf Verzinsung bringen/ sondern auch/da etwan solche Fahrnus vorhanden wäre welche durch Liegen verderbt/oder sonst verringert wird/soll solche Fahrnus nach Inhalt des Inventarii, (so allweg eher aufzurichten) durch erbare und geschworne Leute geschätzt/ zu Geld gemacht und verkaufft/ und auf Interesse angelegt werden. Vor 20. Jahren werden den Pupillen die Güter nicht eingeantwortet/und wo sie liederlich und verthulich wären/nicht vor 22. Jahren/welches alles auf Vorwissen und Gutbefund der Obrigkeit geschehen solle. Wo aber bey den Pupillen/aus Unverstand oder Leichtfertigkeit/keine Besserung mit den Jahren

ten zu hoffen wäre/ werden ihnen von Obrigkeits wegen Curatores bonorum vorgestellt/ und werden alle Alienationen oder Anticipationen/ so dergleichen vertheilichte Kinder fürnehmen möchten/ ex officio, und bey Verlust der Schulden/ verbotten.

Wann den Kindern etwas Mütterliches/ oder Seitenwärts her ein Erb-Gut zufället/ und ihr Vatter noch im Leben ist/ und eines guten Wandels/ soll er/ biß zur Kinder Vogtbarkeit/ das Gut zwar geniessen/ aber alsobald/ ehe ers antritt/ inventiren/ und beschrieben lassen/ damit ihnen das Haupt-Gut ungeschmälert künfftig wiederum zu den Händen möge gestellt/ und treulich überantwortet werden; die Stieff-Vätter hingegen werden/ dem Lands-Brauch nach/ hiervon gäntzlich ausgeschlossen.

Cap. LXVI.

Von Unterthanen- und Dienstbotten-Register.

Gleichwie/ durch Unordnung/ alle gute Anstellungen verhindert und zerrüttet: also werden auch/ durch weißliche Vorsorg/ alle Haus-Wirthschafften zu gutem Fortgang und Zunehmen gebracht/ daß alles/ so wol die Grossen/ als die Kleinen/ leichter ankommt/ und alle Verwirrungen verhütet und abgeschnitten werden. Die Unterthanen-Register werden entweder jährlich verneuret/ oder zu jeden so viel Raum gelassen/ daß mans auf etliche Jahr brauchen köne/ die macht jede Herrschafft nach ihrem Beduncken; theils schreiben erstlich zu jedwederm die alten Restanten/ hernach die ordinari-Gaben/ und die auf selbiges Jahr gemachten Anschläge und Landshauß-Forderungen/ was bezahlt oder nicht bezahlt wird/ doch daß ein jedes Jahr von dem andern separirt wird. Theils geben/ um besserer Richtigkeit willen/ einem jeden Unterthanen ein kleines Büchlein von ein paar Bögen/ schreiben ihm jährlich hinein/ was von jeden Hausse gefordert/ und was von ihme erlegt worden/ welches den Unterthanen nicht unannehmlich/ damit sie sich desto leichter ihrer Schuldigkeit erinnern mögen/ und grosse Ausstände destoweniger erwachsen lassen/ auch in der Meynung/ sind/ es geschehe ihnen solcher Gestalt desto weniger Unrecht/ weil/ ob sie schon selbst nicht lesen können/ dennoch ihnen solches von andern können vorlesen lassen. Die Unterthanen-Register werden am richtigsten/ nach Ordnung des Protocolls/ auffgesetzt/ und von Jahr zu Jahr also continuirt/ ausser daß jährlich die Land-Anlagen sich offt ändern/ bald grösser und bald geringer werden. Die Dienstboten-Register sind auch einem Haus-Vatter/ so wol als den Bedienten/ eine feine Nachricht/ da nicht allein die vornehmen/ sondern auch die geringen Bedienten/ männ- und weiblichen Geschlechts/ mit ihren Tauff- und Zunahmen/ wann sie eingestanden/ was ihr Lohn ist/ was sie nach und nach empfangen/ eingezeichnet werden/ und wird jährlich mit ihnen zusammen gerechnet/ der Rest ausgezahlt/ oder ihnen aufs künfftige Jahr zugeschrieben. Theils geben/ sonderlich den Mannsbildern/ ihre Span-Zettel noch zum Uberfluß/ darinn eben das jetztgemeldte jährlich verzeichnet und eingeschrieben wird; wie nun eines oder das andere im Gebrauch ist/ also hat es auch dabey sein Bewenden.

Cap. LXVII.

Von Bräu-Häusern.

Insgemein haben die Städte das Bräu-Recht/ daß auf eine Meil Wegs herum niemand (ohne special Privilegium) ein Bräu-Haus auffrichten solle/ und ist mehr ein jus reale als personale, haben auch etliche Güter diese Freyheit/ der Possessor sey wer er wolle. Wiewol sonst auf sein Haus-Nothdurfft zu brauen/ jedem Edelmann und Geistlichen frey stehet/ doch sollen sie nichs verkauffen oder ausschencken/ sie haben denn eine Præscription oder sonderbare Concession. Ich rede aber hier nur von denen Gütern/ welche die Gerechtigkeit haben/ nicht allein für ihre Haus-Nothdurfft zu bräuen/ sondern auch das Bier auf ihren Tafernen und Wirthshäusern auszugeben/ und weiter zu verführen. An vielen Orten haben die Lands-Fürsten diß Recht/ sonderlich das weisse Bier zu machen/ als ein sonderbares Regale an sich gezogen/ uñ dörfften weder die Land-Städte/ noch der Adel/ hierinnen einigen Eingriff thun/ trägt auch jährlich etwas ansehnliches: In Oesterreich aber sind die Bräu-Häuser allein bey den Gütern gestattet/ welche alte Gerechtigkeit darzu haben/ oder/ die neue Freyheiten deßwegen erhalten; wie dann/ von wenig Jahren her/ um Wien viel Bräu-Häuser sind aufgerichtet worden; wiewol es der Orten/ sowol des häuffig-wachsenden Weins halber/ als auch anderwärts wegen der Aepfel- und Birn-Mostes/ keinen so absonderlichen grossen Profit bringen kan; in Mähren hingegen/ und vornehmlich im Königreich Böhmen/ wo die meisten Herrschafften das Bräu-Recht haben/ trägt es Cento per Cento Verzinsung. Und setzt davon ein Böhemischer Herrschaffts-Verwalter oder Hauptmann/ (wie sie daselbst genennet werden) Herr Johann Erasmus Wegener/ in seinem kleinen Tractätlein/ von der Occonomonia, folgende Worte. Will man wissen/ wie groß der Nutzen vom Bräu-Haus ist/ so setzt man auf ein Gebräu von 20. Faß/ jedes von 4/ Eymern/ 40. Strich/ darein kan die Besoldung des Maltzers gerechnet werden/ weilen jeder Strich Gersten ein Viertel Auswachs gibt; der Strich zu 1. fl. Rheinisch/ ist 40. fl. Hopffen 3. Strich/ ist 3. fl. wiewohl man gemelniglich bey allen Herrschafften den Waitz Gersten und Hopffen selbst haben und bauen solle/ also daß auf ein Gebräu Bier von 29. Fassen/ über 50. fl. Unkosten nicht aufgehen/ wann man die Sachen darzu kauffen muß; herentgegen wird jedes Faß zu 8. fl. wieder ausgeben/ ist 160. fl. daß also der Gewinn über 100. fl. sich belaufft. Wann man

nun

nun alle Wochen einmahl bräuet (welches auf vielen Herrschafften geschiehet) belaufft sich das Einkommen über 6000. fl. Diß ist je ein herrliches Einkommen/ und sind die Bräu- und Wirthshäuser wol zu beobachten. Hactenus ille. Das wäre von einhundert Gulden Unkosten oder Capital zweyhundert Interesse; wir wollen aber den Conto so hoch nicht spannen/ weilen die Besoldungen der Bräuer und Bräu-Knecht/ Mältzer/ und dergleichen/ auch nicht ein Geringes austrägt/ ein grosser Spesa auf Erhaltung des Bräu-Hauses / der Kessel/ der Bodingen/ und andern darzu gehörigen Gezeuges / ausgehet: weil man überdiß zu Zeiten / so wol mit dem Maltz / als auch in Bräuung des Biers/ Schaden leidet / und nicht allzeit so gute Anwehrung findet / als man verlanget; offt viel geborgt/ und nicht alles bezahlt wird / zugeschweigen andern unglücklicher Zufälle und ungetreuer Bedienten; daher wollen wir allein diß vermelden / wann über alle Unkosten und Schäden / ein Jahr dem andern zu Hülffe / nur die Helffte Einkommens/ als 50. per Cento trägt / so ist ein solches denckwürdiges Mittel / sich ohne Wucher zu bereichern/ daß man dergleichen Vortheil/ weder von andern Getrayd/ noch von Wein-Gärten / jährlich haben und geniessen kan; demnach dieses nutzliche und wolträchtige Theil der Wirthschafft desto fleißiger und besser in acht zu nehmen. Die Grösse und Weiten des Bräu-Hauses soll seyn nach Proportion des Vermögens und des Verschleusses / damit die rechte Mittelmaß getroffen / und das Gebäu weder zu enge noch zu weit werde. Was ferners bey dem Bierbräuen in acht zu haben / davon soll im siebenden Buch ausführlicher Bericht folgen.

Cap. LXVIII.

Vom Maltz-Hause.

Gleichwie man ohne Maltz nicht bräuen kan: also muß auch dem Bräu-Hause ein Maltz-Haus beygefügt werden. Das muß nun nach jenes Grösse/ auch seine gebührliche Weitschafft haben/ die dariñen höltzerne oder von Steinen gemauerte/ ausgetünchte und verküttete Weickbodingen / müssen so groß seyn/ als man Getraydes zu einem Bräu bedarff/ auf 20. oder 30. Metzen/ daß selbiges/ auf einmal einzuweicken/ genugsamen Platz habe / so kan alles fein zugleich fortgehen/ und gibt zum Bräuwerck nicht eine geringe Beförderung; zu unterst der Weickboding/ soll es ein Zapffen-Loch haben/ dabey man das Wasser/ nach genugsamen eingeweickten Getrayde/ wieder ablassen kan. In dem Maltz-Hause muß zum andern auch eine schöne weite Maltz-Tenne seyn / darauf man so viel Trayd oder mehr maltzen möge/ als man zu einem / zweyen/ und mehr Bräuen bedarf/ die wird nun von zähen/ vesten/ wol abgedörrten und durch-arbeitetem Leim geschlagen allerdings wie gewöhnlich die Tenne in den Scheuren und Städeln zum Treschen zugerichtet sind. Wann nun der Tenn aus frischem Leim also geschlagen ist/ soll der Leim mit einer Gabel wol durchstochen/ und in die Löcher / auch sonst allenthalben über der gantzen Maltz-Tennen Saltz gestreuet/ hernach der Tenne fein glatt und dick vergleicht / und/ wie in Scheuren bräuchig/ recht und wol zu geebnet werden. Aus dieser Ursach aber hält mans vor gut / daß der Tenn mit Saltz bestreuet werde/ damit/ wann er nur gantz und gar trocken ist / er nichts destoweniger eine gesaltzene wolgeschmacke Feuchtigkeit von sich in das Getrayd oder Maltz über sich gebe/ und solches daher desto besser und mürber davon werde; ohne Zweiffel auch von bösen Geschmacken und Fäulung/ durch des Saltzes-Erhaltungs-Schärffe und gleichsam Lebens-Balsam/ desto länger und beständiger bleibe. Zum dritten gehört auch in das Maltz-Haus ein Schwelck-Binne oder Boden/ der mag von zusam̃ gefaltzten starcken / und dichte zusamm-getrungenen Brettern / oder aber von Estreich / vom Leim oder Mörtel (so besser ist) geschlagen seyn/ darauf man das Maltz/ nachdem es gnugsam gewachsen ist/ schwelcken könne. Von dem Maltz-Dörren und andern zum Bierbräuen/ Maltz und Dörren gehörigen Umständen / wird im siebenden Buch weitläuffiger gehandelt.

Cap. LXIX.

Von Weinschencken und Wirths-Häusern.

WO die Unterthanen/ bey fürfallenden Inventuren/ Kauffen und Verkauffen / auch andern dergleichen Handlungen / die Zehrungen hatten/ wie im Land ob der Enns/ und im Viertel ob Wiener-Wald/ an theils Orten der Gebrauch ist / da muß die Hof-Tafernen nicht gar zu weit vom Schloß seyn; damit so wol/ ob der Hof-Wirth seine Gäste gebührlich tractire / und nicht übersetze/ beobachtet / als auch / wann Ungelegenheiten fürfielen/ solche desto eher und füglicher möchten abgestellet/ oder denselben vorgebauet/ und also viel Unheil verhütet werden. Damit aber die Zehrungen von den Wirthen nicht gar zu hoch gespañt/ und also die Unterthanen/ ihres Gefallens / ausgesaugt seyen/ wird durch die meisten Obrigkeiten/ bey der Abhandlung/ etwas gewisses ausgeworffen/ dabey es sein Verbleiben haben solle/ daß jener nicht zu grob schinde/ diese aber nicht allzuscharff gesteigert werden/ sonderlich/ wann die Obrigkeit darob hält / und die Ubertretter gebührlich strafft; da dann bey vielen diese Nachsehung oder Conniventz geschiehet/ daß sie alle Sonn- und Feyertäge auf die Dantz-Böden kommen/ und mit Zechen/ Dantzen uñ Springen/ ja wol auch mit Schelten/ Fluchen/ und andern ungebührlichen leichtfertigen Händeln/ GOtt gewidmete und heilige Zeit verunehren/ und mißbrauchen/ nur damit das Schenck-Haus desto mehr trage/ so doch/ meines Erachtens/ eine schröckliche Sünde ist/ das nichts anders als den Fluch der zeitlichen Nahrung / so wol gar die ewige Verdamnus nach sich ziehen kan. Was die übrigen Wirthshäuser anlanget / sind deren wieder zweyerley/ etlichen wird



das Getränck von der Herrschafft fürgelegt/ und da ist zu beobachten/ wann sie sonderlich an guten Orten/ auf den Land-Strassen/ und nahe bey grossen Städten liegen/ daß sie so wohl mit saubern Gemächern/ reinem Bett-Gewand/ warmen Stallungen/ und frischen Kellern/ vor allem aber/ mit gutem gerechten Getränck und anderer dienlicher Accomodirung/ als auch guten Christlichen fleißigen und erfahrnen Wirthsleuten versehen seyen/ die den Gästen freundlich zusprechen/ den Trunck nicht verfälschen/ und sie auch mit der Kost sauber und leidentlich versehen/ also zur balden Wiedereinkehrung einen guten Willen machen/ folgbar die Leute dahin gewehnen/ und nicht abtreiben/ anreitzen/ nicht einen Abschey machen. Den Hof-Wirthen ist sonderlich zu untersagen/ daß sie dem Hof-Gesind und Unterthanen nicht allzuviel borgen/ damit sie alle Quartal ihre Gebühr im paaren Geld abstatten und bezahlen können. Etliche Wirthe aber geben ein gewisses Vorlag-Geld/ und kauffen ihnen das Getränck/ wo sie wollen; auf diese nun/ ist nicht so genaue acht zu geben/ denn/ wann sie einen stäten Gewinn suchen/ und zu ihrem beständigen Nutzen hausen wollen/ müssen sie wohl der Leute willige und öfftere Einkehr/ mit gebührender billicher Verpflegung/ an sich ziehen; auf solche ist allein diß nachzusehen/ wie viel und waserley Getrăncke sie haben/ damit nichts verschwiegen/ und/neben dem Vorlag-Geld/ so wol der Dätz/ als das Ungeld abgeführet sey. Auf die übrigen aber muß man öffter nachsehen lassen/ ob sie auch ein Getränck im Keller haben/ und wo es mangelt/ sie damit zu versehen; ob sie es nicht fälschen/ ob sie sonst recht und sauber damit umgehen/ wie sie die Gäste halten und tractiren/ so man sowol von den Unterthanen/ welche die Zehrungen daselbst haben/ als auch von den Frembden/ durch sein Gesind erfragen/ ausforschen und innen werden/ und da was Ungebührliches oder Unrechts vorgegangen wäre/ warnen/ straffen und abstellen kan; sonderlich ist ihnen zu befehlen/ daß sie gut Brod/ frisches Fleisch/ und andere Nothdurfften haben/ dann wann dieses mangelt/ und kommt darzu/ daß das Haus übel gedeckt/ daß es allenthalben einregne/ unsaubere/ unausgekehrte Zimmer/ Kammern und Ställ finster und voller Spinnenweben/ Ratzen/ Mäuse und Grillen/ Wantzen und Flöhe/ anzickes/ trübes/ kähmiges Geträncke/ aller Hausrath/ Tisch/ Stühle/ Teller und Better unflätig/ Kannen und Gläser mit einer schwartzen Grund-Suppen befleckt/ ein sauersehendes Gesicht/ und übermäßige Rechnung/ daselbst wird ein Gast über einmal nicht einkehren. Hingegen wo alles sauber/ ordentlich und billich hergehet/ wird mancher Reysender seine Reyse entweder früher beschleunigen/ oder später antretten/ damit er nur des Nachtlägers/ oder wenigst des Mittags-Mahls daselbst geniessen möge/ so nicht allein den Wirthsleuten/ sondern auch der Obrigkeit zu Ruhm und Ehren gedeyet/ daß man sodann offt in fernen frembden Landen von ihnen zu sagen weiß.

In der Chur-Sächsischen Policey-Ordnung Anno 1612. pag. 77. wird den Gast-Wirthen von halb zu halben Jahren/ eine gewisse Ordnung gemacht/ wie die Wirthe die Gäste tractiren/ und was einer vor die Mahlzeit/ samt dem Getrăncke/ so lange als das Tisch-Tuch ligt/ desgleichen Tag und Nacht; Item/ auf ein Pferd/ vor Futter und Stand Geld/ geben muß/ wird auch an andern Orten gar auf Tafeln angeschlagen/ daß es die Wirthe nicht höher steigern/ und der Gast

selbst/ was er schuldig/ beyläuffig wissen kan: an etlichen Orten/ wie auch in Franckreich/ wann in Städten/zu des Königs Ankunfft/ oder/ bey Einlogirung der Kriegs-Völcker / Quartier gemacht werden / lässet man die Wirths-Häuser frey / damit die Reysenden und Fremden ihr Unterkommen finden und haben mögen.



Cap. LXX.

Von den Mäuten.

Wiewol die Zöll und Mäuten meistentheils ein Regale des Lands-Fürsten / finden sich doch viel Herrschafften/ die auf ihren Gütern / wo Land-Strassen durchgehen/ oder wo Uberfuhren/ bey den Flüssen sind/oder wo die Schiff auf Schiff-reichen Wassern auf- und abgehen / dieser Gerechtigkeit / ex concessione & privilegio Principis, wohl geniessen; und wer sich/ ohne diesen Special-Consens, unterstehen würde / einige Maut von den Reisenden abzufordern/ oder zu erzwingen/ lege Juliâ, de ambitu & de vi publicâ tenetur; wiewol dergleichen Mauten / wann man sich deren von Alters-her gebraucht hat/auch wegen der Præscription und Verjährung geduldet werden. Der Ursprung der Mauten ist aus dem gemeinen Nutzen und der Billichkeit hergeflossen/weil man die Strassen/ Brücken/ Pässe und Wälder/so wol mit Ausbesserung als auch Schermung vor Strassen-Raubern/ und vor Unsicherheit/ versorgen und verwahren muß / und weil dardurch mehr Fremde und Ausländische / als die Inwohner/ mehr die reichen Kauffleute / Wein-Händler und Krämer/ als die armen Bauren/ mehr die Fahrenden als die Gehenden/getroffen sind. Wann dann solche Handels-Leute gute Wege/ wohl zugerichtete Brücken/recht- bestellte Schiffarten finden/ und aus dem Land ihren Nutzen schöpffen/ists nicht unbillich/ daß sie solches mit einer kleinen Erkanntnuß erwiedern / und danckbarlich ersetzen.

Dis ist hingegen zu beobachten/daß keine unbilliche Steigerung/ Ubermaß oder Neuerung / wider die althergebrachte Gewonheit und Billichkeit / mit unterlauffe/ und kein/ oder doch gar geringer Zoll von Sachen/ so zu des Landes Nutz und Nothwendigkeit dienen/ gesucht sey. Diese Mauten nun werden bisweilen andern in Bestand verlassen/ die müssen doch angeloben / daß sie sich der Schatzung / so ihnen von der Obrigkeit vorgeschrieben worden/durch-aus und in allen Stücken gemässe halten wollen. Damit aber dem Geitz und Boßheit etlicher Reisenden gesteuret und begegnet werde/hält man/ nachdem die Maut erträglich/ einen oder mehr Uberreuter/die auf den nächsten Strassen/ acht haben / und die Ubertretter und Maut-Verfahrer anhalten / und zur Straff in die Maut bringen/ da es dann auch wol gethan/und desto richtiger hergehet/ wann man denen/ die ihre Maut bezahlet / gewisse Maut-Zettel oder Zeichen/ auf Papier oder andere Materi gestampt / zustellet / die sie den Uberreutern/ wann sie wolten angesprochen und aufgehalten werden/ vorweisen/ und also dieser Ungelegenheit befreyet seyn können. Offtmals werden auch die Lands-Fürstlichen Land- und Wasser-Mäute in Bestand / oder um ein gewisses darauf entlehntes Geld verlassen. Dis aber ist vornehmlich dabey zu bedencken/ daß ein Maut oder Zoll/ wo man leidentlich mit den Leuten handelt/ mehr einträgt/ als wann man sie übersetzt; denn/ wie

alle Land-Mäute der Lands-Fürstlichen Ordnung folgen müssen/ also/ wann solche mit einer billigen Moderation vorgeschrieben/ und darüber gehalten wird/ so werden die Kauffleute ihre Wahren desto lieber und öffter durchführen; hingegen/ wann sie mehr Maut-Geld geben sollen/als ihr Gewinn austrägt/bleiben sie gar aus/daher desto weniger einkommt/ wie ein gemacher Regen mit kleinen Tropffen viel besser und fruchtbarer die Erden besprenget/ als wann gähe Güsse oder Wolcken-Brüche herab fallen/ so die Frucht-Felder überschwemmen/ und der Erden mehr Schaden als Nutzen bringen.

Fürsten/ Grafen und Herrn aber/welche die Maut einnehmen/sollen die Weg und Land-Strassen denen Reisenden und Kauffleuten sicher leisten/ und erstatten/wann ihnen an den Ort/ wo sie Maut gegeben haben/einiger Schaden beschehen und wiederfahren wäre/wie Baldus in §. Conventicula, de pact. Jur. fidel. haben will/ wie auch Schneidevvin. de Feud. part. 2. n. 115. bezeuget/wer das Geleit gibt/der soll ihn für Schaden behüten/oder soll ihm den Schaden gelten; dieses solte zwar wol seyn/ sed verba sunt, quæ in fumum abeunt, & in practicâ communi nullius vel paucissimæ efficaciæ, da es gemeiniglich heisst: Wer leidet/ der leidet/ wer reutet/ der reutet.



Cap. LXXI.

Von Jahr- und Wochen-Märckten/ auch Kirch-Tägen.

Niemand hat Macht/ ohne Lands-Fürstliche Verwilligung/ Jahr-Märckte an einem Ort aufzurichten/wird auch Ihre Majestät der Kayser selbst/ keinen diese Freyheit bloß dahin ertheilen/bis zuvor die benachbarten und anliegenden Städte/ (denen es an ihren Recht möchte præjudiciren) auch Marck-Flecken/und andere privilegirte Ort/ darüber um Bericht und Gutachten sind gefragt und gehört worden. Die Jahr-Märckte sind ein Consequens, so fast in allen Städten und Märckten zu finden; die Messen aber sind allein in grossen Reichs-Städten/ und dependiren aus Kayserlicher Indulgentz/ wie dann dessen Franckfurt in Teutschland vor allen berühmt ist. Alle Märckt aber haben zugleich Freyheit/und Sicherheit/ Concesso enim jure hujusmodi Nundinarum, wird auch die offentliche Sicherheit und Freyung für diejenigen/so Kauffens- und Verkauffens-halber dahin kommen/ mitgetheilt; es wird darum eine offentliche Freyung/so lang der Marck währet/ aufgesteckt/ nach Vollendung dessen/wieder abgenommen/ und zu beeden malen darzu geläutet/ und diese Befreyung (ausser daß man nicht so viel Ceremonien macht/) hat auch in Wochen-Märckten ihre Beobachtung; daher wird leichtlich niemand (ausser gar wichtigen Ursachen) in Arrest genommen/und wo dergleichen Jahr-Märckt in 10. Jahren nicht gehalten werden/ (es seye dann/ daß offentliche Lands-Verderbung daran hindert) so wird dieses Privilegium verlohren.

Jahr-Märckte sind also auch eine sonderbare Freyheit/da man im Jahr einen oder mehr gewisse Täge hat/ darinnen so wol Kauffer als Verkauffer zusammen kommen/und/wo in Städten und Märckten gute Ordnung und beliebiges Unterkommen/ auch die Kauff-Leute einmal dahin gewohnen/da werden solche Märckte/

te/ nicht allein von der Nachbarschafft / sondern auch von (auf etlichen Meilen) entferneten Orten fleissig besucht / und kan dabey nicht allein die Burgerschafft grossen Nutzen haben/sondern überdis eine Herrschafft von der Marck-Hut-und Stand-Geld/item von Ausleitgebung ihres Geträncks / nicht wenig gebessert und bereichert werden. Wiewol diese Märckte meistens den Lands-Fürstlichen Städten zuständig / so sind doch auch viel Herren-Städte und Märckte oder Flecken/wie sie anderwärts genennt werden / die solche Freyheiten haben. Die Wochen-Märckte/ Trayd- Viehe- Obst- und Speiß-Märckte sind noch einträglicher / weil die Herrschafft oder Innwohner meistens den Vorkauff haben/und also sich zu rechter Zeit/ wenn das Getrayd am wolfeilesten ist/ sonderlich die Becken/versehen/ und einen Vorrath zusammen bringen können. So gibt es auch/ nach jeglichen Orts Gebrauch / andere Zufälle/ Meß-Geld/Sack-Geld/Einsetz-Geld/Straff-Geld rc. daher müssen/ bey zusam-lauffenden häuffigem Pövel/ und offtermals sich ereigneten Ungelegenheiten und Rumoren / auffsichtige Wachten und Marck-Diener bestellt seyn/damit Mord und Schlägereyen vorgebaut werde/welche solche zancksüchtige Unthier bald einführen/und damit manches Unglück verhindern. Alle dergleichen Händel nun/werden vor der Obrigkeit/Richter/ oder andern Bedienten / vorgebracht/ entscheiden und abgestrafft/ und / nach Befund der Sachen / geschärfft/weil dergleichen Ort allzeit privilegirt sind/ daß man keinen Degen blössen solle; also/wer solches übertritt / und wol gar einen andern mit Verwundung verletzet/der muß hernach abbitten/ sich wegen des Schadens vergleichen / und bey der Obrigkeit Gefängnuß oder andere Straff ausstehen. Es ist ferner selten ein grosser Marck ohne Dieb und Huren-Gesind / daher man auf dergleichen verdächtige müssige Lumpen-Leute eine desto schärffere Obsicht zu halten; wie dann auch mit den Bettlern/ Marck-Schreyern/ Gart-Brüdern/ gute Ordnung zu machen; und ist sonderlich bey und in den Tafernen / Garkuchen und Wirthshäusern ein wachendes Auge zu haben/ und/was etwan verdächtig scheinet/ zu beobachten. Mit den Kirch-Tägen hat es gleiche Beschaffenheit/ da das gemeine Gesind an gewissen Tagen zusammen kommen / und bey Lebzeltern/ und geringen Hafften- und Nestel-Krämern / Becken/ Garküchen und Tafernen / vielmehr aber bey dem Dantz-Baum und Spielleuten ihre Zeit-Vertreib suchen/in solchen soll wenigstens diese Ordnung gehalten werden/daß man der Sonntäge verschone / und sie lieber auf andere Tage verläge; der Mißbrauch aber ist so gar eingerissen/sonderlich/ weil man glaubt / daß an Sonntägen/ das Pövel-Volck ohne diß müssig ist/ und gern in die Wirthshäuser laufft/eine desto grössere Menge zusammen komme / daß man demnach die meisten Kirch-Täge oder Kirch-Weyhen auf Sonn- und Fest-Tägen anstellt/welches jedweder bey GOtt künfftig wird verantworten / und obs ihm mehr Fluch oder Seegen bringen werde/ erwarten müssen.

Es sind auch ohne dis die Winckel-Däntz ein rechter Laster-Zunder/ dabey manche Anreitzung/ Verführungen/Anschläge/wo nicht alsobald vollbracht/doch zugeschnitten werden/da die Weibs-Bilder selten so fromm wieder heimkommen/ als sie sind hingegangen / sie begehren (sagt jener) und werden begehrt / haben also meistentheils ihre Hände in einer unreinen Hand/ und wird manche erfahren und lernen/ was sie vor nicht gewust hat/wird auch in ihrem Gemüthe ein Füncklein mit anstecken und aufglimmen lassen/ daraus hernach ein grosses Unglücks-Feuer entstehet / dardurch GOttes Seegen/auch ihr und der Ihrigen Heil und Wolfahrt/ angestecket und verzehret wird. Darum hat der weise Arragonische König Alphonsus die Däntze für eine Art der Unsinnigkeit gehalten; sind also von der Christlichen Obrigkeit billich zu bezäumen / und mit Gewalt in die Schrancken der Zucht und Erbarkeit/ einzuschliessen und zu bestraffen.

Cap. LXXII.

Von Unterthanen.

Die Unterthanen sind ein solches vornehmes Theil der Güter / daß / nach deren Vermögen und Anzahl/ der Werth derselben ergrössert oder verringert wird; Es sind wol nicht wenige Wirthschafften / die von Unterthanen gantz gering versehen/ oder gar entblösset sind/ diese sind aber mehr vor Höfe/ oder Frey-Höfe/ als Landmanns-Sitz zu halten / obschon ihre Possessores die Landmanns-Freyheit haben/ und ihre Steuer und Anlagen ins Land-Hauß abrichten/ weil bey so kleinen Gütern viel Arbeit und ringer Genuß/ und alles das / was man mit eigenen Zügen bauen muß/offt mehr Arbeit als Belohnung hat / wie das gemeine Sprüchwort lautet: Was der Pflug gewinnt/ das verzehrt er wieder; nichts desto weniger/ muß sich jeder nach der Decke strecken/ und mit diesem verlieb und gut nehmen/ was ihm GOtt gegeben hat. Diese Unterthanen nun / sind ihren Herrschafften auf vielerley Weise/etliche mehr/ und etliche weniger / unterworffen; in Mähren und Böhmen sind sie leibeigen/ so aber in den Teutschen Ländern nicht üblich ist/ sondern geben gewisse Dienste/ Steuer/ Anschläge/ Frey-Gelder/Sterbhaupt/Ab- und Anfahrt/ nachdem eines jeden Orts Gewonheit und Herkommen ist; an theils Orten robbaten sie gewisse Zeiten und Täge/ anderwärts aber müssen sie so offt und vielmal zur Arbeit kommen/ als offt es von der Obrigkeit begehrt wird. Wie nun hierinnen ein grosser Mißbrauch zu sehen/als soll eine Christliche Obrigkeit sich billich hüten/ die armen bedrangten Unterthanen nicht zu überladen / sondern mit ihrer billichen Schuldigkeit vorlieb nehmen/sie nicht mit Ubersatz und Neuerungen steigern / sondern sie schützen/befördern/und ihnen/ wie sie kan und mag/ helffen/ die Gerechtigkeit handhaben / die Frevelhaffte zähmen/die Unterdruckten retten / ihre Freyheyten und alt-hergebrachte löbliche Bräuche nicht wegreissen und vergewältigen/sie willig hören/ sanfftmütig verabscheiden/ sich mit keinem Ausspruch/ vor Vernehmung und Untersuchung beeder Partheyen Recht/ praecipitiren; nie nach eignen Begierden / sondern nach Billichkeit handeln/und allzeit gedencken/ daß / wie sie gegen ihre

Unter-

Unterthanen/ also auch GOtt gegen sie verfahren werde. Sonderlich soll sie auf die Pfleger und Beamten ein Obsicht haben/ob sie die Unterthanen nicht mit Gewalt und Unrecht beschweren/welches ihr desto leichter zu verwehren/ wann sie wissen / daß der Unterthan jederzeit des Herrn Ohr hat/ und er fürkommen kan / so offt er will / dadurch die Bedienten von mancherley Muthwillen abgehalten und verhindert werden. Vor allen soll eine Christliche Obrigkeit nicht gestatten/ daß die Unterthanen ihre Erb-Güter zerreissen/theilen/verkauffen/vertauschen/oder auf was Weise es sey/schmälern/weil es in den Gaben und Steuren grosse Unordnung und Zerrüttung verursachet. So soll sie auch nicht zugeben/daß ein Unterthan/ob er schon das Vermögen hat/mehr Güter (darauf sich sonst zwey oder drey nähren könten) zusammen kaufft / und zu Uberländern machet/ denn dardurch wird der Feld-Bau nicht gebessert/ und die Mannschafft verringert.

Cap. LXXIII.

Von Innleuten und der Winckel-Steuer.

WO ein Land Volckreich ist/von vielen Unterthanen/ und die weit auseinander gestreuet sind/ hat man wohl in Obacht zu nehmen/daß die Unterthanen / ohne Vorwissen und Einwilligung der Obrigkeit/ nicht für sich selbst Innleute in ihre Häuser einnehmen sollen. Zwar ists wol an dem/daß in Volckreichen guten Ländern nicht wol möglich ist/daß sich alle Leute haußsässig machen und ankauffen können/ weil so wol der Platz zu wohnen / als die Mittel dazu / offtermals ermangeln / auch in Städten und Marckten viel Handwercker sind/welche die Mittel nicht haben/ ihnen selbst ein Hauß/ sich mit ihren Weib und Kindern aufzuhalten/ zu verschaffen / sondern genöthiget sind / bey andern guten Leuten ein Unterstand / um ein Billiches/ zu suchen; so gibts auch auf dem Lande viel arme Leute/ die sich und die Ihrigen mit täglichen Tagwercken erhalten/wormit sie kaum so viel/sonderlich/wann theure Zeiten/ erwerben können / ihr tägliches Brod zu gewinnen/ viel weniger so viel zu erspahren / daß sie ihnen selbst eine Hutten oder Chaluppen um Geld kauffen möchten: Weil aber gleichwol solche Leute/ so wol der Obrigkeit/als auch andern Bauren-Volck / mit täglichen nothdürfftigen Tagwercken/ Treschen/ Zäunen/ Holtzhacken/ Feld-Fruchte einbringen/Boten-lauffen/ und andern Haus-Geschäfften/sehr nöthig sind/und wo ein Mangel an Tagwerckern ist / (wie offt geschiehet) manchmals viel nöthige Arbeiten / entweder gar versaumt/ oder doch zur unrechten Zeit geschehen müssen/ welches in dem menschlichen gemeinen Leben grossen Schaden zu verursachen pfleget; als wird von allen Obrigkeiten erlaubet/ daß die Unterthanen dergleichen Innleute oder Holden/ (wie sie von etlichen genennet werden) in ihre Häuser nehmen dörfften / doch daß sie diese vorher der Obrigkeit andeuten und fürstellen sollen/welche aber von der Obrigkeit/ worunter sie gebohren oder gewohnet/ Gezeugnuß/ Schein und Abschied vorweisen müssen/ damit man ihres Thuns / Lebens und Wandels genugsame Atteſtation haben könne: die müssen der Obrigkeit an Eydes-Statt angeloben/ treu und gehorsam auch allezeit gewärtig zu seyn / daß sie zu Tagwerckern/ oder Boten-weise zu gehen begehret würden; doch wird ihnen auch ein gewisser Tag-Lohn (wie billich) versprochen/der gemeiniglich von S. Georgi Tag bis S. Michaelis etwas grösser (weil diese Zeit-über/ die längsten Täge sind) bestimmt/ und wieder von S. Michaelis / den Winter durch / bis nach S. Georgi/ um 1. oder 2. Kreutzer geringer gegeben wird. Und diese geben der Herrschafft ein gewisses geringes Schutz-Geld/so man bey etlichen Winckel-Steuer nennet/lassen auch/zu mehrer Versicherung / ihren alten Abschied der Obrigkeit in Verwahrung / damit man sich desto mehr alles Guten zu ihnen versehen kan; dieser Schein oder Abschied / wann sie sich etwan unter eine fremde Obrigkeit begeben wollen/ und sich ehrlich und unsträfflich gehalten haben / wird ihnen nicht allein wieder zuruck/ sondern darzu von gegenwärtiger Herrschafft eine neue Atteſtation, ihres guten Verhaltens halber/ gegeben / dergestalt man nicht leichtlich betrogen wird. Hingegen aber soll denen Unterthanen scharff untersagt werden/fremdes/ unbekanntes/ Welt-streiffendes und umvagirendes Gesindlein/ ohne Vorwissen und Einwilligung der Obrigkeit / bey hoher Straff nicht einzunehmen/ noch aufzuhalten / sonderlich verdächtige Leute alsobalden anzudeuten/ und daferne sie das geringste Bedencken zeigen wollten / sich vor die Obrigkeit zu stellen/ sie strackes Wegs fortzuschaffen/ sonst können Dieb/ Wildpret-Schützen/ Huren/ Buben/ Rauber/ Mörder/ und dergleichen Ungezifer/ leichtlich einnisten/und tausendfach mehr Ungelegenheit verursachen/als man Nutzen von ihnen hat. Zu diesem Ende soll die Obrigkeit ihre Unterthanen / offtmals im Jahr/ durch treue und geschworne Leut/ visitiren/ und die Ubertretter dieses Befehls/ nach Gebühr und Billichkeit/ abstraffen lassen.

Cap. LXXIV.

Von den Juden.

OB die Juden zu geduldten/ oder / als Gottslästerer und Feinde des HErrn Christi / gäntzlich abzuschaffen / wird von vielen in Zweiffel gezogen. Der Nutz aber und Vortheil / den die Obrigkeiten von ihnen geniessen/ macht/ daß man an vielen Orten ihnen Unterhalt gönnet / und sie gar mit gewissen Privilegien versiehet; wie dann vor diesem/ an etlichen Orten in Oesterreich / und noch in Böhmen/ Mähren/ Polen/ Schlesien/ auch zu Franckfurt am Mayn / und etlichen andern Reichs-Städten und Orten zu sehen

ist/weil eine Herrschafft an einem Ort/ wo man kaum zwantzig Christen-Familien bewohnet machen kan/hundert Jüdische kan erhalten / die ihnen mehr Steuren/ als 200. Christliche Unterfassen zu thun pflegen/zu dem/ wann etliche unter ihnen verarmen/daß sie keine Steuer geben können/ müssen die reichen Juden solche (dem Reichs-Abschied nach) für sie herschiessen; so dörffen sie auch keine Obligation oder Verschreibung von jemands andern/als von der ordentlichen Obrigkeit/darunter der contrahirende Christ gesessen / aufrichten lassen. Sie werden überdiß nicht/als unter gewissen Bedingungen/angenommen: 1. Daß sie keine Lästerung wider unserm Heyland und Erlöser JEsum Christum/ bey grosser Straff von sich hören lassen sollen. 2. Zu Verspott-und Verkleinerung unserer Christlichen Religion/ nichts thun oder sagen. 3. Die Christen in ihrem Gottesdienst nicht molestiren/ an Sonn- und Feyertägen sich zu Hause halten / am Char-Freytag aber Thor und Fenster zuthun sollen. 4. Keine übermässige Wucher und Ubersatz in Handlungen pflegen. 5. Was den Christen gehörig/weder selbst stehlen/ oder von diebischen Leuten an sich kauffen. 6. Einige Christen/ weder jung noch alt/ Weib oder Mann / zu ihrer Religion/mit List oder Verheissungen/ nicht verlaiten. Sondern 7. verträglich/ still/ und ohne männiglichers Irrung und Verletzung leben sollen. Und woferne sie/ diesem nachzukommen versprechen/scheinet es unbillich/ ihnen das Unterkommen zu verbieten oder zu versagen/ angesehen/ ihnen das jus Canonicum selbst erlaubt/ ihren Gottesdienst und Ceremonien zu üben / ihrer Beschneidung/Gebets/Fasten und Satzungen zu gebrauchen; sie sollen auch von den Christen daran nicht gehindert werden/ quia & Fides Judæorum habet primordium Veritatis: Werden sie aber ihren Versprechen und aufgelegten auch stipulirten- und verheissenen Bedingungen entgegen handeln/hat man schon (wo Geld-Straff nicht hilfft) Galgen/ Schwerdt und Rad/ die Ungehorsamen zu zwingen/und den übrigen eine Furcht einzujagen/ sich daran zu spiegeln / und behutsamer zu gehen. Als wann ein Jud kaufft oder zu Pfande nimmt Kelch/Bücher/oder Kirchen-Geräth/ da er keinen Gewähren hat/ und man es bey ihm findet / soll man über ihn/als einen Dieb/richten; kaufft aber ein Jud/ oder nimmt zu Pfand unverholen/ non furtivè; bey Tages-Liecht/ nicht in beschlossenen Häusern / und daß er diß selb Dritt bezeugen kan / so behält er seinen Kauff-Schilling daran/ den er darum gegeben / oder darauf hat/ mit seinem Eyd/ ob es wohl gestohlen ist / daferne es ihm aber an Zeugen gebricht / so verliert er sein Geld: Ist also auf ihr Thun und Lassen ein wachendes Auge zu haben / indem unzehliche Exempel und erschreckliche Historien hin und wieder von ihnen zu finden sind/daß sie die H. Hostien verunehret/ Christen-Kinder grausamlich gemartert; Bronnen und Quellen vergifftet/ Städte und Länder verrathen/dem Türcken und Erb-Feind Kundschafften (zu Schaden der Christenheit) zugebracht/ zu Kupplerey/ Ehebruch/ und andern abscheulichen Lastern/den Christen geholffen/ unter dem Schein und Vorwand der Medicin, viel ehrliche Leute/ die sich ihnen vertrauet haben / ums Leben gebracht / grosse Diebstahl entweder selbst begangen/ oder doch solche den Thätern verhehlen und verpartiren helffen. Also/ daß sothanen Lästerern des HErrn Christi und unserer heiligen Religion/ ohne grosse reservaten Bedingungen / nicht leichtlich zu trauen ist.

Cap. LXXV.

Von den Widertäuffern.

Diß Quackerische / und in ihrem einfältigen Aberglauben verstockte Gesindlein / halten sich meistentheils in Holland und Engelland auf/ wiewol sie in Teutschland unterschiedliche Ort und Provincien betretten; und ihren Anfang zu Münster genommen/ da sie ein fantastisches eingebildetes Königreich aufrichten wollen/ weil es ihnen aber übel bekommen/ sind sie von dannen in unterschiedliche Ort/als in Mähren/ Ungern und Polen verstreuet worden / allda sie/ aus Permission und Conniviruug der Obrigkeiten/ hin und wieder unterschiedliche Wohnungen und Bruder-Höfe auferbaut und zugerichtet / auch der Obrigkeit/ mit ihrem Beytrag und Zinß-Reichungen/nicht geringen Vortheil verursachet haben. Sie haben nichts eigenes/ sondern ihre Ausspender und Aeltesten / welche einem jeden das Seinige zutheilen müssen/daher unter ihnen alles gemein ist/ ausser der Weiber/ so zwar vor diesem/bey etlichen/auch geschehen/aus Forcht aber der Christl. Obrigkeit/ und billicher besorglich/ drohenden Straff / haben sie es in unsern Ländern nicht wagen dürffen: Ich bin etliche mahl in Ungern/ zu Schützen/ so gantz nahe an der Oesterreichischen Gräntze / auf Marchfeld benachbart ist/gewesen/auch selbst in ihrem Bruder-Hof einmal eingekehrt/und über Nacht geblieben/mich sehr hoch über ihrer Sauberkeit / guter Ordnung und wirthschafftlicher Anstalt verwundert; ihre Felder/ Baum- und Obst-Gärten sind auf das allerbeste gewartet/ und verpflogen; ein jedes Handwerck/ Schneider/ Schuster/ Hafner/ Messerschmied/ Tuchmacher / und dergleichen / haben ihre abgesonderte Werckstätte; es darff sich keiner / weder um Nahrung/ noch um die Kleider sorgen / es gehet alles aus gemeinem Beutel / den die Aeltesten verwalten und austheilen; die Kinder werden / nach ihrem Alter und Jahren/ von etlichen darzu verordneten Frauen / erzogen / liegen abgetheilt in besondern grossen Zimmern/ darinn die Bettlein in 2. oder 3. Reyhen stehen / bey Nachts wird bey den Kleinesten Wach gehalten/ und ein Nacht-Liecht gebrennet ; die Kindbetterin überliefern dahin/ gleich nach verbrachten 6. Wochen / ihre Kinder / denen darzu bestellten Kinds-Warterinnen/ und gehen wieder zu ihrer Arbeit/ da sie nähen / spinnen/würcken/ kochen/ waschen / und andere Weiber-Arbeiten verrichten müssen/man lässet niemanden müssig; sie werden alle in einem grossen Zimmer / Mittags und Abends/ Männer und Weiber gespeiset ; haben sonst kein andere Predigt/als ihre ordentliche/Morgens und Nachts / vor und nach dem Essen gestellte Gebet/ welche jederzeit einer von den Aeltesten verrichtet ; sie bleiben nicht viel über eine Viertel Stund bey der

Mahlzeit/ und gehen hernach wieder an ihre Arbeit/ reden dabey nichts / oder doch sehr wenig; in der Schul sitzen der Kinder offt etliche hundert / alle auf einerley Weise gekleidet/ und sind so stille/ als könten sie nicht reden/ die Knaben werden von Männern / und die Mägdlein von Weibern unterrichtet: Also haben sie/ dem äusserlichen Leben nach/ eine schöne Ordnung und Policey/dabey kein Haß/Widerwillen/ Gezänck oder Händel gehöret/ sondern von allen und jeden ihre gebührende Arbeit/ in der Still / mit Ruh und Frieden/ embsig und fleissig verrichtet wird; ihrer Handwercker/ sonderlich der Hafner-und Messerschmied-Arbeit/wird hoch gehalten und theuer bezahlt/ weil es in der Güte/ gemeine andere Arbeit weit übertrifft;ausser der Sonntäge/halten sie keine Feyertäge/ und arbeiten das gantze Jahr durch/ ohne Unterlaß; die Ungehorsamen/ Huren/ Vollsauffer/ stossen sie aus/ in die böse Welt/ und nehmen sie nicht mehr an; gute Wund-Aertzte befinden sich unter ihnen/ die alte und unheilsame Schäden manchmal zu rechte bringen. Also werden sie dieser und anderer Ursachen halber / an vielen Orten gelitten/ weil sie in ihrem Versprechen richtig und warhafftig sind/auch ihre Schwermereyen und Aberglauben meisterlich verbergen und dissimuliren können / nichts desto weniger nolentes volentes der Christlichen Obrigkeit Gehorsam leisten müssen.

Cap. LXXVI.

Von den Zigeunern.

DJe allererst abgedachte zwey Leute / wiewol sie/ vieler wichtigen Ursachen halber / verwerfflich wären/bringen dennoch/ wo nicht dem gemeinen Wesen/jedoch ihrer Obrigkeit einen empfindlichen Nutzen/ diese aber / die nur umfahrende schweiffende Bettler/und dem gemeinen Mann und Nutzen grossen Schaden und Uberlast zufügen / auch vielerley Schelmenstück/mit Aeffung und Ausbeutung der Einfältigen/begehen/werden allein hier fürgestellt/ sich vor ihnen zu hüten. Sie lügen viel von ihrer Ankunfft aus Egypten / und als ob sie/ aus aufgelegter Buß/ reisen müßten; ist aber nichts anders an ihnen zu sehen / als eine Sentina gottloses/vagirendes/Herren-loses Gesindes/ aus allerley Nationen/ die nicht so weit entfernet sind/und mit aberglaubischen Chiromantischen Wahrsagungen die Unweisen und Einfältigen verblenden/ verführen und bestehlen; sie machen ihnen das Angesicht gantz dunckel schwartz-braun/dardurch sie ihre Ankunfft aus den heissen und meridionalischen Ländern glaub-ähnlicher zu machen gedencken / ist aber lauter Betrug; die Weiber ernähren sich allein mit Diebstahl/ die Männer handeln bisweilen mit Pferden/ Gewehr/ Feuers-Künsten/und andern unnützen Vorschwätzen; mit dem Feuer umzugehen / haben sie sonderliche Wissenschafft/so aber mehr ex compacto Sathanæ, als aus natürlichen Ursachen herfliesset. Sie haben eine eigene Mund-Art/die sie selbst einander lehren / und von andern Land-Sprachen gantz unterschieden ist; Aventinus glaubet/ sie seyen zwischen den Türckischen und Ungarischen Gräntzen gebürtig/ dahero sie auch vielmehr für Türckische Kundschaffter/ als ehrliche Leute zu halten; sie pflegen ihre Kinder offt 2. oder mehrmal tauffen zu lassen/und reiche / barmhertzige und willige Christen zu Gevattern zu bitten / damit sie von dem Paten-Geld desto besser prassen können; sind von Kayser Maximiliano I. Hertzogen Alberto aus Bayern / und andern Potentaten bannisirt/ und offtmals des Lands verwiesen worden ;der gemeine Aberglauben/der Fürwitz und der Vorwandt/ daß sie/aus Ursach ihrer Vor-Eltern/ indem sie die hochgelobte GOttes-Gebährerin/mit ihrem allerheiligsten Kindlein / nicht beherbergen wollen/ sie jährlich die Welt durchwandern/ und 7 Jahr ausbleiben müsten/sonst würde ihr Land durch Mißwachs/ Hunger und Pest gestrafft/ machet/ daß sie überall von den einfältigen Leuten / zu ihren eignen Schaden/ Unterschleiff finden. In Turcia (sagt Besoldus ex Limnæo,) hujus gentis mulieribus, licitum est Privilegio, publicè tam Turcis, quam Christianis, impunè se prostituere. Im Cammer-Gericht zu Speyer ist dieser Abschied/ teste D. Petr. Danisio wider sie ergangen: Quia compertum est, illos proditores esse, & exploratores hostium, nusquam in Imperio locum inveniunto, in deprehensos vis & injuria sine fraude esto, fides publica ne detur, nec data servetur. Also sind diese Leute/ wo sie (wie sie unverschamt pflegen) in eine Gegend einbrechen wollen/ mit Hülffe der Lands-Fürstlichen Obrigkeit/ Beystand und Zusammenhaltung der Nachbarschafft / zu verjagen / und sich vor ihnen / als Dieben und Zauberern/ auf das beste zu hüten.

Cap. LXXVII.

Von den Bettlern und Gart-Brüdern.

UNter andern Plagen/ so die armen / weit voneinander zerstreueten Unterthanen/ wie in Oesterreich/im Viertel ob Wiener-Wald/und im Land ob der Enns/ leiden und dulten müssen / sind die vagirende Bettler und Gart-Brüder nicht die geringste/ indem sie offt zusammen gesellet / diese arme Bauren/durch Schnarchen und Bedrohungen/hefftig quälen und martern/ daß sie ihnen geben müssen / was sie fordern/ ja wol offt selbst aussuchen / und mitnehmen/ was ihnen gefällig ist/ also/ daß die armen Leute/aus Besorge/man möchte ihnen ihr Hüttlein abbrennen/ gar nicht einmal zu klagen sich getrauen: So finden sich auch nach Martini die Schäfer und Halter-Bursch/welche den armen Bauersman/ nach ihren Gefallen/ ausschehlen und berauben/da sie mehr aus Furcht ihr Viehelein möchte durch solche lose Leute verhexet und verzaubert werden/ ihnen geben müssen/ als daß sie solche/ auf ihre Bedrohungen/leer solten lassen von sich gehen. Und weilen in diesen Sachen viel und mancherley Betrug mit unterlaufft / nicht allein daß sie falsche Brief

und

und Testimonia mit sich herumführen/ sondern auch/ daß sie ihnen offt mit allerhand Künsten und Schelmenstücken/ greuliche abscheuliche Schaden machen/ und fürweisen können; als soll ein Land-Gerichts-Obrigkeit bessere Auf-sicht und Examen, durch Bader und Barbierer/ anstellen/ dergleichen Betrieger nicht allein straffen und fortjagen/ sondern auch ihnen eine Gelegenheit zu arbeiten machen/ etwann daß sie/ mit und ohne angelegte Springer und Eisen/ an gemeinen Gebäuen/ in Schantzen und Gräben arbeiten/ Wege und Gassen raumen und saubern/ wie es ehebevor bey der Stadt Straßburg gebräuchlich gewesen. Es stecken viel Mörder/ Dieb/ Verräther und Brenner in diesen Bettlers-Kleidern/ daß dennach gute Kundschafft auf sie zu legen/ und was sträfflich/ wol und scharf zu castigiren ist; weil itziger Zeit einem jeden Land-Gerichts-Herrn frey stehet/ in seinem Territorio, wann er solche starcke und müßige Land-Läuffer und Bettler antrifft/ die ihre Kranckheit und Schwachheit mit genugsamen Testimonien nicht erweisen noch darthun können/ sie zur starcken Bauren- und Feld-Arbeit/ darzu sie dienlich/ anzuhalten/ ihnen einen Eyd der Treue abzunöthigen/ und da sie ausreissen und davon lauffen wolten/ wie mit andern Treu-losen und Landflüchtigen Gesinde/ gerichtlich zu verfahren. A mendicis semper novæ inveniuntur technæ. Wider solche dienen die Zucht-Häuser/ darinnen man dieser losen Vögel Kranckheit und erdichte Schäden trefflich curiren kan; wie man glaubt/ so habe Raspinus zu Amsterdam mehrere Miracula gethan/ als sonsten Jemanden/ und sehr viel von ihrer vermeyntlich-unheilsamen Seuchen wieder erledigt/ und gesund gemacht. Hingegen aber ist ein jeder Christlicher Haus-Vatter schuldig/ den armen gebrechlichen Bettlern/ unvermöglichen Krancken/ auch bedürfftigen Haus-Armen/ nach Christi Befehl/ mitleidentlich mit einer Gabe beyzuspringen/ und bleibt wohl dabey/ was jener sagt:

Extra fortunam est, quic quid donatur egenis,
Quas dederis solas, semper habebis opes.

Nichts wird dem HErrn Christo so warhafftig gegeben/ als was den Armen gegeben wird. Und ist dieses der gröste/ unverbotene/ beste und löblichste Wucher/ da man von einem Capital 100. per Cento erlangen/ und noch darzu die ewige Freud erwerben kan/ wann nur ein vernünfftiger weiser Unterschied/ unter den Alten/ Armen/ Krancken/ und den jungen starcken muthwilligen Gesinde/ wie billich/ gehalten und observirt wird.

Cap. LXXVIII.

Raub-Schlösser.

Die Raub-Schlösser sind anfangs als Zuflucht-Häuser und Retiraden des betrangten Land-Volcks/ ut injuriam non ferrent, sed non ut inferrent, wie es hernach geschehen/ gewesen/ und hat sie erstlich die Noth und Gefahr der barbarischen und rauberischen Völcker/ sich und die Seinigen vor ihnen zu versichern und zu verwahren/ erfunden; dann/ als sonderlich die Hunnen das Teutschland allenthalben mit grossen Wüten und Grausamkeit überschwemmet und verwüstet haben/ doch gleichwol diese Oerter/ die sich ein wenig wehren und Widerstand leisten können/ nicht zu bezwingen oder zu übermeistern vermocht; als sind zur selbigen Zeit in Teutschland die meisten Städte und Berg-Häuser mit Mauren/ Wällen/ Thürnen und Gräben versehen worden/ indem diese rauberische Heerschaaren nicht Zeit genommen/ sich lang vor einen vesten Ort aufzuhalten/ sondern nur/ wie ein Wolcken-Bruch/ an das/ was ein wenig Widerstand gethan/ abgestossen und beyseits fortgegangen/ das Ebene aber überlauffen und verderbet haben. Da hernach die Forcht von diesen streiffenden Völckern aufgehört/ und der Adel/ so des Kriegs/ des Müßiggangs und der Rauberey gewohnet gewesen/ und gute veste Berg-Häuser/ Castell und Schlösser gehabt/ dahin sie sich/ nach vollbrachtem Muttwillen/ ungestrafft reteriren können/ haben sie angefangen mit ihren reisigen Knechten/ und andern muthwilligen losen Gesindlein/ so sich zu ihnen geschlagen/ die reysenden Wandersleute/ Güter und Fuhrleute zu infestiren/ und/ wann kein Krieg in Teutschland gewesen/ sich und die Ihrigen aus den Stegreif (wie man sagt) zu ernehren/ daß auch die Fürsten selbst (die sich ihres Diensts im Kriegen und Zügen gebraucht) die Augen zudrücken/ und der Boßheit/ damit sie sich nur nicht zu ihren Feinden schlügen/ zusehen und conniviren müssen; biß endlich von Rudolphi Habspurgensis Zeiten/ so wol die Röm. Kayser selbst/ als auch hernach Matthias, König in Ungarn/ und Fridericus, Pfaltzgraf bey Rhein/ und andere Teutsche Fürsten (da es diese Rauber gar zu grob gemacht/ und fast niemand vor ihnen sicher reysen kunte) diese Insolentien nicht mehr leiden können/ und allenthalben diese Raub-Nester und Mördergruben/ theils mit Aushungerung/ theils mit List/ und theils mit Gewalt/ armatâ manu angefallen/ eingenommen/ die Rauber vertilgt/ und die vesten Oerter einreissen/ demoliren und zu Grund richten lassen/ also daß niemand mehr keinen Unterschleiff darinnen hat nehmen oder suchen können/ wie man dann in gantzen Teutschland/ am Rheinstrom/ an der Donau/ Elbe/ und andern Orten/ sonderlich in den Gebürgen hin und wieder dergleichen zerstörte/ eingeworffene und ruinirte Schlösser und Rudera allenthalben noch sehen kan; darzu hat auch die grossen Fürsten und Herren angereitzt/ daß dieses Raub-Gesind nicht allein das Land unsicher gemacht/ und viel Schaden gethan/ sondern auch/ daß sie alle diejenigen/ so ihrer Missethat wegen in der Obrigkeit Straff gefallen waren/ uñ sich nur zu ihnen begeben können/ aufgenommen/ beschützt/ und damit so wol dem gantzen Land/ als auch dem Lands-Fürsten viel Verdruß und Schaden angethan haben/ das durch Einnehmung und Ausreitung ihrer Raub-Nester alles ein End nehmen müssen. Also hats vor Zeiten allein um Wonsiedel herum 12. solche Raub-Schlösser gehabt/ worunter das vornehmste Rudolphstein geheissen/ weil darinn/ wann ein Rauber zu erjagen gewesen/ auf dem Thurn ein Fahnen ausgesteckt worden/ auf welches Zeichen/ die umligende Raub-Gesellen sich daselbst versammlet/ und zum Angriff sich geschickt und fertig gemacht haben.

Cap. LXXIX.

Vor was sich ein Haus-Vatter vorsehen und hüten soll / der Armuth zu entgehen.

CArdanus, der gelehrte Mayländer / in seinem Buch/ darinnen er beschreibet de Utilitate ex adversis capiendâ, gibt etliche Wahrnungen / vor das man sich hüten solle/ damit man von der Armuth / als einem gewapneten Mann/ nicht überfallen werde / sonderlich vor den jenigen Dingen/ quæ hominem dulciter depauperant, deren fünffe/ als 1. das Spielen. 2. Die Alchymia. 3. Kostbare und zanckfüchtige Rechts-Führungen. 4. Allzukostlicher Pracht und Verschwenderey in Essen und Trincken. Und endlich 5. das unnothwendige Bauen: In diesem Capitel aber wollen wir allein das erste/ als das verwegene Spielen berühren/ durch welches das Geld verlohren / die Zeit und Haus-Geschäffte versaumet/ oder wenigst einer seinen Beruff abzuwarten/ verhindert und abgehalten wird. So viel das Spielen betrifft/ ist es ein anreitzendes und annehmliches Gifft/ dessen sich ein Mensch schwerlich mehr entschlagen kan/ daher sagt jener: Die Spielsucht sey eine Kranckheit/ gleich einem Biß von einem wütigen Hunde/ wo dem nicht alsobald Rath geschafft wird/ mache er wütend biß zum Tode. Und die Spanier sagen vom Würffel: Los Dados tienem la propriedad del Bocado con que se purgan. Que con pequendo bocado purgan mucho. Assi los Dados con poco punto vazian las bolsas. Dann unter Hoffnung grossen Gewinns/ kriegt man dardurch einen Zutritt zu allen grossen Herrn und Frauenzimmer bey Hof/ die es für ihre Zeit-Vertreibung halten/ und denen jenigen/ so ihnen dißfalls aufwärtig sind/ grosse Affection zu tragen pflegen; man wird allenthalben bekannt / beliebt / und macht sich angenehm/ kan/ bey vorfallenden Begebenheiten/ offt ihm selbst und guten Freunden dienen; Darzu man / ohne diesen Privat-Access, nimmermehr ge langen würde / und bahnet man sich ferner dardurc einen balden Gang zu aller Vertraulichkeit und Gewo genheit bey grossen Herren. Doch ist diß eine gefährli che Sache/ dardurch man im hohen Spielen auf ein mahl sich kan ruiniren/ und wer nicht übrige Einkommen und Interessen hat/ die er/ ohne Abgang seiner Nahrung/ in freye Schantz schlagen kan / zu viel Verwegenheit / oder zu viel Zagheit / und zu wenig Wissenschafft und Erfahrung hat/ sich in Unglück oder Glück im ersten nicht regieren / das ander nicht erwarten/ un seine Passionen nicht weißlich verhehlen und bemeister kan; nicht aufmercksam und bedächtlich im Spiel verfähret/ nicht seinen eigenen und des Gegners Glücks-Fall vernünfftig abwiget und bedencket/ der thut weißlicher/ sich gar des hohen Spielens zu enthalten / als durch Wagnus sich in Schand und Schaden zu stürtzen; ich rede hier nicht von kleinen oder mittelmäßigen Spielen/ sondern von hohen gefährlichen / da mancher ein Handwerck daraus machet/ wiewol beederseits/ wo nicht das Gut/ doch die Zeit verspielet wird/ und gewiß ist es/ daß man eher zehen finden wird/ die sich arm/ als einen/ der sich reich gespielet / und hat sothanes Gut selten Bestand/ entweder/ man geniesset es selbst nicht lang/ oder man hat nur lachende Erben / deren etliche es wieder anwenden/ wie es herkommen ist. Daher kein vernünfftiger Hauß-Vatter/ den ihme von GOtt verliehenen Seegen auf liederlichen Glücks-Fall/ aufzusetzen/ leichtlich wagen/ oder Gewisses auf Ungewisses hazardiren soll.

Cap. LXXX.

Von der Alchymia.

WIe die Spieler ihre Excuses und Färblein haben/ ihre Lust zu vertheidigen und zu beschönen/ gleicher Weise habens auch die Chymici, ihrer Kunst ein Ansehen zu machen/ daß sie nehmlich vortreffliche Experimenten und Artzneyen/ für unheilsame Kranckheiten/ glücklich præpariren können / und wird keiner leichtlich gestehen/ daß er den Lapidem Philosophicum zu finden/ oder Gold zu machen (wie wol solches der meisten höchste und eyfrigste Intention ist) laborire/ sondern nur/ daß er dieses und jenes Experiment, wider eine und andere Gebrechlichkeit des menschlichen Lebens zubereite/ und was er hin- und wider für seltzame Proben gethan/ erzehlt. Nun ist es wol wahr/ daß viel erfahrne und gelehrte Chymici stattliche Inventionen/ und nutzbl. Artzeneyen erfunden haben/ als aus Eisen Kupffer / aus Kupffer Meßing/ und dergleichen artliche und seltzame Metamorphoses unter den Metallen und Mineralien/ mit grossen Nutzen des gemeinen Wesens; item/ allerley aquas fortes, & regias, damit sie das Gold und Silber zu scheiden/ und allerhand Metalla zu solviren wissen; Item das Gold und Silber in einer Capellen/ auf wunderbare künstliche Weise zu reinigen / allerhand Magisteria, Salia, Quintas Essentias, Tincturen/ und also aller Arten Wunder-Practicken/ die aus Zuneigung und Widerwärtigkeiten der Metallen herfliessen/ und aus natürlichen Gründen herrühren/ als Secreta der Natur herfür zu bringen. Wie dann des Büchsen-Pulvers-Erfindung aus eben dieser Officin seinen Ursprung hat/ wiewol noch zu zweiffeln/ ob man sich mehr dessen zu bedancken / als den Inventorem mit des Perille Straffe zu verfluchen und zu verlästern/ Ursach haben möchte. Die Chymici machen sich am meisten verdächtig/ daß sie nicht / wie andere Künste und Wissenschafften/ Scapham Scapham nennen; sondern durch Parabolas, Rätzel und Figmenta, gleichsam unter einem Nebel vorstellen.

Hoc nempe est ludum Nebulis involvere cœlum
Syderaque obductâ nolle videre manu.

Das heisst mit Nebel-Dunst den heitern Himmel füllen /
Und vor der Sternen Glantz die Augen selbst verhüllen.

Wie sie dem alle Elementen alle Metall und Mineralien nicht allein mit seltzamen fremden Characteren/ sondern auch/ theils mit so seltzamen und ungereimten Namen verblümen/ die sie allein in Utopia müssen gelernet haben/und viel von ihrem Alkahest, Zenexton, Azoth, und dergleichen/ den Einfältigen in die Ohren bleuen/und sich dardurch eine Autorität machen wolle; das meiste aber/das ihren Credit verderbt/ sind die vagirende Land-Läuffer/die mit zerrissenen Kleidern/ leeren Beutel/und mit vielen Dunst erfüllten Köpffen/alle Winckel durchstreichen/wo sie einen ihres gleichen Liebhaber der Vanitäten ausfragen und finden mögen/ wollen andere reich machen/da sie doch bettel-arm sind/können Gold machen/ und mussen um einen jeden Tiegel/ Glaß/ Kolben und Kohlen / zu ihrem Herrn um Geld lauffen/fumosi homines, devotaq; igni capita , wie sie ein gelehrter Mann nennet/und wie Bacon in novo Organo sagt: Alchymista spem alii æternam; und ein anderer: Cum Jasone & Argonautis pro Vellere aureo navigat, & Lanam Caprinam reportat. Sie machen ihre Sachen so leicht/die ihnen doch selbst so schwer/ daß die meisten ewig mit dem Esopischen Hund nach dem Schatten schnappen/und ihn doch nimmermehr erreichen können/ sagen: Universalis Lapidis materiam esse parvi,imo nullius precii, ubique inveniri, ideoque ipsum ubique parari posse,& facilè. Also möchte man wol sagen: Die Kunst ist gut/aber die meisten Künstler sind schlim; und obschon viel Juristen schliessen: Esse licitam eam artem, sed inde tamen non efficitur animum esse applicandum, nam & difficilis est ejus assecutio, & periculosa possessio, wie Henr. Salmuth in novis repertis tit. 7. fol. 337. weißlich schliesset.

Jch will mir aber/weder die rechten wahren Philosophos zu Feinden machen/noch die Möglichkeit/Metalla transmutandi, gantz läugnen; dieses doch glaube ich/ wer ein wahrer Adeptus,(wie sie es nennen)heisset und ist/daß er nicht in die Welt herum streichet/ seine Wissenschafft lieber verschweiget/als rühmet/ und/ daß auf die meisten Vaganten des Henischii Part. I. Teutscher Sprach und Weißheit / vorgestellte Verslein sich wol reimen/ der sagt: Die Alchymia habe sechs Stücke/ als:

Bey Tag und Nacht loboriren/
Das Feuer ohne Unterlaß schieren/
Bey Rauch und Dampff ersticken und erfrieren/
Sich selber inficiren/
Gesicht und Gesundheit verlieren/
Endlich den Betrug mit Betrübnuß spühren.

Daher/ weil die Alchymia eine solche Profession ist/ wordurch man/aus Leichtglaubigkeit / leicht auf ungewisse Hoffnung/ sein gewisses Capital verringern/ oder gar im Rauch verschmeltzen kan: Weiß ich meinem Adelichen Haus-Wirth nichts sicheres zu rathen / als sich vor solchen Erronibus zu hüten/seinen Haus- und Berusss-Geschäfften fleissig abzuwarten/ und sich mit einer leeren Hoffnung nicht zu speisen; so hat er einen starcken Feinde/den Fürwitz und Verlangen reicher zu werden/ verlohren / und darff sich vor solcher ungeheuren grossen Hoffnung nicht in die androhende Armuth/ (wie vielen geschehen) einführen und stürtzen lassen. Vor allen soll er das Spanische Sprüchwort bedencken/ das sagt: Alquimia provada, tener renta, y no gastar nada.

Cap. LXXXI.

Muthwillige Rechts-Führungen.

WEil allbereit in diesem Buch / an zweyen Orten gehandelt worden/ erstlich/was zu thun/ wann man zu gerichtlicher Klage genöthiget wird/ und zum andern/ was zu thun / wann sonst Unnachbarschafften und Eingriff geschehen; wollen wir allein von den muthwilligen Rechts-Führungen allhier kürtzlich Meldung thun / und vor der eigenwilligen frevelhafften Zancksucht / einen Christlichen gewissenhafften Haus-Vatter gewarnet und abgemahnet haben. Es gibt viel Sturm-Köpffe in der Welt/die offt (wie man im Sprüchwort sagt) eine Ursach vom Zaun herabbrechen/ und ihren armen unschuldigen Nächsten weder Rast noch Ruhe lassen/ sich zu keiner Billichkeit und Vergleich niemals verstehen / aus der Mucken einen Elephanten machen/ und/wann sie ein wenig im Vermögen und Ansehen/ auch bey Hof und den Gerichten gute Freunde zu haben vermeynen / hingegen aber der Nachbar dürfftig/friedfertig und weichmüthig ist / mit Ungestümm alles hindurch drücken wollen / und pari passu, Recht und Unrecht zu behaupten/ sich gelüsten lassen; diese aber/ wann sie das geringste Füncklein eines Gewissens haben/sollen bedencken/daß sie mit dergleichen Gewaltthätigkeit und Plagen/ nicht allein den Nächsten/ sondern auch GOtt selbst betrüben und beleidigen/ ihren Seegen auf sich selbst und ihre Nachkommen verringern / oder wol gar verlieren / der armen Bedrangten Seuffzen und GOttes-Fluchen über sich und die Jhrigen laden/ und dardurch GOttes und der Menschen Feindschafft auf sich ererben/und gleichsam Kohlen in ihre Städel und Scheuren sammlen/ davon ihr Haab und Gut verzehret / und zu Aschen verbrennet wird. Hingegen wo die Christliche Lieb im Hertzen lebhafft bleibet/ so zeiget man/ daß man ein Kind GOttes/ des aller-gerechtesten Richters / ein Jünger Christi/ und ein Erbe der Seligkeit seye; darum dis guldene Axioma: Was du nicht wilt/ daß man dir thun solle/ thue andern auch nicht/ ein Probier-Stein seyn soll aller Actionen unsers gantzen Lebens/ daraus wir all unser Beginnen und Anschläge prüfen und examiniren sollen. Ein anders ist / wann man von einem unruhigen Nachbarn unschuldig angefochten wird/ sich eines Rechts gebrauchen; und ein anders / den Nächsten mit freventlicher/ muthwilliger und unnothwendiger Gerichts-Behelligung für Gericht zucken/und mehr einen Gewinn-süchtigen/ unruhigen /ungewissenhafften Rechts-Gelehrten/als der Billichkeit und Christlichen Liebe folgen wollen; denn Cassiodorus die Rechts-Gelehrten recht beschreibet: Horum si nares afflaverit cujusdam rubiginosi aura marsupii, confestim videbis illic oculos Argi, & manus Briareï, & Sphinga rum ungues,& perjuriam Lamedontis Ulyssis argutias, Sinonis fallacias, fidem Polymnestoris & pietatem pi-

gri Leonis adhiberi. Und vielen ist entweder aus Einfalt/oder aus Malitiâ wol damit gedienet/ wann ihnen von denen Advocaten nur allerley Elusiones und Subterfugia, ihren Nächsten / wider Billichkeit/ zu hintergehen/vorgewiesen werden/und achten nicht ein Aug zu entbehren / daß nur ihr Gegentheil zwey Augen verlieren möge; da doch nach Mantuani Zeugnus Ecloga 6. bey ihnen

In longum producere causas
Et lites traxisse Vindemia quædam est.

Und wie der Italiäner sagt: Mentre la lite pende, la banca rende. Und ein gelehrter Welt-weiser Mann sagte/ als ein Jurist fürüber gieng: Hic est qui aliorum stultitiis saginatur. Gewiß ists / wer in seinen Rechts-Händeln allein einen Juristen zu Rath nimmt/ wird selbiger/ es sey wie es wolle/ (wann er Hoffnung hat darinnen gebraucht zu werden) schwerlich zum Vergleich rathen / sondern ihm um so viel lieber seyn / je mehr und länger er solches aufziehen und procrastiniren kan. Und wie der Aertzte Nahrung der Menschen Unmässigkeit ist/ also ist der Juristen Acker und Pflug der Menschen Zancksucht und Uneinigkeit / dafür sich ein vernünfftiger Haus-Wirth wol zu hüten/ und so er ja necessario wider Recht angefochten wird/ ihme einen Christlichen/gewissenhafften Rechtsgelehrten bestellen/ welcher Æquum & bonum, ein gut Gewissen und redlichen Namen mehr liebet / als sein Parthey unnöthig um Zeit und Geld zu bringen.

Cap. LXXXII.

Von unnothwendigen Pracht-Gebäuen.

Der grosse Rath des ewigen Baumeisters Himmels und der Erden/ als er noch in seiner Niedrigkeit/ im Fleisch herum gewandelt/ gibt / bey dem H. Evangelisten Luca/allen Haus-Wirthen diese Warnungs- und Erinnerungs-Regel: Wann sie gewillet sind/ ein grosses Gebäu aufzuführen / sollen sie vor die Unkosten überrechnen/ob sie es auch hinaus führen und enden können/den unausbleiblichen Vorwurff zu verhüten ihrer Unvorsichtigkeit. Ist eben dieses/was der weise Syrach lehret: In omnibus operibus tuis memorare novissima tua, & in æternum non peccabis. Daher diejenigen/ die (über ihr Vermögen) hohe und kostbare Gebäu aufzuführen sich unterstehen / das Italiänische Sprüchwort wahr machen: Il bel fabricare, è un dolce impoverire: Schön uñ zierlich bauen/macht lieblich in Armuth einrennen; und ist das Bauen grosser und schöner Häuser/ hohen und reichen Leuten zwar unverboten: Liberum est unicuique ædificare usque ad cœlum, si non impediatur per servitutem, ff. quod vi aut clam l. 21. §. pen. & de Servit. l. fi §. 1. wann es nur mit guter Ordnung / weiser Anstellung / zeitlicher Vorbereitung / und genugsamen Unkosten vorgenommen wird/ da dann ein angenehmer Situs, gesunde Lufft und schöner Prospect vornehmlich zu loben ist: Also macht man ihm auch/ durch prächtige schöne Lust-Gebäue/ einen grossen Namen; Aber weißlicher thut der jenige Hauß-Vatter/ der im Bauen mehr die Nothdurfft und Nutzen / als die Schönheit und das Ansehen in Obacht nimmt. Die Türcken (wie Herr Busbequius in seinem ersten Send-Schreiben bezeuget/) haben einen Abscheu vor grossen prächtigen Gebäuen; weil es eines hochmüthigen aufgeblasenen Gemüths Anzeigung gibt / hoffärtige Gebäue aufführen/ als wann sie unsterblich darinnen zu wohnen hätten; sie gebrauchen ihre Wohnungen nur / wie die Reisenden und Wanders-Leute der Wirthshäuser / welche/ wann sie vor Dieben und Raubern/ vor Kälte / vor der Sonnen-Hitz/ vor Regen und Schnee sicher bleiben können/ begehren sie andere Bequemlichkeiten ihnen nicht zu schaffen/ welches auch / wegen der stetswährenden Kriegen/ Einfäll und Plünderungen/ in allen mit ihnen angräntzenden Ländern zu geschehen pfleget/und wie Busbequius ferner meldet; Militiæ & castris, longinquisq; bellis assueta gens, ædificandi curam neglexit, nec urbes aliter incolit, quam si mox relictura. In den andern Europæischen Provintzien aber/sihet man allenthalben schöne / herrliche und kostbare Palatia und Lust-Gebäue/ da auch offt diese Seuche bey alten Leuten einreisset; und vermeynet Petrus Firmianus, oder Gyges Gallus, es geschehe darum/ weil der Verdruß/ den sie aus instehender Kürtze ihres bald zu Ende eilenden Lebens schöpffen / dardurch gelindert wird/ indem sie solches durch ihre Thätigkeit suchen zu verjüngern/oder zu verlängern/ daß man glauben solle/ sie seyn bey ihren hefftigen Geschäfften noch in einer vollständigen Gesundheit / sed umbrâ quadam mens luditur cum senex in tot cœpta, in tot curas, non compulsus, sed sponte se extendit, sed & sibi mox morituro, & posteris frequenti reparatione non importunus modò, sed & noxius labor. Die jetzigen Gebäue aber sind alles nichts/ und nur wie ein Schatten/ wann man die Theatra, Amphitheatra, Aquæductus, Arcus, Fontes, Obeliscos; Brücken-Gebäue/ Tempel und Columnen der Alten betrachtet; die zwar jetzo anders nichts/ als nur für Grabmal und Cadavera der grossen ungeheuren Wercke zu halten sind. Da der Spanische Cavalier, Don Alfonso de Ercilla y cuniga, in seiner Poetischen Araucana Canto 27. recht davon saget;

Las Piramides mira, y vanidades
Delps Ciegos Antiguos, que aunque sea
Sennal de sus riquezas la hechura,
Fue mas que el edificio la Locura,

So Teutsch also lautet:

Schau die Pyramiden und Bauens Eitelkeit/
Der Alten/die gelebt vor längst-verwichner Zeit;
Bey ihnen kan man zwar den Reichthum nicht verneinen/
Doch ihre Thorheit wird/mehr als das Werck erscheinen.

Also/ daß wir in unsern letzten Zeiten den Alten / weder an Pracht/ noch an Dauerhafftigkeit der Bau-Kunst zu vergleichen sind. Doch wird ein vernünfftiger Hauß-Vatter sehr weißlich handeln / wann er bey der Mittelmaß bleibet/ und/ für dismal / aus Horatio dis lernet zum Beschluß:

Auream quisquis mediocritatem
Diligit, tutus caret absoliti
Sordibus tecti, caret invidiâ sobrius aulâ.

Diese

Diese/ und andere mehr Wege/ in Elend und Armuth zu kommen/ haben die Alten in folgende Verslein eingeschlossen:

Rechten / spielen / prächtig bauen /
Bürge werden / viel vertrauen /
Uber seinen Stand sich zieren /
Gäste halten / banquetieren /
Unnütz Roß / viel Hund / und Wind /
Ubrig grosses Haus-Gesind /
Gleichfalls löfflen / buhlen / naschen /
Macht leer Kuchen / Keller / Taschen.

Cap. LXXXIII.

Von übrigen Pracht und Verschwenden.

Diß ist das vierdte süsse Laster / dardurch die Menschen in Armuth/ Mangel und Elend gelangen können. Die Spanier sagen: Los Hombres gastando sin necessidad, vienen ala necessidad. Und die Frantzosen: Trop des Banquets, font Bonqueroutes. Wer seine Ausgaben nicht einrichtet und mäßiget/ nach dem sein Einkommen ist / der wird bald das X auf ein V bringen/ wie die Teutschen zu sagen pflegen; die Treuhertzigkeit ist wohl löblich / wann sie von der Vernunfft regieret wird/ und soll ein weiser Hauß-Vatter diesen Zweck ihm vorsetzẽ/ in einem Jahr also zu leben/ daß man ins künfftige auch leben könne. Es stehet zwar wol und prächtig/ allen Leuten mit Ehrerbietung begegnen/ Frey-Tafel halten/die besten Bißlein und herlichsten Wein speisen/ stattliche Libereyen / schöne Pferd/ viel Gesinde/ ansehnliche Kleider haben/ offt Festin halten/ und schencken / freygebig seyn / alles nachthun/ was man von grossen Herren und reichen wollüstigen Leuten siehet; wann nur die Mittel vorhanden sind/ solches jährlich (ohne Ruin des Capitals) zu continuiren/ wo aber das Haupt-Gut dardurch Schaden leidet/ da heist es bey dem Plauto: Festo die si quid prodegris, pro festo egere liceat. So ist gleichwol auch/ obschon das Einkommen bey einem und andern Haus-Vatter groß und überflüßig ist / dennoch ein Unterschied und delectus zu halten / nicht jedermann an sich zu hencken / denn / wer sich nur an lose leichtfertige Bursch/die dem Spielen / Sauffen und Huren-Leben ergeben sind/hencken will/ von dem hatte der Thebanische Philosophus Crates pflegen zu sagen: Er sey gleich einem Feigenbaum/ der an hohen abgelegen und gähen Felsen stehet/dessen Frucht allein von den Raben/ Krähen und Alstern / aber nicht von den Menschen verzehret wird/ wie bey Stobæo Serm. 15. zu sehen ist. Und der Italianer hat das Sprichwort: Chi da del pane à cani altrui, spesso volte vion abbajato da suoi. Das ist: Wer fremden Hunden sein Brod gibt/ wird offt von seinen eignen angebellet. Also ists überaus löblich und rühmlich an einen wolvermögenden Hauß-Vatter/ so er weiß/ wann/ und wohin er seinen Uberfluß Christlich und gut anwenden solle / und eine richtige mäßige Ordnung halte / nicht jederman / ohn allen Unterscheid / das Maul und die Taschen zu füllen/ sondern den Frommen und Dürfftigen; nicht selbst stäts im Luder zu liegen/und Tag und Nacht dem Fraß und Sauffen sich ergeben; denn das Wolleben ist wie ein Tuch/welches die Schaben zeuget/die es selbst fressen/ und wie ein Korn/ darinnen die Wippeln und Korn-Würme wachsen/ die es selbst verzehren/daß man mit dem gelehrten Cardinal Maphæo Babarino, und folgends Pabst Urbano VIII. wol sagen möchte: Poëmat. fol. 127.

Nullus est magis acer hostis, hosti,
Quàm sit quisque sibi, nocentiorque.

Wie die Gemächer und Ort / worinnen man grossen Vorrath an allerhand Speisen und Victualien hat / gemeiniglich voller Mäuß und Fliegen sind / also entstehen in einem unmäßigen Leibe vielerley Kranckheiten/ dardurch nicht allein das Gut / sondern auch die Zeit und die Gesundheit verzehret wird. Dahero einem/ der von GOtt viel Pfund empfangen hat/ desto schwerer künfftig fallen wird/ dieser Verschwendung halber Rechenschafft zu geben. Kürtzlich davon zu reden/einem Reichen ist das Verschwenden unlöblich/ einem Mittelmäßigen verderblich/ und einem Armen gefährlich / weil indem er mehr ausspendet als sein Vermögen ist / er den Verdacht machet/ als hätte ers mit Unrecht.

Cap. LXXXIV.

Von Bürgschafften.

Sich unvorsichtig und ohne reiffen Bedacht in schwere Bürgschafften einlassen/ ist ein Præcipitiũ, dardurch mancher/ seiner Treuhertzigkeit halber/in grosse Armuth kommen ist/ und andern zu Gefallen/sich selbst und die Seinigen ins äusserst Elend gestürtzt hat; und diß ist länger als vor 2000. Jahren im Gebrauch gewesen/ daß auch der weise König Salomon / und nach ihm der kluge Hauß-Lehrer Jesus Sprach/ in ihren Büchern treulich darfür warnen. Es ist bey diesen unsern Zeiten (weil viel durch anderer Leuten Exempel und Verderben abgeschreckt werden) nicht mehr so sehr in der Ubung/daß auch gar die Obrigkeiten ihren Unterthanen/ an vielen Orten / bey grosser Straff/ untersagen und verbieten / sich in keine Bürgschafften / ohne Obrigkeitliche Bewilligung/ einzulassen/und welcher darwider handelt/ wird nicht allein gestrafft/ sondern diese Obligation und Bürgschafft wird für null und ungültig erkannt / und keine Execution darauf verwilligt/ auch einige Klag deswegen nicht angenommen; also/ daß in den meisten Oesterreichischen Landen/ weder Schuld-Brief noch Bürgschafft gültig gehalten werden/ welche von denen Herrschaffts-Unterthanen/ sonderlich an andere fremder Obrigkeiten / ausgeliefert werden/ woferne sie nicht vorhero von der Grund-Obrigkeit bewilligt / gesiegelt und ratificirt sind / welches ein gutes Mittel ist / das liederliche Ent-

nehmen

nehmen ein Bürgschafft-Leisten seiner Unterthanen einzuschrencken/und die Fremden vor Schaden zu warnen. Dahero/ wann man ja/ aus nothdringlichen Ursachen/ sich in dergleichen Labyrinthen eingegarnet hat/ muß man bey Leibe nicht feyren/sondern vor allen sehen/ für wem/und gegen wem solches geschehen/ wie sie/oder der/ welchen er vertretten soll/qualificirt/ begütert und gesinnet sey/ sonderlich trachten/ daß er Schad-loß und Ruck-Bürgen haben möge/ dabey er seinen Regreß, im Fall der Noth/suchen und finden könne. Noch mehr und wachsamer muß er handeln/ wann der Schuldner ein Stratzgütel und verthulich ist/ sonderlich wann er keine Ruck-Bürgen hat/ die ihn entheben können. Ob sonst zwar wol/ den gemeinen Rechten nach/ ein Bürge/ vor dem verschriebenen Zahlungs-Termin/ aus Ursach/ daß der Creditor damit betrogen würde/sich nicht loß machen kan/so ist doch/ wann der Debitor den Termin nicht haltet/ kein guter Wirth/und in seinem Thun und Lassen unbillich und liederlich ist/ der Bürge nicht schuldig/ sich und seine Nachkommen in ewige und längere Bürgschafft einzulassen/ als er erstlich zugesagt und versprochen hat/ne pro beneficio consequatur maleficium & damnum, kan derhalben seinen Debitorem gerichtlich citiren/ und lieber die gerichtliche Liberation, als die Bezahlung der Schulden begehren/ weil es der kürtzeste Weg ist/dergestalt sich der Bürgschafft zu entschütten; zumaln/ wann er hierbey beweisen kan / daß der Schuldner kein guter Haußhalter / sondern verthulich und prodigus ist: Am besten wird ein Bürg thun / daß er ihm erstlich bedingt/ im fall der Debitor nicht zu rechter verschriebener Zeit die Zahlung leisten oder sonst sein Gut verthun und dilapidiren wolte / er Macht haben solle/ihn zu verklagen/ und seine Liberation gerichtlich zu begehren. Dahero ein Bürg sonderliche Clausuln anfänglich in das Instrument soll einrucken lassen / damit er sich nicht unhülfflich in Schaden einsencke/und hernach zu spat seye/seine Leichtglaubigkeit zu beklagen / weil die Zeit bald versaumt wird; dann/ wann er schon einmal per Sententiam Judicis zur Bezahlung geboten worden / hat er hernach keinen Regreß mehr/ und die Executio parata kan auf keine andere Weise zuruck gehalten werden/ als bis er Satisfaction gethan hat. Also sich dißfalls ein Hauß-Vatter wol und klüglich versichern/und dem einbrechenden Ubel vorbauen solle; davon er weiter bey den Juristen nachschlagen / und sich informiren lassen kan.

Cap. LXXXV.

Von Gülten/ Steuren und Anlagen.

Die Gülten sind alle Einkommen / so die Herrschafft von ihrem Vermögen einsammlet / darunter sonderlich die Dienste der Unterthanen gehören; die werden nun auf unterschiedliche Weise entrichtet; Im Land ob der Enns/ geben etliche Unterthanen also grosse Trayd-Weitz-und Haber-Dienst/ daß sie manches mal kaum so viel bauen können / das meistentheils in den Empörungen und Bauren-Kriegen aufkommen/ und nunmehr als Præscribirt / von den Nachkommen continuirt wird. Auf solchen überdienten Gütern nun ist es schwer fortzukommen / und sind hart Stifftleute zu bekommen; wiewol sie auch desto fleißiger sind/ ihre Gründe und Aecker wol anzubringen und zu bessern/mit Viehzucht/ Haar-und Leinwat-Handel offt also wol hausen / daß sie sich und die Ihrigen damit erhalten mögen / als auch mit Preß-Most vom Obst/ daß mancher Bauer seine Steuer und Gaben/davon abstatten kan. Die Geld-Dienste sind gewöhnlich nicht hoch/ und werden jährlich auf gewisse Terminen/Georgii/ Michaelis/ Martini/ oder dergleichen Zeiten/ abgeführt; und diese liegen gemeiniglich in der Einlag/ die hernach/ doppelt gerechnet / die Land-Steuer machen/ einfach aber machen sie die Herren-Gült/ auf welche in Unter-Oesterreich manchmal ein Umschlag kommt/ die der Herr aus eigenem Seckel bezahlen soll. Im Land ob der Enns/ habens jedoch die Stände noch bisher nicht gethan / und bleiben bey ihren alten Rüst-Geldern/ die sie/ nachdem das Begehren von Hof ist/ oder wann Einquartierungen im Land sind/ 2/ 3/ und mehrfach verdoppeln/ daß ein jeder Unterthan schon weiß/ wann ein halbes oder gantzes / ein doppelt oder dreyfaches Rüst-Geld begehrt wird/ wieviel auf ihn kommt. In Unter-Oesterreich aber/ wann die Anschläg starck oder gering sind/ werden jährlich 2/ 4/ oder mehr Gulden aufs Haus geschlagen / die von der Obrigkeit erst eingetheilt/ und in einen moderirten Anschlag/ damit der Reichere den Aermern übertrage/ gebracht / und/ nach Einbringung dessen / ins Land-Haus / gegen Quittung/ müssen geliffert werden / dahin auch die Land-Steuer/ ohne Mittel bezahlt wird. Das Pfund-Geld soll zwar die Obrigkeit/ ohne Entgelt der Unterthanen / abstatten/ sind aber dennoch etliche / die das Pfund-Geld also in die anderen Anschläge vertheilen/ damit sie leer durchgehen / und die Last allein den Unterthanen auf den Hals komme; weil dieses nun wider alle Billichkeit / so wol als der Stände Schluß lauffen / wird ihnen alles zu ihrer Verantwortung heimgestellt.

Cap. LXXXVI.

Von Land-Haus.

Weil wir jetzund der Steuren/ Gülten und Anlagen gedacht haben / die ins Land-Haus müssen entrichtet werden/ ist es nicht unrecht/ wann wir mit wenigem des Land-Hauses gedencken. Das Land-Haus ist in Unter-Oesterreich zu Wien/und im Land ob der Enns zu Lintz/ ein grosses Gebäu mit genugsamen Stuben/ Kammern / Sälen / Gemächern auf das beste versehen/ darinn die Stände in den ausgeschriebenen Land-Tägen sich versammlen/ so im Jahr einmal/ bißweilen auch wol öffter/ geschiehet; unter dessen aber die vom Prælaten-Herrn-und Ritter-Stand/ in Ober-Oesterreich auch der vierdte Stand/aus jedem

Orden

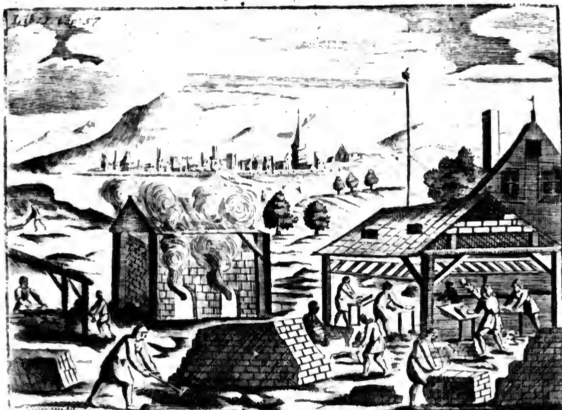
Orden zween/ täglich/ oder doch wöchentlich/ etlichemahl zusammen kommen/ alle vorkommende Anbringen/ Begehren und Fürfallenheiten examiniren und verbescheiden; ihren Einnehmer/ Secretarium, Expeditorn, Registratorn, Gegenhandler/ Buchhalter und Cantzley (welche meistentheils/ neben den ältisten Herren Verordneten/ als Präsidenten/ im Land-Hause wohnen) haben alle Güter und Herrschafften/ nach allen Vierteln/ wie viel Steuer sie geben/ und wie viel Häuser sie haben/ verzeichnet halten/ und alle Anschläg/ Anlagen und Land-Tägs-Verwilligungen auszuschreiben/ und jeder Herrschafft ihre Steuer-Brief/ durch die Landschafft-Boten/ zuschicken/ auch die erlegte Gelder/ durch ihre Einnehmer/ zehlen und quittiren lassen. Darnach in einem Land-Tag/ (darzu alle Stände/ nicht von den Herren Verordneten/ sondern vom Lands-Fürsten selbst/ durch ein gesiegeltes und eigenhändig-unterschriebenes Ausschreiben beruffen werden) kommen die Stände gesamt in der Rath-Stuben zusammen/ da dann die Proposition von Hof aus/ (welches meistentheils Geld und Bewilligungen/ zu Unterhalt- und Befestigung der Gräntz-Häuser/ Widerstand des Erb-Feindes/ und andern Nothdurfften antrifft/) gethan/ von dem Herrn Land-Marschallen und den Ständen darüber consultirt/ und die Resolution folgends wieder bey Hof angedeutet wird/ da man dann/ wann man mit der Stände Offerten nicht zu frieden ist/ replicirt/ also daß sich diese Deliberation offt lang verziehet/ und viel Stände/ sonderlich welche weit entlegen/ sich nicht bis zu Ausgang des Land-Tags/ in loco aufhalten können; daher werden gewisse Ausschüsse erwählt/ die neben dem Herrn Land-Marschall und Herren Verordneten/ den Schluß machen/ darauf dann die letztere/ nach Proportion der Verwilligung/ die Anschläge/ Austheilungen/ und Termin entrichten/ auch in den Steuer-Briefen (wie oben gedacht) solches die gesamten Stände erinnern; und haben diese Landschaffts-Schulden ein grosses Privilegium, also/ daß sie nicht allein allen Creditoren vorgehen/ sondern auch/ daß sie 10. per Cento einzufordern/ und den Saumseligen dieses Interesse aufzurechnen berechtigt sind; demnach ein vernünfftiger Haus-Vatter sich auf alle Weise befleisst/ keine Restanten zu machen/ sondern alles richtig abzuführen/ sich darum quittiren/ und die Quittungen fürmercken zu lassen/ auch solche von Jahr zu Jahr ordentlich und fleissig aufzuheben/ auf daß/ bey entstehender Irrung/ er solche fürweisen/ sich darauf beruffen/ und damit gerechtfertiget werden könne. Wo etwan/ durch Unglück und Feuers-Brunst/ solche verlohren wären/ kan er bey denen Herren Verordneten einkommen/ um Auflag an den Buchhalter/ damit selbiger von Anfang her aufsuche/ die völlige Abrechnung mache/ und wann keine Restanten/ und alles richtig bezahlt ist/ eine gefertigte Attestation, unter Handschrifft und Pettschafft/ ertheile/ so stehet er/ und seine Erben/ damit sicher/ daß nichts mehr deswegen könne gefordert werden.

Cap. LXXXVII.

Von Mässigung der Gülten.

DJe Mässigung der Gülten/ Diensten und Zehenden/ ist bisweilen/ so wol in Unter- als Ober-Oesterreich/ verändert worden/ da man dann von den Herrschafften alle Trayd-Kuchen-Geld- auch andere Dienste hat eingegeben/ als ein Metzen Korn/ Gersten und Erbsen per 16. Pfenning/ Weitz per 20. Pfen. Habern per 10. Pfen. Mahen per 40. Pfen. und so fort an; ein Ochs zum Kuchen-Dienst für 2. fl. ein Schwein per 2. ß. ein Schaff per 20. Pfen. ein Frischling per 2. Pfen. ein Kalb per 32. Pfen. ein Gans per 8. Pfenning/ ein Aechtring Dienst-Fisch/ Grundel und Pfrill per 10. Pfen. Koppen per 12. Pfen. ein Karpffen per 5. Pfen. ein Capaun per 4. Pfen. ein Henne per 3. Pfen. ein junges Huhn per 2. Pfen. ein Käs per 2. Pf. 20. Eyer per 1. Pfen. ein Achtel Schmaltz und Hönig per 32 Pfen. ein Haselhuhn per 5. Pfenning/ ein Pfund Wachs per 16. Pfen. ein Pfund Baumöl per 6. Pfen. ein Hahn per 4. Pfen. ein Marder-Balg per 32. Pfen. tausend Wein-Stecken per 3. ß. ein Fuchs-Peltz per 24. Pfen. tausend Schindel per 2. ß. ein Fuder Holtz per 8. Pfen. ein Fuder Heu per 32. Pfen. ein Fuder Grünmath 24. Pfen. ein Fuder Stroh per 15. Pfen. ein Fuder Schäb 32. Pfenning/ und dergleichen viel mehr; wie dann in den Diensten wunderliche Sachen offt einkommen. Diß alles wird also ring geschätzt und für die Gült eingelegt/ was aber trockene Pfenning-Dienst sind/ wann von den Unterthanen 30. fl. einkommen/ so wird das dritte Theil davon gemässigt/ und kommen nur 20. fl. an die Gült. Item/ Schäfereyen und Gaiß/ so man ausserhalb der gewöhnlichen Meyer- und Schäfer-Höfe hält/ von 100. Stuck gibt man 1. fl. von Bestand-Kühen/ von jedlichem Stuck 30. Pfen. Beschließlichen sollen alle Behausungen/ Uberländ/ Gülten und Zins/ es sey freyeigen oder Lehen/ als Maut/ Ungeld/ Holtz-Zins/ Zehend/ Eichel-Kesten-Wald und Kohl-Zins/ Hammerwerck-Geld/ Uberschuß der Mühlen/ Burg-Rechten/ Land-Gerichten/ Alm- und Wiesen-Dienst/ Weyd-Gelder/ Vogteyen/ See-Fisch-Wasser/ und alles/ nichts ausgeschlossen/ darüber man jährlich Zins nimmt/ und bisher noch in der Einlag nicht angesagt worden/ 12. ß. für einen Gulden geben; darinnen sind ausgeschlossen die Meyer-Höfe/ samt ihren Bau-Gründen/ Almen/ (so meines Erachtens den Ursprung von den Alpibus und grossen Gebürgen hat/ weil die Almen allein in hohen Gebürgen) Wiesen/ Aecker und Gründen/ die nicht Zins tragen/ diese sind frey/ und darff man sie nicht einlegen; Von Wein-Gärten und Berg-Recht/ was trockne Dienste sind/ also auch von Getrayd- und Kuchen-Diensten/ wird das dritte Theil abgezogen; Von den Zehenden aber/ weil sie vorher im ringen Anschlag sind/ wird nichts nachgelassen; hingegen die Geld-Dienst von den ledigen Uberländ-Gründen oder Burg-Rechten/ werden zwey Pfund auf eines gemässigt. Nun von diesen eingelegten Pfund-Geld/ oder Gülten/ kommt die ordinari Land-Steuer/ als wann einer mit 100. Pfund Gülten in der Einlag liegt/ so muß er doppelte Gült/ das ist/ die Land-Steuer geben 200 Gulden/ und weil diß alles vor vielen Jahren-her geschehen/ wird nicht leicht etwas da-

von mehr geändert / sondern bleiben die meisten Güter bey der alten Einlag / ausser es werden Gülten (wie offt geschiehet) von einem Gut auf das andere verkaufft / wird es sodann / durch gebräuchige eingegebene Auffandungen / dem Verkauffer ab- dem Kauffer zu- bey der Buchhalterey aber vorgeschrieben / und ein gefertigter Schein deßwegen heraus gegeben. Die alte Einlag scheinet zwar vielen seltzam; weilen aber offt die Dienst / als Fisch-Dienst / Grund-Dienst / Zehend und dergleichen / von einer Herrschafft der andern gegeben werden / könte sich offt Verweigerung und Zanck zwischen zweyen gleichen Partheyen erheben / wann aber der Dienst / wie gering er auch sey / in des andern Einlag liegt / so kan der ander nichts anfangen / und muß es bey dem alten bleiben lassen / weil der Possessor von dem Gült-Buch geschermet wird. Wer weiter die Mässigung der Einlag wissen will / der besehe die Vergleichung der fünff Nieder-Oesterreichischen Lande / und Fürstlichen Grafschafft Görtz / so Anno 1542. gedruckt worden. Je höher der behausten Güter Dienst kommen / je ringer werden sie angeschlagen / weil sie überdient scheinen / und je geringere Steuer die Unterthanen reichen / je höher wird er angeschlagen.



Cap. LXXXVIII.

Von denen Ziegel-Hütten und Oefen.

Wo man guten zähen Leimen / Sand und Brenn-Holtz hat / da ist ein Ziegel-Stadel und Ofen ein überaus nutzliches Wesen bey einem Hause / nicht allein / daß man sich selbst zum Gebäu / und eigener Bequemlichkeit / deren bedienen kan / sondern auch / wann sie wol gebrannt sind / daß sie bey den Benachbarten gute Anwehrung finden / über diß / daß man Dach-Ziegel / zum Pflastern / Gewölben und Gebäuen nothwendig derselben bedarff / und ihrer / zu vielerhand Sachen / nicht wol entrathen kan: darzu gehören dann eigene Leute / die sich wol darauf verstehen / denen gibt man von einem Ofen voll zu machen und zu brennen / 10 / 12 / 15 / mehr oder weniger Gulden wie es im Gebrauch ist / liefert zu einem jeden Ofen gewisse Klaffter Holtz / darum müssen sie die Ziegel verfertigen; je früher im Lentzen man darzu anfänget / je besser ist es / wiewol man den gantzen Sommer-durch arbeiten kan; was aber im Herbst geschlagen wird / muß / den Winter-durch / in einem lüfftigen Ziegel-Stadel liegen bleiben / wie auch allezeit / daß sie vorher im Schatten wol austrocknen / ehe sie gebrennt werden. Und ist sonderlich im Sommer darauf zu sehen / indem sie die gähe anhäbige Hitze aussenher bald / dem Schein nach / ausdörret / da sie doch inwendig noch voller Feuchtigkeit stecken / sie müssen aber wol durch und durch austrocknen / darzu sie dann Zeit bedörffen. Wann es die Noth erfordert / daß man muß Winters-Zeit Ziegel machen / soll man sie alsobald mit trocknen dürren Sand verdecken / im heissesten Sommer aber / soll man feuchte Spreuer darüber streuen / so zerschricken sie nicht leicht / und werden nicht krumm. Das beste ist / wann man im Frühling / biß zu Ende des Junii / anfängt / fort und fort Ziegel schlägt / ob deren schon drey oder vier Oefen voll werden / brennt hernach im Junio / und folgenden 2. Monaten / Anfangs die erst-gemachten / und so fol-

gends/ wird man also gute und dauerhaffte Ziegel kriegen. Den Leim/ den man darzu braucht/ muß man in grosser Anzahl im Herbst zusammen schlagen/ solchen wohl durcharbeiten/ und ihn die Kälte folgends durchkochen lassen/ kan man dergestalt künfftigen Frühling desto eher anfangen. Guter/trockner Sand ist vonnöthen/ so geht es leichter von statten/ dann/ je länger die gemachten Ziegel in der Lufft liegen/ und allgemach im Schatten austrocknen/ je besser/ währ- und dauerhafftiger sind hernach solche Ziegel/ darzu man dann geübter Leute vonnöthen hat.

Cap. LXXXIX.

Vom Kalch-Brennen und Gyps.

WEil in Zusammenfügung und Festhaltung eines Gemäuers/ nichts tauglichers/ als der Kalch ist/ indem er aus Steinen gebrannt/ mit seiner klebrichten und zähen Krafft/ wann man ihn mit Sand gebührlich vermischet/ die Steine zusammen hält/ und gleichsam leimet/ ja endlich in der Lufft getrocknet/ gar wieder zu einem Stein wird/ auch so fest hält/ daß offt die Steine selbst eher zerbrechen/ als der aus Kalch und Sand verhartete Mörtel: Daher ein jeglicher Hauß-Vatter sich befleissen solle/ selbst einen Kalch-Ofen zu haben/ damit er nicht allein zur Hauß-Nothdurfft Zeug erlange/ sondern auch den Uberschuß anderwärts verkauffen könne. Ein wohlgebrandter Kalch/ soll um das dritte Theil leichter wägen/ als die Steine gewogen haben/ daraus er ist gebrandt worden; die Steine/ so man darzu nimmt/ sollen nicht mit Erden vermischt seyn/ weil der Kalch davon unrein wird/ auch nicht dürre/ faule und alt-abgelegene Steine/ sondern aus frischen/ schattechten und feuchten Stein-Brüchen; Item/ aus weissen/ harten und sehr zähen Felsen-Steinen/ oder aus Kisel-Steinen/ welches den besten Kalch gibt zu Gewölbern und Schwibbögen. Der Kalch aus löcherichten Steinen/ ist gut zum Ubertünchen und Ausweissen/ weil er sich gern läst ausziehen; also wird auch aus den aufgeklaubten/ runden/ roth-bräunlichten und harten Bach- und Fluß-Steinen/ ein guter Kalch bereitet/ wiewol die ausgegrabene und erst vom Stein-Bruch ausgehauene Steine besser sind. Der Kalch muß dritthalbe Täge im Feuer stehen/ daher darff ihm das Feuer vor der Zeit nicht entzogen werden; und/ wann der ausgenommene Kalch sich zertheilet und Bröslein-weise kommt/ so ist er undienlich; wann er aber Stück-weise/ weißlicht/ leicht und klingend ist/ auch/ da man ihn mit Wasser besprenget/ viel und grossen Dunst von sich gibt/ der ist gerecht und gut/ sonderlich/ wann er mit einem Geräusche siedet. Cardanus vermeynet lib. 2. de Subtilitate fol. 40 daß der beste Kalch aschenfärblecht und nicht weiß seyn solle/ weil in dem weissen das innliegende Feuer schon von der eingedrungenen Lufft ausgetrieben sey/ und je härter und fester die Steine sind/ daraus der Kalch gemacht/ je besser wird die Hitz darinnen erhalten. Denckwürdig ist/ was Scaliger de Subtil. exerc. 101. §. 19. schreibet/ daß in ein Geschirr voll Kalch/ ohne Uberfliessen/ so viel Wasser könne gegossen werden/ als sonst in dasselbige Geschirr hätte kommen können. Item/ was er Exerc. 104. §. 17. schreibet: Calcem in fornace tectâ vidimus adeò turgescere, ut tignum atque tegulas sustolleret, quasi fermento reor hoc illi contigisse. Das ist: Daß der Kalch in einem zugemachten Ofen das Dach und die Balcken hinweg schmeisse/ so zweiffelsohne durch die hefftigen Dämpffe/ welche mit Gewalt die Lufft suchen/ geschiehet; und soll der Kalch mit den Bau-Steinen viel fester und lieber zusammen halten/ wann sie beede aus einem Stein-Bruch genommen sind.

Der Kalch/ damit die Zimmer neu geweisset sind/ ist denen/ die bald darnach/ ehe er wol ausgetrocknet worden/ darinnen logiren/ ein schädliches Gifft/ und erzehlt Philip. Camerarius in der ersten Centuria horarum subcisivarum cap. 27. daß Marggraf Albrecht von Brandenburg/ der kriegerische Fürst/ noch gar bey jungen Jahren/ als er von der Jagd zuruck gehen wollen/ mit seinen Leuten in einem neulich mit Kalch ausgeweisten Zimmer über Nacht geblieben/ indem er/ von der Jagd abgemattet/ etwas mehr/ als sonst/ gewöhnlich/ getruncken/ und alle/ die in selbigen Zimmer gelegen/ gefährlich erkrancket/ so gar/ daß etliche vermuthet/ sie hätten Gifft bekommen/ weil zumalen ein und der ander von seinen Leuten/ alsobald ihren Geist aufgegeben; als aber der damals berühmte Medicus von Nürnberg D. Maggenbuch/ eilends sey geholet worden/ habe er/ aus fleissiger Betrachtung/ gleich das mit Kalch neu-getünchte Zimmer/ und also die Ursach der Kranckheit errathen/ den Fürsten alsobald in ein anders Gemach bringen lassen/ und ihm/ unter andern Mitteln/ auch das Chymische Wermuth-Saltz gebraucht/ und damit wieder davon gebracht/ doch seyen dem Fürsten alle Nägel abgegangen/ und alle Gliedmassen der Finger so weich worden/ daß man sie auf beede Seiten biegen können/ sey also dieser junge Fürst mit harter Mühe wieder gesund worden.

Der Gyps ist auch ein nothwendiges Ding zu schönen Gebäuen/ davon man/ durch Stuccador-Arbeit/ allerley schöne und zierliche Figuren und Landschafften formiren kan. Ist eine weisse/ zähe/ glatte Erden/ deren Blühe wird Talcua oder Spiegel-Stein genennet; der Gyps/ wann er gebrennt und mit Wasser zur Arbeit vorbereitet wird/ vertreibet bald die Krätze/ er hat die Art an sich/ daß er sehr trocknet/ lindert/ und glättet auch die Haut/ darum die Leute/ die mit Stuccador umgehen/ gemeiniglich linde und glatte Hände haben/ wie auch Camerarius in Sylloge memorab. Part. I. Cent. 4. n. 98. bezeuget. Gyps verstellt den Blut-Fluß/ übergelegt/ für das Nasen-Bluten bestreicht man die Stirne damit.

Cap. XC.

Von denen Handwerckern/ so nahe am Hof wohnen sollen.

WO bey den Schlössern ein Marck-Flecken nahe angelegen/ da ist es leicht/ daß man allerley nothwendige Handwercks-Zünfften darinnen aufrichte/ deren man sich/ zu täglich-vorfallenden Nothdurfften/ bedienen kan; als Schneider/ Schuster/ Metzger/ Schlosser/ Glaser/ Haffuer/ Schremer/ und dergleichen; wo aber die Schlösser allein/ und weit von Städten oder Märckten entlegen sind/ da soll man sich aufs wenigst um diese bewerben/ deren man fast nicht wohl entrathen kan. Vor allen Dingen ist eine Huf-Schmidten nahe am Schloß aufzurichten/ da der Schmidt nicht allein die Pferde mit Huf-Eisen und Nägeln versehen/ sich auf die Artzney/ wann jäh ein Pferd aufstössig wird/ wohl verstehen/ die Pferd mit Maul-Raumen/ Nisel-Nehmen/ Ader-Lassen/ Eingüssen und Wund-Artzneyen versorgen/ die Hüfe wohl warten/ und allen deren Zufällen zu begegnen wisse; sondern er ist auch darum nöthig/ daß er in die Ställe die Vieh- und Pferd-Ketten/ die Hof- und Mayer-Wägen mit Beschlächten/ die Pflüge mit Eisen/ solche neu zu machen/ oder zu spitzen und zu schärffen/ die Unterthanen mit Sensen und Sicheln bewaffnen/ zum Gebäu Schindel-Verschlag- und Latten-Nägel vorbereiten/ das Hauß und die Oefen mit Gittern/ eisern Thüren und Fenster-Läden/ und alles/ was von Eisen ist/ im Vorrath arbeiten möge; dann nicht zu glauben/ welche Ungelegenheit es verursache/ wann von einem Gut oder Mayer-Hof ein Schmidt entfernet ist. So ist auch/ wo man Wild-Bahn und Reißgejaid hat/ und man die Jäger nicht selbst in der Kost und Hof-Dienst unterhält/ vonnöthen/ daß der Jäger nicht weit vom Schloß abgelegen/ seine Wohnung habe; nicht allein/ daß man ihn zu allen vorfallenden Begebenheiten beruffen/ sondern auch/ daß man wissen möge/ ob er den Wild-Bahn fleissig besuche/ und nicht mit Spielen/ Sauffen und Müssiggang/ auf der Bären-Haut liege/ so kan man überdiß wissen/ was für Leute bey ihm aus- und eingehen.

Sonderlich ists eine erwünschte Gelegenheit in einem Hauß-Wesen/ wann die Mühle nahe seyn kan; oder/ wo es der Situs & Constitutio Loci nicht leidet/ aufs wenigst guter/ ebner und nicht allzuferner/ oder allzuböser Weg dahin gehe. Nicht weniger sind auch die Weber in der Nähe zu halten/ weil die sorgfältigen Hauß-Mütter viel darauf halten/ indem sie Leinwad/ Zwilch/ Bett-Zeug/ Tisch-Gewand/ und dergleichen/ machen lassen/ da sie/ wegen nahenden Ort/ offt selbst allda zuschauen/ die Trägen antreiben/ und durch ihre öfftere Gegenwart/ ihre Arbeit befördern können. Wo man grosses/ geschlachtes Gehöltz hat/ werden eigene Schindel-Macher bestellt/ die sollen auch nahe am Hof-Zaun wohnen/ nicht allein zur Hauß-Nothdurfft ihre ausgezeichnete Arbeit/ sondern auch zum Verkauff zu verfertigen; sonderlich/ wo man guten Abgang/ oder ein fliessend Wasser nahe haben kan/ darauf man sie zu Schiff/ an andere Ort/ in grosse Städte und Märckte verführen kan. Soferne man auch Maurer und Zimmer-Leute/ mit Wohnungen oder eigenen Häusern/ in der Nähe kan versehen/ hat man/ bey fürfallenden Gebäuen/ einen grossen Vortheil für andern/ die sich fremder Handwercker bedienen müssen; sonst halten etliche eigene Hof-Zimmerleute/ die jährlich Robath-frey/ und ein gewisses Korn haben/ wegen Obsicht auf die Brünne und Röhren; Item/ Schmidt/ wegen Spitzung der Pflug-Eisen und Baumann-Zeuges/ weil diese nicht allein um ringern Lohn/ sondern auch besser und beständiger ihre Wercke verfertigen; Und/ ob sie schon fremde Arbeit dazumal hätten/ oder haben könnten/ dennoch ihrer eigenen Obrigkeit/ für andern müssen aufwärtig seyn/ so bey Fremden nicht allezeit zu erlangen.

Cap. XCI.

Von den Glas-Hütten.

DAs Glas ist ein überaus-angenehmes Geschirr/ wegen seiner durchsichtigen Reinigkeit/ daß man allerley Getrancke/ Olea, Liquores, Spiritus, mit ihrer eigentlichen Farbe/ Trübe oder Lauterkeit/ auch deren Fermentirung/ Absonderung/ und waserley Aenderungen sie auch haben und an sich nehmen/ eigentlich vernimmet und siehet/ und also der Natur Spielwerck und Eigenschafft mercklich unterscheidet. Man macht so wohl zum Getrancke/ als zur Speise/ Geschirr daraus; Item/ Glas-Uhren/ Wetter-Gläser/ Augen-Gläser/ Feuer-Glas/ Perspectiv, Tubos, seltzame/ hohle/ Berg-förmige und glatte Spiegel/ Las-Köpffe/ Ventosen/ Microscopia, Telescopia, allerley gefärbte Kugeln/ die Zimmer und Gemächer zu zieren/ Cameras obscuras, dreyeckichte Regenbogen-Gläser/ die ein gelehrter Engelländer/ Paradisum stultorum heisset/ weil Kinder und Narren die gröste Freude damit zu haben pflegen; Item/ Hals-Gehäng/ Corallen/ Ohr-Gehänge/ Fenster-Scheiben/ Phiolen/ Ausbrenn-Zeuge und Gläser/ alle köstliche Artzneyen und Säffte auf das beste zu bewahren; so werden sie auch gebraucht/ das Silber und Gold zu scheiden. Das Glas nimmt allerhand metallische Farben an sich/ aus- und innwendig/ darum ist es zu den Gemählern sehr bequem. Wann eine gläserne einer Nuß-grosse Kugel mit Mercurio gefüllt/ und ins Feuer geleget wird/ so laufft sie hin und wieder/ mit einem hellen und scharffen Getöse; und ist zu verwundern/ daß ein Glas nicht rostig wird. Wann ein Trinck-Glas/ darinn Wasser ist/ mit dem Finger an dem Rand geschicklich herum gerieben wird/ so gibt es einen lautenden Ton/ bald scharff bald gelinde/ nachdem des Wassers viel oder wenig ist/ von sich/ und macht/ daß sich das Wasser bewegt und aufwallet. Wann sie aus der Kälte jähe zum Feuer kommen/ zerspringen sie. Helmontius sagt: Wann das Glas etliche wenige Jahr unter der Erden liegt/ so zergehe es/ und



werde zu Wasser/das doch nicht alles Glas/sondern nur die Crystallen thun.

Was nun die Glas-Hütten betrifft/ ist zu bedencken/ daß/wo nicht weitschüchtiges/ überflüssiges grosses Gehöltz ist/ und solches sonst keinen Abgang haben kan/ da sey es nicht zu rathen/einige Glas-Hütten aufzurichten; weil es ein offener Rachen ist/ der in kurtzer Zeit eine ziemliche Holtz-Statt aböden oder verschlingen kan: Wo man aber sonst mit dem Holtz nichts weiß vorzunehmen/ da ist es eine nützliche und wohl eintragende Wirthschafft/ eine Glas-Hütte zu machen/ also wird das sonst nichts-gültige Holtz theuer genug bezahlt/das geschiehet am besten an diesen Orten/ wo man gantze Wälder abraumen/ dieselbe zu Feldern und Wiesen verkehren will/ dennoch an Brenn-und Bau-Holtz keinen Mangel hat. An etlichen Orten ist verbotten/Glas-Hütten/ ausser Lands-Fürstlichen Consens, aufzurichten/weil es in den Wäldern grossen Schaden thut. Die Materi des Glases/besteht aus weissen/reinen/klein-gepulverten Kisel-Stein/ oder Kisel-Sand/ aus Aschen von Rohr/oder andern darzu dienlichen Holtz. Zu Muran/ bey Venedig/ wird der Aschen aus Franckreich/ noch mehr aber aus Soriâ,welcher auch der beste ist/hergebracht/und aus Sale Petræ oder Chali. Wann dieses Saltz mit reinen Aschen und pulverisirten Sand vermischt wird/ so entspringt/ vermittels des Feuers/ das schöne und rein-helle Glas daraus. Diese Materi des Glases nun/ wird vom hefftigen Feuer zerschmoltzen/ aber nicht verzehret/ sondern zähe/ zügig und anhängig gemacht/ klebet gleich an dem Eisen/ und lässet sich in dem hohlen Instrument/ durch den Athem/ zu einem hohlen Corpore blasen/ und wann es noch heiß ist/ kan man formiren/ was man will/ist allzeit durchscheinend/ es sey kalt oder warm/ ist hart/ und lässet sich allein vom Schmergel und dem Diamant einschneiden/ wird auch vom Scheid-Wasser nicht dissolvirt/ und nimmt von dem eingegossenen Bier/Wein/ sauern oder süssen/ bittern/oder scharffen Säfften/keine Theilhafftigkeit/noch Farb an sich. Ist ferners Wunder/ daß ein Glas vom langen Gebrauch nicht geringert noch abgerieben wird/ wie die Metallen. Diß alles wird nach Proportion zusammen gemischt/in den Ofen geschmeltzt/ wieder abgekühlt/ gereinigt/ aber zerlassen/ und hernach in Form theils geblasen/ theils in Model gebracht.

Man hat dreyerley Oefen/der erste hat die gröste Hitze/ darinnen wird die zum Glas gehörige Materia geschmoltzen; in dem andern Ofen wird die Materia zertheilt/in grosse Schmeltz-Tiegel eingesetzt/ und abermal zerschmoltzen/ da thut der Glasmacher ein hohles Eisen in den Tiegel/so hängt daran etwas vom Glas/viel/oder wenig/ nachdem ers tief oder seicht hinein stösset/ lang/ oder kurtz darinnen lässet/ das hangt nun daran/ wie eine zähe leimichte Materia, in rundlichter Form/das bläst er hernach durch den hohlen Kolben zu einer Blasen/ wie eine Schweins- oder Rinderne Blatter/ grösser/ oder kleiner; er muß aber den Athem nicht wieder zurücke an sich ziehen/ daß er sich nicht verbrenne/ sondern er muß/ so bald er geblasen/ den Kolben eilend vom Munde absetzen: Wann es genugsam aufgeblasen ist/schwinget er den Kolben etliche mal ums Haupt/ daß die Blase sich beedes verlängere und abkühle; wird folgends in einen gewissen Form/ viereckicht/ rund/ oder wie man will/ eingedruckt/ und dem Meister überantwortet/ der fein sanfftiglich den Theil oder Hals/ der am Kolben hängt/ abzwickt/ macht das Glas enger/ weiter/ höher/ niederer/ wie er will/ setzt einen Fuß und Handhaben daran/ und macht eine Gestalt/wie ihm gutduncket. Es muß bey jedem Schmeltz-Tiegel ein Gesell stehen/ der/wegen grosser Hitze/ das Haupt etwas bedecken/und offt sechs Stunden daselbst

 arbei-

arbeiten muß/ biß er seine Zahl verfertiget hat/ darnach muß ein anderer ablösen/ das währet/ so lang ein Glas in dem Tiegel ist. Wegen dieser grossen unerträglichen Hitze/ leben die Leute/ so damit umgehen/ selten lang/ werden schwaches Haupts/ leichtlich voll/ und sind bleicher Farbe; wiewohl Herr Johann Kunckel das Widerspiel bezeuget. Das Feuer muß von guten/harten/ dürren Holtz seyn/ und der Rauch/ so viel möglich/ verhütet werden/ weil das Glas davon unsauber und dunckel wird/ sonderlich in dem andern Ofen/ worinn die Schmeltz-Tiegel allzeit offen stehen. Die beste Aschen/ so die Italiäner Rochetta (welches bey den Glasmachern insgemein ein Pülverlein genannt wird) nennen/ wird aus Orient und Syrien/von Alexandria und Tripoli/von einem daselbst häuffig-wachsenden Kraut/Kali, gemacht/ und hergebracht/und schreibet Bellonius in seiner Orientalischen Reise/lib. 2. cap. 24. daß/eine halbe Meil von Alexandria/ dieses Kali (von den Griechen Anthillis genannt) auf einer sandechten Ebene so häuffig wachse/daß die Einwohner daselbst(in Ermanglung Holtz) es dörren / und zum Feuer brauchen/ sonderlich zum Kalch - Brennen/ den sie nach Alexandria führen; der Aschen aber davon/ den sie Sodam heissen/ erharte wie ein Stein / und wird dessen so viel zusammen gebracht / daß die Kauffleute gantze Schiffe damit beladen/ und solche nach Venedig und Muran bringen/ daselbst sie die Glasmacher mit den Wasser-Steinen/aus den Fluß Ticinio, der von Pavia gebracht wird/ vermischen/ und daraus die Materia, zu den reinen Crystallinen Gläsern/ formiren. Hactenus Bellonius. Davon wird das Glas viel scheinender/ weisser und reiner / als von der aus Hispanien kommenden Aschen/von welchen es etwas blauer wird. Von diesem Aschen wird das Sal Alcali extrahirt. Alle Kißling-Steine/ die/ wann sie geschlagen werden/Feuer geben/ sonderlich/ die Speckfarben und falben Feuer - Steine/die man auf die Fusil und Flinten braucht / (doch müssen sie auch länger im Feuer stehen) sind sehr bequem zum Glas machen/ die aber kein Feuer geben/taugen hierzu nicht/und sind nur zum Kalch-Brennen gut. Das Saltz zum Glas- machen wird aus Farren-Kraut/Bohnen-Stroh/ Kohl-Stengeln/ ex rubro spinoso, oder Brombeer - Stauden/Buxbaum; Item/ aus Haiden-Stroh/ Ried und Geröhricht/nachdem alles wohl zeitig/und der Saame heraus ist; Item/ex Algâ angustifoliâ, womit die Venedischen Gläser eingemacht sind; Item/aus Disteln/ Hanff-Stengeln oder Reben; Item/ aus Maulbeer-Holtz/stachlechten Ginester/Weinschärling-Stauden/ wie auch aus allen bittern Kräutern/ Wermuth/ Cardobenedict/Centaur/Enzian/Stab - Wurtz/ Tanaceto, Glasto, Tabac - Stengeln / omnium Leguminum stramine; Item/aus den Kräutern/ die Milch geben/ex ligno Fraxini, ex Testaceis & Crustaceis, ut Ostreis & Cancris, gemacht und gebraucht. Aus Eychen-Aschen wird das Glas gröber. Das Glas muß 2. oder 3. Tage im Ofen bleiben/ so wirds hell/rein und ohne Blattern/ je länger es darinnen bleibt/je besser ists. Das purificirte Sal Tartari gibt das schöneste Crystall-Glas.

Wer nun mit der Glas - Hütten Nutzen schaffen will/der muß erstlich um künstliche/bewährte/gute Meister und Glasmacher trachten / weil nicht ein jeder die helle/Crystallenfärbige Reinigkeit und Glantz den Gläsern weiß zu geben/ und die meisten nur grobe/ Meergrün-dunckele / undurchsichtige Wald-Gläser formiren / welche nicht wehrt sind / auf Herren - Tafeln zu kommen / und werden nur in Tafernen / und gemeinen Wirths-Häusern/ für die Bauern und gemeine Leute gebraucht / so allein an der unrechtmässiggegebenen Proportion der Ingredientien/ an der zu übermässigen oder allzuwenigen Kochung und Schmeltzung der Materi gelegen ist. Das ist gewiß/ je besser das Glas schmeltzet/je zärter/ durchsichtiger und subtiler es wird/ und je leichter und besser ist damit umzugehen / welches allein die guten und bewährten Meister/mit rechter Maß und Weise/wie es am besten sich schicket/zu thun wissen.

Fürs Andere/wann man gute Anwährung verlangt/ müssen auch schöne / wohlgemachte Proportionen und Formen der Gläser/es sey von Trinck-Gläsern/Kesseln/ Schalen und dergleichen/verfertigt werden; und diß ist desto leichter zu erhalten / wann der Meister ohnediß künstlich ist / und vorgegebenen fremden Gläsern/ oder auch nur von Abzeichnungen / eine gleichmässige Art nachahmet/da man dann von den Venetianischen oder andern künstlichen Glas-Hütten / die wohlgemachten beliebigen Modell fürstellen kan.

Drittens/ist nothwendig/ausser der reinen/Crystall-hellen/ durchsichtigen Schönheit/ noch andere schöne Farben zu geben wissen/ welches meistens durch Metallen und Mineralien geschiehet/die werden calcinirt/und mit dem zerschmeltzten Glase incorporirt; das Eisen gibt die rothe/ Zinn die weisse/ Kupffer die grüne/ und Bley die gelbe Farbe / und werden itzo überaus künstliche Flüsse von Topas und andern Farben/gemacht/daß sie auch mit den Edlen Steinen scheinen zu competiren; ob aber der Tranck in(aus dergleichen mineralischen Flüssen gemachten) Gläsern und Geschirren/nicht eine heimliche Malitiam in sich ziehet/so der Gesundheit nicht fürträglich/laß ich dahin gestellet seyn. Es wird auch gebraucht/ die Gläser zu reinigen/ein dunckel-grauer Stein/ schier/ wie ein Magnet/daher er eben Magnesia genennt wird. Den besten/ wie er zu Muran genommen wird/ bringt man aus Piemont / und nimmt dessen ein wenig / so werden die Gläser hell und rein/ nimmt man mehr/ so werden sie purpurfärbig. Wie aber die Gläser sonsten Aquamarin-färbig/blau/grün/Schmaragd-farb; item/ wie ein Chalcedonier/Jaspis/ Agat; item/ Gold-Granat-Amethysten-Farb/Saphir-blau/ schwartz/ Milchweiß/Pfersigblüh-Farb/ roth/ Perl-Farb/ Opal-Chrysolith/Katzen-Aug/Marmor/ Topazier/ Lapis Lazuli, Veil-blau; Item / von allerhand Farben / Schmeltz-Werck künstlich zu verfertigen / besihe das Tractätlein Antonii Neri, eines Florentiners/ de arte vitriariâ, so Anno 1668. zu Amsterdam gedruckt / und durch den Fleiß Herrn Christoph. Merretti, Med. D. & Societ. Reg. Anglicanæ Socii, mit gelehrten Notis vermehret worden. Die Instrumenta, so zum Glasmachen gehören/ wie auch die Oefen/ wie sie müssen gestaltet seyn/ besihe bey obgedachtem Herrn Meretto in Fine Notarum, und bey Georgio Agricolâ lib. 12. de re metallicâ. Die erst-benannten beede Autoren/ hat seither Herr Johann Kunckel/ Chur-Fürstlich. Brandenburgischer geheimer Kammer-Diener/ aus den Welschen und Lateinischen wohl und gut ins Teutsche versetzt; mit vielen Notis und Beymerckungen verbessert / und noch mit einem besondern Theil/ von allerhand schönen Experimenten / von Glas - Mahlen / vergolden und

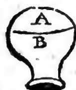
bren-

brennen; von der Holländischen Kunst-und Porcellan-Döpfferwerck/von kleinem Glas-Blasen mit der Lampen; von allerhand raren Spice-und Lack-Firnüssen / auch sonst andern schönen und nützlichen Sachen vermehrt / welches erst Anno 1679. zu Franckfurt und Leipzig aufgelegt und gedruckt worden; dahin ich den begierigen und Kunst-liebenden Leser will gewiesen / und dieses Capitel beschlossen haben.

Cap. XCII.

Von der Dörr-Stuben.

Bey Herrschafften / wo es grosse und weitläuffige Baum-Gärten hat / und / bey trächtigen fruchtbaren Jahren / ein grosser Uberfluß vom Obst verhanden / sind die Dörr-Stüblein nützlich und fast nothwendig; weil man in den Back-Oefen mit dem Aufdörren nicht folgen kan / und die Oefen durch das Obst auch nicht gebessert werden. Diese berührten Dörr-Stüblein nun/werden meistentheils von den andern Gebäuen abgesondert / in Quadrat-Form / doch länger als breit/ mit Ziegeln ohngefähr auf drey Klaffter lang/ anderthalb hoch/ und etwas mehr als ein halbe Klaffter breit/doch bißweilen/ nachdem viel Obst ist/ auch grösser aufgeführet. Die Hurten werden von Felber-Ruthen geflochten/ damit die Hitz/ auch von unten her/ desto freyer und unverhinderter durchdringen kan/ und mit Latten um und um eingefangen / daß sie zugleich eine Leisten geben / damit das aufgesetzte Obst nicht auseinander weichen oder abfallen möge: Diese Hurten nun liegen drey oder vier Reyhen übereinander/auf zugerichteten und eingeschlagenen starcken höltzernen Nägeln/ oder eingemauerten Stänglein/ damit sie die Last zu ertragen genugsam kräfftig seyen. Unter der Erden wird ein Kachel-Ofen so tieff eingesetzt / daß die oberste Platten seines Gipffels / dem untersten Boden des Stübleins gleich stehe. Die Kacheln haben diese Form / fast wie ein Urin-Glas / sind inwendig hohl / gehet nur A wie ein Berglein heraus/ und das B ist gantz in den Ofen inwendig eingemauert/daß die Höhle der Kacheln desto mehr Hitz fassen möge. Wiewol ich dafür halte / daß man eben an diese Art der Oefen nicht gebunden / wann nur die Hitz wol und gut durchdringen kan / die Form sey hernach / wie sie wolle; doch wird solche Art von vielen gebraucht. Von aussen ist ein Gang unter der Erden ausgemauret / daß man auf Staffeln abwärts zum Ofen-Loch kommen / und untersich einheitzen kan. Wann nun die Hurten voll Aepffel-Birnen-Spalten/ oder voll Weichsel/Beltz-Kerschen/ Zwespen/ oder dergleichen angelegt/und in ihre gehörige Ort und Stellen eingesetzt worden/ so macht man gemächlich ein Feuer in den Ofen / legt aber auf einmal nicht zu viel Holtz an/ sondern fein nach und nach/damit die Hitz nicht auf einmal zu starck aufwalle/und das Obst verbrenne; sondern daß die Wärme per Gradus zunehme / davon steigt die Hitz über sich / und wird das Obst / das auf den obersten und höchsten Hurten liegt / eher gedörrt/ als das untere / welches per reverberationem & repercussionem caloris (so sich oben am Boden abstösst/ und die Krafft und Hitze daselbst verdoppelt) zu geschehen pfleget. Dieses ist ebenmässig in den gemeinen Stuben im Winter/ wann man einheitzet/wahrzunehmen/daß die grösste Hitz am obern Boden ausdringet/ also auch aus dieser Ursach die niederen Zimmer viel beschwerlicher und ungesunder/ als die hohen. Die Hurten (was schneller oder langsamer abdörrt) kan man bißweilen verwechseln und umlegen / damit alles fein gleich abdörre / und nicht eines verbrenne / das andere aber halb rohe sey/ daher man auch/ dieses zu verhüten/ offt zu sehen muß.



Cap. XCIII.

Von den Eys-Gruben.

Es ist bey grossen Wirthschafften/ sonderlich wo die Herrschafft selbsten wohnet / eine sehr angenehme Gelegenheit/ wann man mit einer guten Eys-Gruben versehen ist / nicht allein in der grossen und durchdringenden Sonnen-Hitz sein Geträncke oder Butter / Milch und Obst zu kühlen / sondern auch Fleisch und andere Victualien darinnen/ desto eine längere Zeit / unverdorben zu erhalten. D. Balthasar Pisaneli, der Bolognesische Medicus, in seinem Tractätlein de Esculentorum & Potulentorum facultatibus, schreibet/ daß die Sicilianer/ehe sie noch den Schnee zum Gebrauch aufgehaben/ indem sie laulicht Wasser/ wegen der grossen Hitz getruncken/ jährlich im Somer von Pestilentzialischen Fiebern sind geplagt gewesen/ und daß zu Messina / seither das Eys gebraucht wird / jetzt um 1000. Personen weniger in einem Jahr an der Pest sterben. Daher kommts / daß der geringste Büttel sich nicht allein Brod und Wein/ sondern auch Eys zum Vorrath daselbst verschaffet/weil es die von der grossen Hitz ausgedorrte und geschwächte Natur wieder erfrischet und abkühlet / (wann man es nur nicht ins Tranck hinein legt) alle hitzige Exhalationen und Dämpffe à centro ad circumferentiam austreibt/ und alle Functionen der innerlichen Glieder erquicket und excitiret.

Die Eys-Gruben nun / müssen an einem von der Sonnen-Wärme entlegenen Ort/nemlich gegen Mitternacht / 2. oder 3. Klaffter-weit nach dem Diameter an einem gantz trockenen Platz / gegraben werden / unten enger und oben weiter separirt/rund wie ein Finger-Hut/nicht von Steinen/weil sie nassen/sondern von Leimen. Wiewol etliche sie mit Steinen machen/oder/ wo es die Gelegenheit leidet/ in Felsen einhauen; dann wo die Hitz oder Feuchtigkeit darzu schlägt/ so wird das Eys nicht lang dauren können; die Tieffen macht man auch nach Belieben / nachdem der Ort trocken oder feucht ist/ nachdem ist die Tieffen zu reguliren/ denn wo es der trockenen Gründe halber seyn kan/ sind sie/je tief-

ser sie sind/auch desto kälter. Ist der Grund sandicht und reissend/ so muß die Gruben ausgemauret seyn / ist er aber von zähem festem Leim/oder steinigt und starck/ wird die Gruben nur mit Brettern oder Strohdecken ausgefüttert: In drey Theil wird die Gruben eingetheilt/ der dritte Theil unten muß leer seyn; wann es an einen abhängigen Ort seyn kan/muß es unten einen Ablaß haben. Anderthalb Klaffter hoch nun von dem untersten Grund/werden/ (nachdem man viel oder wenig Eys hinein bringt / und die Last schwer oder mittelmässig ist) auch starcke oder mittlere Balcken / einer Spann breit voneinander / eingemauret oder eingemacht/ auf diese legt man Stroh/ und auf das Stroh wird im December und Januario/wanns gar kalt trocken Wetter / und nicht feucht ist / im alten Monden/ aus den Flüssen oder Teichen das Eys Stuck-weise nebeneinander ordentlich eingelegt / mit Stroh wieder bedeckt/ und also offt eine Lage Eys / so offt eine Lage Stroh / und oben also wieder mit Stroh zugedeckt/ doch dergestalt/daß die Wand von dem Eys unberührt seye. Die entzwischen vom untersten Boden etwan 2. oder 3. Elen hoch abgesonderte Dramme dienen auch darzu/wann etwan laue Winde kommen/daß das Eys anfienge zu nassen / so treufft die Feuchtigkeit hinab in die Erden / da hingegen sollte sie vom Eys nicht abfliessen können / sie solches bald würde schmeltzen machen/ das aber durch dieses Absehen verhütet wird. Etliche machen nicht so viel Wesens / legen nur ein altes Rad am Boden/oder Bretter/ die nicht gar unten aufliegen/ und an die Wand Stroh/ oder eichene Stauden oder Laub. Etliche behaltens auch/ den Sommer durch/ in einem dicken eichenen Faß/ in einem kalten Keller/ gibt aber wenig aus/ und da mans in der angehenden Hitze am liebsten hätte / findet man am wenigsten. Wann die Eysgrube unter freyem Himmel ist / so wird sie mit einem kleinen Mäuerlein eingefangen / und mit einem guten abhängichten Dach wol davon unterschieden und eingedeckt/ auch werden gegen Morgen/ Mittag und Abends / Bäume oder Sträucher beygesetzt/ damit die Sonne nicht eingreiffen/ und dem Eys schaden könne/ allein die Mitternachts-Lufft wird frey gelassen; sind aber/ an statt der Bäume/ gantze Gebäu die die Sonnen aufhalten / so ist es desto besser.

Es werden diejenigen vor dem Eyß gewarnet / die nicht allein solches in die Kühl-Wasser legen / sondern es gar in Tranck werffen/ und also davon trincken/ weil es sehr grosse und schwere Kranckheiten/ als Colica / Magen-Wehe und Reissen verursachen kan denn/ wie eines Dinges Gebrauch / mit vernünfftiger Mässigung / der Natur anständig / also ist der Mißbrauch widerwärtig und verderblich.

Zum Beschluß muß ich noch/ aus Herrn Dygby andern Theil der Experimenten / dieses beyfügen / daß man Wasser im Sommer zu Eyß verwandeln könne also: Thue Wasser/ das sied-heiß ist / in eine irrden Flaschen oder anders Geschirr/ daß man fest zumachen kan/daß es gantz voll sey/vermach das Mund-Loch dich zu/ damit keine Lufft heraus kommen kan / hernachen hänge es also sied-heiß in einen sehr tieffen kalten Bronnen/in das Wasser/ so wird in kurtzer Zeit das siedend-heisse Wasser all zu Eys werden/also/daß das Geschirr/ wann du das Eys haben wilt/ zerschlagen must. Item/ berichtet er ferner/ das Wasser in Eys zu verwandeln mit Schnee oder Eys/ ohne andere Mittel/ also: Setz ein Glas voll Wasser in ein Becken mit Eys / oder Schnee/eben als wann du ein Ey ins Saltz legest/ und mach ein starck Feuer unter das Becken/ so wird das Feuer die Kälte von dem Schnee oder Eys in das Wasser treiben/und es zu Eys machen. Das Folgende aber/ mehr zum Schertz/als zum Nutzen/ist auch den Kindern bekannt / wann man Schnee und Salpeter in einen halb-mässigen Krug thut/ und setzt den auf einen Tisch/ darauf Wasser geschüttet worden / und rühret den Schnee und das Saltz wohl/ mit einem Holtz/ in dem Krug um/ so wird der Krug bald am Tisch angefroren seyn. Sal armoniacum in aquam conjectum, eam summè frigidam reddit. Wie die Englische Königliche Gesellschafft in Actis suis Phil. 198. bezeuget.

Cap. XCIV.

Von den Thier-Gärten.

Diß ist mehr ein Werck für Fürsten und grosse Herren / als einen Land-Mann von gemeinen Einkommen; nichts desto weniger/weil manche reiche Land-Sassen sind in den Oesterreichischen Erb-Landen/die Thier-Gärten haben/ hat mich gereimt gedunckt/ etwas weniges/ damit in diesem Werck kein Mangel wäre/davon zu erinnern. Der Situs und die Gelegenheit des Orts muß wol eintreffen / wann man einen Thier-Garten einzurichten/ das Vermögen und den Willen hat. Erstlich / muß vor allen Dingen ein Schächl-Holtz/von Eichen/Buchen/wilde Holtz-Obst/ wie auch ein dickes Geständicht/darunter das Wild ihren Stand nehmen kan/ vorhanden seyn. (2.) Muß der Ort Gras-reich seyn / damit dem Wildpret an der Weyde nichts ermangele. (3.) Muß entweder ein frischer Bach dardurch fliessen/oder doch Bronnen-Adern und Teiche seyn/darinn das Wild in der Sommer-Hitz sich kühlen/und mit frischem Geträncf erquicken und laben kan. (4.) Muß der Platz entweder mit einer Mauren/ oder mit einer guten hohen Plancken eingefangen und verwahret seyn/damit das Wildpret nicht heraus/ und schädliche Thier/als Wölffe und Füchse/ nicht hinein dringen/und nicht auf beederley Weise/ dem Herrn Schaden/Unlust und Unkosten verursachen mögen. Je näher er aber an dem Schloß ist/sonderlich wann man den Prospect aus den Fenstern hinein haben kan/je angenehmer und besser ist es. Der Einfang und Weitschafft kan nicht eigentlich vorgeschrieben werden; aber das ist gewiß/will man viel Wildpret halten / so muß es auch seinen Platz haben/damit sie in keiner Gefängnuß/ sondern wie in einem Lust-Wald ihre Freyheit zu haben/ sich duncken lassen / und daher auch desto besser zunehmen. Es muß ferner/nach Menge des Wildprets/ der Thier-Garten ein oder mehr Häuser haben / wie Scheunen aufgebauet/ mit Krippen und Laitern/ darein man ihnen im Winter Heu und Nahrung fürgeben könne. Gut ist es/ wann der Thier-Garten so weitschichtig ist / daß man einen gewissen Gezirck einfrieden/



das Gras daselbst mähen / ausdörren / und auf die Böden der Thier-Gärten / Städel oder Häuser / zum Vorrath auf dem Winter aufheben kan / und man nichts destoweniger / wann das Gras / nach abgebrachtem Heu / in etlichen Wochen wieder gewachsen / den Ort wiederum öffnen / und dem Wildpret frische Weide gestatten kan: so kan unterdessen das andere Theil / was sie abgefressen und zertretten haben / auch wieder empor kommen / also nimmt das Wild desto besser zu / und kans ein Hauß-Vatter hernach zu rechter Zeit auf seiner Tafel brauchen.

Wann man unterschiedene Sorten Thiere / als Hirschen / Tenn-Hirschen und Rehe darinn halten will / ists am besten / sie seyen abgesondert / weil sonst immer das Stärckere das Schwächere abtreibt / und von der Weyde verjagt; noch besser ist es / wann man nur einerley hält: die wilden Schweine können zwar bey diesen allen zugelassen werden / wann viel Eycheln / Buchen und Holtz-Obst da ist; weil sie aber gern weit umwandern / und nach kurtzen Jahren abnehmen / ist wenig Profit daher zu hoffen. Wo die Thier-Gärten mit Mauern eingefangen sind / mag man auch wohl Hasen halten / weil sie sich gerne mehren; wo aber nur Plancken sind / oder dicht zusammgesetzte / starcke Zäune / ist es nicht rathsam / weil sie leichtlich einen Schlupff-Winckel finden / dadurch sie ausreissen / und das Hasen-Panier aufwerffen können. In Oesterreich werden nur Dännlein in den meisten Thier-Gärten gehalten / weil sie am zähmesten sind; wo man aber Hirschen hält / muß man Anfangs einen oder mehr darzu lassen / die zahm sind / und so wohl der Weyd / als der Leut / gewohnet haben / so können sie die wilden und neulich-eingefangenen desto leichter zur Weyde abrichten.

Im Winter wird an etlichen Orten / auch neben dem Heu / ein gewisses Futter / damit sie desto lieber zunehmen / gegeben / ist aber nur eine Speia für reiche Leute und grosse Herren / weil dieses Wildpret viel theurer komt / auch an Fleisch nicht so wolgeschmack ist / als das in den Wäldern sich nähret / da sie fressen können / was ihnen bequemlich und wolgeschmack ist; hingegen in verschlossenen Gärten müssen sie / wegen Enge des Platzes / fressen / was sie finden / oder ihnen vorgegeben wird / und wird mehr vom Hunger / als vom Appetit / in sie getrieben.

Man kan auch gewisse verdeckte Stände darinnen machen / daraus man das Wildpret / wann sie weyden / oder im Hause ihre Speise holen / ohne Scheumachung des Wildes / sehen / und daraus fällen kan. Etliche wollen es nicht für gut halten / daß es mit einem Rohr geschehe / weil der Schall davon die übrigen erschreckt und wild machet / sondern mit einem Stahl / damit man ohne Getös / welches man will / aus dem Stand bekommen kan; da hingegen / wann man Maschen und Fäll-Bäum legt / offt so bald schlechte / dürre und junge / als fette und wolleibige hineinkommen; zudem kan man die Pfeil oder Böltze allezeit wieder finden. Weil aber vom Jagen der Hirsche im zwölfften Buch weitläufftige Anregung wird gethan werden / will ich hiermit dieses Capitel beschliessen.



Cap. XCV.

Von den Königlein.

DIe Königlein sind/also zu reden/von dreyerley Sorten an der Farb/Haltung und Schmackhafftigkeit unterschieden. Die wilden / welche in ihrer Freyheit in den Wäldern und Höltzern leben / werden am Fleisch für die gesundesten und besten gehalten/ wie man sie in Engeland/Franckreich/ Niederland und andern Orten mehr/ findet ; diese sind meistens röthlich/ grau/ und viel schneller und hurtiger/ als die gemeinen/ werden daselbst mit dem Fredel oder wilden Iltiß gefangen/welche zahm gemacht/ mit einem Leder/ vor ihren Bissen gleichsam geharnischt / und mit einer Schellen behengt werden/ die treiben sie aus den Hölen ins Garn. In unsern Landen aber sihet man nichts von dieser Art, und müssen uns allein mit den zahmen und eingefangenen behelffen. Die andern zwey Arten der zahmen/ werden entweder in etwas weiten Gärten / oder gar in engen Orten und Winckeln gehalten : Die sind an Farben nicht einerley ; die gantz schwartzen und gantz weissen sind wegen der Bälge etwas werther ; und die in weitem Umfang/am Fleisch edler/als die eng-eingesperrten. Sie sind einer überaus-fruchtbaren und trächtigen Art / davon ein Hauß-Vatter einen guten Genuß erübrigen / und sich und andere damit erfreuen und speisen kan. Der Bolognesische Medicus, Balthasar Pisanelli, vermeynt / ob sie wohl in bösem Geschrey sind/ als sollten sie melancholische Feuchtigkeiten verursachen/ seyen doch die jungen und fetten wohl zu gedulten / wann sie im Winter zur Kuchen kommen / die geben eine grosse und gute Nahrung/verzehren die im Magen gesammlete Feuchten / sind gebraten besser dann gekocht. Von den Männlein/weil sie boßhafftig/ soll kein Uberfluß gehalten seyn/ ist genug / wann man Anfangs/ bey Aufrichtung eines Königlein-Gartens / nur eines hinein bringt / weil sie sich bald mehren/ und meistentheils mehr Männlein als Weiblein bringen/ dar zu der Uberfluß das Männlein dem Garten mehr schädlich als nützlich ist / weil sie die jungen Königlein gern umbringen und fressen ; doch zeigt Herr de Serres ein Mittel / daß man sie mit Nutzen / wann man sie castriret/ behalten könne / weil sie darnach nicht allein frömmer/ sondern auch (wie die Capaunen) am Fleisch zarter und wohlgeschmacker werden/ also fast den Hasen gleichen; und setzt er / es bedörffe keiner weitern Mühe/ als mit einem scharffen Messerlein ihnen die Gailen auszuschneiden / und die Wunden mit alten Schmeer zu salben / ohne / daß man ihnen die Wunden zunähet / und lässet sie also wieder in den Garten hinlauffen / weil sie von sich selbst bald ausheilen ; man darff auch keine sonderbare Zeit darzu / sondern / wie sie zum öfftern tragen/ als könne man auch die jungen Männlein zum öfftern schneiden. Wann man einen Ort im Königlein-Garten vor ihnen will sicher halten/ als da man etwan Habern anbauet / so kan man mit Spänen / die mit Schwefel gepicht sind/räuchern/ muß aber allezeit über den dritten Tag wieder erneuert seyn: Darum/(fähret er fort) sey es gut/ wann man alle die Männlein / die man in dem engen Königlein-Garten hält/ausschneidet/ ehe man sie in den grössern ausläßt. Das ist gewiß/ daß sie nicht eines geringern Nutzens sind / als einigerley kleines oder grosses Mayer-Geflügel/ indem sie weniger

Kost

Kost benöthigt / nicht grosse Wartung / Ausbutzung und Säuberung ihrer Nester bedörffen/ massen sie ihnen selbst Löcher machen/ (in Abgang der Zubereitung ihrer Nester) auch mit weniger Nahrung vorlieb nehmen/und/wo sie nur Platz und Weyde haben/ mit diesem sich nähren/ was ihnen die Natur beschehret; und allerley Hinschnitzling und Auswurff von den Garten- und Kuchen Kräutern willig annehmen; Item/ Gras/ Heu/ Ruben-Laub/ am liebsten aber Klee und Kabus-Kraut/auch Brod/ Aepffel-und Ruben-Schnitz/ im Winter auch Kleyen und Habern. Gesnerus schreibt/ sie fahen an zu gebähren / wann sie jährig sind/ unterweilen zwey oder drey / und gleich in 14. Tagen wiederum / so aber meines Erachtens / genug ist/wann sie alle vier Wochen im Sommer Junge haben; sie werden blind gebohren / und bleiben also bis auf den neundten Tage; man soll ihnen Milch geben/ bis in die dritte Wochen; wann sie einen Monat oder sechs Wochen alt werden/ sind sie zum Essen am besten und zartesten. Herr de Serres schreibet: Wann die Weiblein Junge haben / pflegen sie den Eingang ihrer Höhlen mit Stroh/und andern Laub-und Sträuswerck/den Männlein zu verhelen / aus Forcht ihrer Jungen: und wann man dieses warnimmt / muß mans uneröffnet lassen.

Cap. XCVI.

Wie man den Ort für die Königlein bereiten soll.

Je weiter der Einfang für die Königlein/ und je versicherter er seyn kan/ je mehr Nutzen ist daher zu gewarten; je enger aber er ist/ je weniger kan man deren geniessen/ nicht allein an der Anzahl/ sondern auch an Güte des Fleisches/ welche / nachdem sie weiten oder kleinen Raum/ sich zu bewegen / haben/ auch an Werth zu- oder abnimmt. Herr de Serres will/ es soll der Garten nahe am Hause/ auf einer Anhöhe gegen Morgen und Mittag/ oder Ost-Suden gelegen seyn/ mehr leimicht als sandicht / damit die Königlein ihre Gänge und Höhlen / ohne Zusammenfallung / desto beständiger machen können. Gut ist es/ wann der Ort mit früchtigem Gesträuche und Bäumen bewachsen ist / so können ihnen die Raub-Vögel nicht so leichtlich schaden; dieses alles muß mit einer guten Mauren eingefangen seyn/ die sonderlich eine gute tieffe Grund-Feste habe/ damit sie nicht unten durchgraben können/ welche weit besser / als die Blancken oder Gräben sind/ es wäre dann/ daß die Gräben 18. oder 20. Schuh breit wären/ voll Wasser/ darinnen man auch zugleich Fische haben könnte / und müsten entweder solche frische Bronnen-Adern seyn / die im Winter nicht gefrieren/ oder müsten mit grosser Mühe aufgeeyset werden/ damit Eltiß/ Katzen/ Füchs und Hunde nicht übersetzen möchten; daher am besten und sichersten ist/ eine Mauer herum zu führen. Je weiter aber und grösser der Königlein-Garten seyn kan/ je weniger mercken sie / daß sie gefangen sind / je besser können sie herum lauffen / und je mehr nehmen sie zu. Herr de Serres erfordert darzu 7. oder 8. Joch oder Tagwerck Feldes / und hat man noch diesen Vortheil/ daß man von dem Gehültze jährlich etwas abreissen/und zur Kuchen oder im Ofen brauchen kan / so kan man auch jährlich ein paar hundert Dutzet Königlein zum besten haben/wie Herr de Serres meldet; wenn man aber einen Wasser-Graben um den Königlein-Garten zu halten / die Gelegenheit hat / muß das äussere Gestad erstlich glatt abgeschnitten / und zum andern mehr erhöhet / das innere aber abhängicht niederer / und/ wie die Ingenieurs reden/ scarpirt seyn / damit/ wann die Königlein wollen durchschwimmen/ und an der äussern Seiten keinen Ausgang finden / im Zuruckkehren wieder desto leichter in ihren Garten kommen/und nicht im Wasser verderben/ gleichwol nicht entfliehen oder ausreissen mögen. Hat man das Vermögen/ daß man den auswendigen Graben noch mit einer Mauren umgibt/so ist es desto sicherer; der Platz aber des Gartens muß nicht gantz eben seyn / sondern gewisse Anhöhen und Hügel haben / damit die Königlein ihre Nester hinein graben/ von dem einlauffenden Wasser/ (welches ihnen höchst-schädlich) nicht verunruhiget und vertrieben werden. Ist aber ja der Platz eben/und man einen Wasser-Graben herum haben will/ kan man von der Erden/so aus dem Graben kommt / schon hin und wieder Hügel und Erhöhungen aufwerffen / und kan alle vom Regen-Wetter entstehende Feuchtigkeit in den Wasser-Graben desto bequemlicher absincken/haben auch die Königlein Gelegenheit ihren Durst zu leschen/wiewol von vielen/ob diese Thierlein trincken/gezweiffelt wird. In dem Holtz/ so im Garten stehet/können/unter gemeinen Bäumen/ auch seyn Aepffel- Birnen-Maulbeer- Kerschen- Weichsel- Nespel- Dörnel Zwespen-Haselnüß-Kütten-Bäum/auch Eichen-Nuß-Baum/ Kranwet/ Holunder/ Brombeer/ Ribes/ Himbeer/davon sich theils die Königlein nähren aber der Haus-Vatter zu seinem Nutzen gebrauchen kan; Item/haben sie Gänß-Distel/Steck-Ruben-Erbsen/ Lattich/ Kundel- oder Quendel-Kr[illegible] andere wohlriechende Gewächse überaus lieb/ [illegible]liche kommt ihr Fleisch einen guten Geschmack davon. [illegible] gegen soll in dem Garten kein Wasser-Baum/als [illegible]den/ Felder/ Albern stehen/doch Eschen-Bäum hat m[illegible] darum gern darinnen / weil durch ihren Schatten/ [illegible] Schlangen/ so den Königlein auffätzig sind/ vertrieben und verbannet werden. Wann man einen Platz nehmen muß/ der von Natur nicht Gras-reich / säet man zu Zeiten Häbern und Gersten an/ oder bauet Ruben und dergleichen/ hinein.

Cap. XCVII.

Wie mit den Königlein ferner umzugehen.

ES sind wol etliche/ die vermeynen/ daß es genug sey/ einen Königlein-Garten zu unterhalten/ wann man nur anfangs etliche tragende Weiblein hinein thue; denn weil sie sich den gantzen Sommer durch häuffig mehren/und so wol Männlein als Weiblein tragen/ so würde der Garten von Monat zu Monat also zunehmen/ daß deren kein Abgang seyn wird. Weil aber offt der Königlein-Garten durch Iltiß/ Marter/ Füchse und Katzen verwüstet und ausgeödet wird/ist es viel rathsamer/ daß man ein absonderliches Seminarium und eingeschlossenen Ort für die Königlein halte/ daraus der Königlein Garten nach und nach könne ersetzt und vermehret werden: die Frantzosen nennen solches Clapier, darff kein grosser Ort/ aber mit Mauren umfangen/ theils bedeckt/ und theils offen seyn/ darinn man ihnen von Läden/ oder glatten Steinen/ Nester bauet/ und macht etliche Hügel von zusamm-geworffener Erden/ darinn sie selbst ihre Hölen ausgraben können. Der Grund der Mauren muß 4. oder 5. Schuhe tieff/ und die übrige Erden mit glatten breiten Steinen oder starcken Ziegeln gepflastert seyn/ 3. oder 4. Schuhe wieder mit Erden bedeckt/damit sie dennoch in die Erden kommen/ aber nicht tieffer einwühlen können/ als bis auf das Pflaster; man kan allzeit auf 10. Weiblein ein Männlein lassen/ doch daß jedes sein Nest mit seinem mit Brettern eingefangenen Spatziergang habe; die Vorhöflein an ihren Nestlein müssen mit hartem Holtz/das sie nicht benagen können/ unterschlagen/ und je eines von dem andern abgesondert seyn; oder werden mit höltzernen Gittern versehen/damit sie dennoch/so wol der Sonnen als der Lufft geniessen/ einander zwar sehen/ aber nicht zusammen schliessen können; dann/ wann sie frey untereinander lauffen/werden sie nicht so offt/ auch nicht so viel Junge haben/ und selbige nicht so wol und bald aufbringen/ sonderlich sollen die Männlein nicht zu ihnen können/ weil sie (wie gedacht) die Jungen erwürgen/ das dadurch geschicklich zu verhüten. Diese Nester/ einer ihren Gängen/ müssen gleich aneinander und neben einander stehen/ und sich gegen Mittage lencken/ nich ihnen die Mauren den Mitternacht-Wind aufhalmen die Gänge mögen in der Sonnen-Hitze mit friten d- Laubwerck beschattet/und ihnen also ein Schirm ten /darunter sie sich vor den hitzigen Sonnen-Strahl verschliessen und abkühlen.

Das Männlein muß allezeit in seinem Gezirck eingehalten/uñ nie in der Weiblein Neste/diese aber/gleich alsobald/ wann sie Junge gehabt/wieder in des Männleins Nest gelassen/ und wann sie zukommen/ wiederum an ihren Platz gebracht werden; dieweil sie gleich wieder empfangen/ so bald sie gebohren/ ja wol offt/ weil sie noch trächtig sind/per superfœtationem die andere Tracht nicht allein concipiren/sondern auch gebähren/ ein jedes zu seiner Zeit/ dardurch eine solche Menge der Jungen entspringt/ daß der Königlein-Garten gar leichtlich in seinem Wachsthum zu erhalten/ die man denn nach und nach/ wann sie ein wenig wachsen/ hinein lässt/ die Männlein aber vorhero/ (wie im vorigen vermeldet) verschneidet/ so werden sie desto zarter und edlers Fleisch kriegen/ und der Königlein-Garten mit Männlein nicht überhäufft noch darmi verderbt.

Die beste Zeit die Königlein zur Speise auszufangen/ ist im Winter/ zwey Stund vor Tages/ da mai die Netzlein aufrichtet/ und alle offne Hölen mi Stroh oder Heu verschoppet/ dahin sie fliehen möchten/ denn um diese Zeit sind sie ausgestreuet/ ihre Nahrung zu suchen: Etliche gewöhnen sie/ wie man der Phasanen thut/ richten einen grossen weiten Korb auf, wie einen Schantz-Korb/da sie unten/ anfänglich/ all durchschlieffen mögen/ darein gibt man ihnen ihr Speise/ gewöhnet sie dahin/ hernach zäunet mans je länger je mehr zu/ und lässt nur ein oder zwey Thürlein offen/ dardurch sie eingehen/ wann mans endlich fangen will/werden Fall-Thürlein daselbsten gemacht/ da man sie dann beysammen finden/ und/ was tauglich ist/auslesen kan. Theils machen diesen Korb an etlichen Stangen/daß man ihn auf-und abziehen kan/ damit man die Königlein/ die darunter zu fressen gewo sind/ auch überfallen mag. Dieser Korb (mit deme gewöhnet seynd) muß allezeit über ihrer Speise ha bleiben/ und wie man ihnen in grossen Königlein-(ten/ an mehr als an einem Ort zu fressen gibt muß man auch mehr als einen Korb aufhängen und jährlich nur an einem oder zweyen Orten dies len gebrauchen/ hernach solche wieder ein Jahr lassen/damit sie des Betrugs vergessen/und nicht he werden; man soll auch die Königlein/ so ein mit der Fallen gefangen werden/nicht leichtlich wied auslassen/weil sie ebenmässig die andern bald wild machen können.

Der Ort/ wo sie gehalten werden/ muß hoch und trocken seyn/gegen der Sonnen gelegen/ die Feuchtigkeit hassen sie sehr/so wol als die Kälte; die in den grossen Königlein-Gärten eingesperrten/ tragen im Jahr nur drey oder viermalen/ hingegen die im Königlein-Halter alle Monaten.

Das Fette von den Königlein ist eine bewährte Artzeney für die/ so mit den Stein behafftet sind/ wann man die Lenden damit salbet; darzu soll auch dienen ihr Blut getruncken/ sonderlich/ wann der Stein in der Blasen ist. Comestus cuniculus ventrem dissolvit, stomachum confortat, urinam provocat, ejusq; usus utilis est iis, qui elephantico morbo laborant, schreibt Guilielmus van den Bosche, Historiâ Medicâ lib. 2. cap. 34. fol. 270. Ein gantzes Königlein zu Aschen verbrannt/soll mit approprietatis Oleis vermischt/ und der Gaumen damit geschmiert/wider die Anginam helffen; mit seinem Fett/ die vorher wol abgetriebenen Glieder geschmiert/ und also etliche Tage continuirt/ ist gut zu erstarrten Gliedern; sein Hirn/ wann es eingegeben wird/ hilfft wider Gifft.

Cap. XCVIII.

Von den Meer-Färcklein / oder Cuniculis Brasilianis.

VOn diesen Thierlein geschiehet billich allhier im ersten Buch / nach denen Königlein / Meldung / weilen diese beede fast einerley Natur / einerley Speise / gleiche Wartung / und gleiche Fruchtbarkeit miteinander haben / auch ihr Fleisch fast einerley Geschmack hat; doch weil diese / wegen unsers / gegen India zu rechnen / viel schärffern Luffts / nicht unter freyem Himmel / wie etliche von den andern Königlein / sondern meistens unter dem Dach / in Stuben und Kammern gehalten werden / hätte man sie vielleicht hier auch billicher in den Meyerhof versetzen können.

In Brasilien werden unterschiedliche Sorten gefunden / wie auch in Hispaniola, da Nierenbergius neunerley Geschlechter / mit ihren Unterscheid / gedencket. Sie sind von Farben weiß / schwartz / gelb / Aschenfärbicht und gescheckicht / gleich denen Königlein / auch an Gestalt und Grösse mercklich unterschieden. Guilielmus Piso Lib. 3. Histor. Naturat. & Medic. Sect. 3 sagt: In Brasilia gebe es sechs oder sieben Arten dieser Thierlein / die an Grösse / Farb und Figur einander ziemlich ungleich / doch an Güte und Zartigkeit des Fleisches fast alle gleich gepriesen und gelobet werden; sie sind daselbst überaus fruchtbar / tragen jährlich dreymal sieben / oder mehr Junge. P. Caspar Schott setzt in seiner Phisicâ Curiosâ, im Kupffer gestochen / fünfferley Figuren / je eines von den andern / an Gestalt und Grösse / unterschieden / theils sehen unsern Hasen und Königlein ähnlich an der Gestalt / nur daß sie einem etwas länglichtern Hals haben / die Tapeti auf Indianisch heissen; theils sind wie die unsern / aber viel grösser / mit kleinen artlichen Düpfflein oder Pünctlein gezieret / Paca daselbst genannt; theils kleiner und geschlancker / die er Aperea und Aguti benamset. Wir haben aber (so viel mir wissend) in unsern Teutschen Landen / nur einerley Geschlecht / kleiner als die gemeinen Königlein / dick und kurtz beysammen / wie ein mitterer Igel / gantz glatt und vielfärbig von Haaren / schnell und geschwind / schreyen und gruntzen wie ein Färcklein / dannenhero sie auch / weil man solche Anfangs aus India über Meer zu uns gebracht hat / abusivè Meer-Färcklein oder Meer-Schweinlein genannt worden sind / da sie doch viel billicher Brasilianische oder Indianische Königlein solten geheissen werden: sie haben Zähne und Füsse wie unsere Königlein / vornen fünff / meistens aber vier Zehen und Kläulein / und an den hindern Füßlein um eine Zehen weniger. Man macht ihnen Oerter in die temperirten Zimmer / auch wol gar in die Stuben / mit Brättern und Läden / darunter sie ungesehen hin- und wieder lauffen / ihre Jungen haben / und ernähren können; wann sie anfangen zu gruntzen und zu schreyen / so ists ein Zeichen / daß sie hungerig sind. Man gibt ihnen Heu / Graß / Salat / Kraut / und alles was man den Königlein gibt / auch von Brod und etlichen andern Speisen / was sonst die Menschen essen; sie wachsen bald auf / und werden geschwind fett / haben im Frühling und Sommer offt Junge / von zweyen biß viere / selten aber fünffe. Ihr Fleisch ist etwas gail / doch wann sie wol gespickt / mit Saltz und Gewürtz wol zugerichtet und gebraten werden / so kan es noch wol passiren. Wann man sie abschlägt oder tödtet / muß man sie in einem nicht allzuheissen Wasser hären / und ein paar Tage lassen im Saltz liegen / darnach fein safftig abbraten / oder sieden / und mit einem guten gewürtzten Brühlein aufgeben / so sind sie nicht so süsse. Die kalte Lufft und Zimmer mögen sie nicht erleiden. Man muß auch den Ort / wo man sie haben will / gar sauber halten / sonst stincken sie übel; es soll in ihrem Gemach nichts von Leder / oder andern Sachen / liegen bleiben / sie zerbeissen sonst alles / und ist nichts sicher vor ihnen. In diesem Lande gibt es keine wilden / weil das Clima cœli zu kalt ist / vermehren sich aber / wo man ihnen wol wartet / überaus häuffig / haben Köpffe und eine Stimme schier wie die kleinen Schweinlein / daher sie auch (wie gedacht) den Namen ererben. Die jetzo bey uns gewöhnliche Meer-Schweinlein werden / meines Erachtens / nach P. Schottens Beschreibung / in Brasilia, Cavia oder Cania Cobaya genannt. Die übrigen Sorten sind / so viel mir wissend / in diese unsere Länder (es wäre dann in Hispannia oder Portugall) noch nicht kommen.

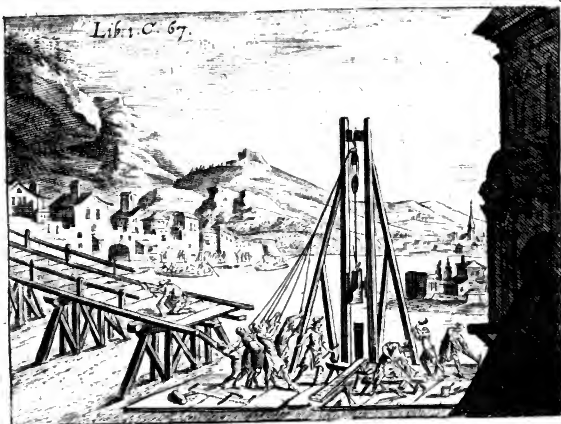
Cap. XCIX.

Vom Schnecken-Garten.

ICh muß auch etwas weniges von dem Schnecken-Garten gedencken / daß man im Sommer an einem verschlossenen oder mit Wasser eingefangenen Ort / der einen mürben und etwas erhöheten Boden hat / Schnecken eintragen lasse / die kan man im Herbst und Winter / so bald sie sich zugethan / zur Tafel gebrauchen; wo es Wein-Gebürg hat / kriegt man sie ohne diß; wann man sie in weitzene Kleyen legt / werden sie faist und gut. Die Griechen / Türcken und Croaten / wie P. Pellonius in seinen Observationibus der in Orient gethanen Reysen lib. 1. cap. 65. bezeuget / haben vor den Schnecken einen Abscheu / daß sie solche nicht essen.

Von den Schnecken sind gleichwol unterschiedliche Sachen in der Artzney zu gebrauchen; das Blätlein / oder der Deckel / damit sich die Schnecken im Winter vor der Kälte verwahren und einschliessen / sonderlich die jenigen / die sich im Frühling selbst öffnen / wann man solche stosst / und mit Krebs-Augen / oder Pfersich-Kern / oder mit ein wenig Nitro vermischt / oder mit zwey Theil dieses Schnecken-Pulvers / und einen Theil Krebs-Augen temperirt / und in convenienti vehiculo eingibt / ist ein fürtreffliches Diureticum in suppressione Urinæ, wie in Miscellan. Curiof. Anni noni & decimi. Observ. 79. fol. 213. zu sehen ist. Von den Schnecken-Stein schreibt Olaus Wormius in Musæo fol. 57.

man soll ihn von denjenigen Schnecken nehmen / die ohne Häusel herum kriegen / auf den Aengern / Wegen / und feuchten Orten / und dunckel-färbig sind / die haben einen weissen Oval-formigen / dünnen / glatten / und ein wenig ausgeholten Stein im Kopff / der sey also leicht / daß deren drey nicht einen Scrupel wägen / wer diesen Stein / (sagt er) trägt / soll für das viertägige Fieber verwahret seyn. D. Helvvig in Observ. Medico-Physicis, Observatione 160. will / sie sollen im August-Monat gesucht und gebraucht werden / und meldet / er habe solche Schnecken-Steinlein an einem Faden / den Patienten in Tertianâ & Quartanâ an den Hals / biß auf das Hertz-Grüblein / gehangen / und es / als ein unfehlbares Mittel / fast allezeit erfahren / nachdem er vorhero den Patienten / præmissis Universalibus, darzu præparirt habe. Eben diesen Stein gepulvert / und im Wein eingegeben / macht Linderung / denen / die nicht harnen können / dienet auch den hart-Niederkommenden / dilatant enim, laxantque locos, atque uterum cogunt dehiscere. Wann man ihn unter die Zungen nimmt / so macht er den dürren Mund feucht / dahero er die Hitz und den Durst etlicher massen lindert; wann den Kindern die Zähn aufgehen / sind diese Steinlein gut / so mans ihnen anhencket. Cochlearum carnes, sagt Hollerius, Hydropicorum ventri impositæ, aquas exsugunt, sed priùs solvere non oportet, quàm totus humor exsudaverit, aut sponte suâ decidant. Matthiolus Comment. in Lib. 2. Dioscor. vermeynt / daß die Schnecken / so an Orten wohnen / wo die Sonne hinscheinen kan / und die wolriechende Kräuter essen / weit edler und gesunder sind / als die in schattichten und marastigen Orten sich aufhalten. Wer mehr wundersame Sachen / wie sie zur Artzney dienen / wissen will / der besehe Guilielmi van den Bossche Historiam Medicam lib. 3. cap. 10. & 11. da wird er genug finden.



Cap. C.

Von Wasser-Gebäuen / als Brücken.

Wiewol von den grossen Schiff-reichen fliessenden Wassern so wohl / als bey denen / die an der See-Küsten wohnen / der Handlung halber / ein übraus-grosser und fürtrefflicher Gewinn ist / so ist doch ihre Nachbarschafft / wenn Regen / Spring-Fluthen / Wolcken-Brüche / und andere Sturm-Winde und Ungewitter entstehen / manchesmal mit grosser Gefahr und Beschwernus begleitet; wie man das / so wol in den Holländischen Provinzen / und den jenigen / die in Holstein / Dietmarsen und Preussen / als auch an denen / die an grossen Schiff-reichen Strömen ihre Wohnung haben / jährlich erfähret. Weil wir nun das erste nicht zu förchten / müssen wir allein des andern allhier gedencken; und haben wir in Oesterreich nicht nur allein die Donau / sondern auch noch viel mehr Flüsse / als die March / die Teya / den Kamp, die Träsen / die Pielach / die Erlach / die Ipps / die Ens / die Traun / und dergleichen noch mehr / die nicht allein allerhand grossen Nutzen von sich geben / sondern auch zu Zeiten / mit ihrem Auslauffen und überschwemmen / gantze Felder / Dörffer und Häuser verwüsten: Wiewol nun keine menschliche Vernunfft oder Gewalt diesen gewaltigen Feinden widerstehen / oder ihren Einbruch und Auslauff gantz und gar hemmen oder aufhalten kan / so hat

dennoch

dennoch / den menschlich-vermögenden Kräfften nach/ die künstliche Wissenschafft so viel zu wegen gebracht/ daß diese reissende Wasser / wo sie am meisten pflegen auszubrechen/durch starcke Fürsatz und Schlachten etwas besser im Zaum gehalten werden. Wo nun/und wie solche bey beständiger Ausdaurung zu unterhalten/ muß allein die lange Erfahrung / und die wohlgeübte Kunst deren Meister/ die sich auf dergleichen Wasser-Gebäu wohl verstehen / zu wegen bringen. Die Schlachten müssen doch an solchen Orten gelegt seyn/ da ein harter / fester Grund ist / die sind mit starcken/ tief-eingesenckten Pfählen und grossen/starcken Träumen und Bäumen zu versichern; und diese Arbeit kan allein (ausser dem Nothfall) am besten geschehen/wann dürr/trocken Wetter/und die Wasser am kleinesten und seuchtesten sind. Die Einschlagung der Pfähle geschicht mit starcken eisernen Bruck-Schlägen;das Holtz muß von solcher Art seyn / das im Wasser lang währhafft/als Eychen/ Erlen/ Tannen/ Föhren/ weil sie im Wasser unzähliche Jahr unverfault liegen; es muß vom Herbst an/ biß in halben Februarium, im abnehmenden Monden/ gefället seyn. Am besten ist/ wann die darzu tauglichen Bäume vorher ein Monat oder etliche Wochen nur die Helfft / biß auf den Kern gehauen werden / damit/ diese Zeit über/ die darinn steckende Feuchte ausdünsten und vertreuffen möge / so wird das Holtz desto trockner und langwühriger; denn die innen verbleibende Nässe/ist zum Faulen ein starcker Anlaß; genommen aber auf erstbesagte Weise/sind sie fast immer bleiblich. Viele wollen auch/ man soll den Bäumen / ehe man sie fällt / vorher die Rinden abschelen / und die Aeste abstutzen; wann sie geschlagen sind/ sollen sie im Schatten und nicht an der Sonnen/ Lufft und Winden liegen; was man aber ins Wasser braucht / das mag wohl gantz grün / und gleich / wann es abgehauen / genommen werden. Insgemein ist das Holtz/ deren Bäume/ die in Wäldern und Gebürgen wachsen/ besser/ als die/so durch menschlichen Fleiß gepflantzet worden / davon aber mehrers im zwölfften Buch zu handeln. Die Brücken muß man nicht in Winckeln oder Absonderungen/ sondern an einem offentlichen/der Land-Strassen halber gelegensamen Ort aufrichten;das Ufer soll/wo es seyn kan/etwas erhöhet/ hart und fest;des Flusses Grund nicht von Trüb-Sand und Tümpffeln/ sondern Laimen und festen Boden seyn.: Das übrige wird den Zimmerleuten und Bruck-Meistern heimgegeben.

* * *



CAP. CI.

Von den Mühlen.

Daß die Mühlen schon vor undencklichen Jahren müssen gewesen seyn/ findet man so wohl in der Heiligen Schrifft/ als in andern Prophan-Historien/ wo des Meels und Brods gedacht wird/welches ohne Mühle nicht hat können gemacht werden. Da Melchisedech dem Abraham Brod fürtragen lässet/Gen. 14. item Gen. 18. Da eben dieser H. Patriarch seinen himmlischen Gästen / Kuchen aus Semmel-Meel zu backen/befihlet. Exod. 11. Wird der Mühlen mit ausdrücklichen Worten gedacht/als eines insgemein üblichen Dinges/ da er sagt: Es sollen sterben/ cùm primogenitum Pharaonis, tùm primogenitum

cum ancilla quæ est post molas. Auch Deuteron. 24. verbietet GOTT / man soll nicht den obersten und untersten Mühl-Stein zu Pfande nehmen. Ja / es scheinet / als hätte GOTT selbsten die Mühlen erfunden / da Er Genes. am 3. sagt: Im Schweiß deines Angesichts sollt du dein Brod essen; weil kein Brod ohne Meel / und kein Meel ohne Mühle (sie sey auch wie sie wolle) zu verfertigen ist.

Die Mühlen haben ein grosses Privilegium, daß sich keiner unterstehen darff / eine Werckstatt / ohne Verwilligung der höhern Obrigkeit / und Consens der Nachbarschafft / aufzurichten; und ist bey den Juristen eine zweiffelhaffte Frage: Ob die Obsicht und Visitation der Mühlen / der Land-Gerichts- oder der Grund-Obrigkeit gebühre? Dann / wann der Land-Gerichts-Herr auch der Lands-Fürstlichen Hoheit sich anmasset / kan man ihm solches nicht wehren; hat er aber sonst nichts / als das Land-Gericht und Criminal-Sachen zu verhandeln / so gebührt es billiger der Grund-Obrigkeit: Item / ist zu bedencken / wer der Orten Maas / Elen und Gewicht / Anstalt zu machen / berechtiget ist / oder ob die Grund-Obrigkeit ihren Burg-Frieden hat / daß die Land-Gerichts-Obrigkeit auch in Malefitz-Sachen nicht darff eingreiffen / ohne / daß es die Grund-Obrigkeit um die Lieferung ersuchen muß: In sothanen Fällen wird meistentheils die alte Gewonheit / wie es vor diesem gehalten worden / in Acht genommen. Sonst sind die Müller / ihrer Treu und Aufrichtigkeit halber / bey vielen im bösen Credit, darum die Grund-Obrigkeit destobesser Obsicht auf sie haben / und will die Chur-Bayerische Müller-Ordnung / daß einem sein Getrayd besonder / und ohn einige Untermischung solle gemahlen werden / und / daß jeder / bey Mahlung seines Geträyds / selbst seyn möge.

Der weise Römer / oder vielmehr Hispanier / Seneca, in seinem 90. Send-Schreiben meldet / daß die Mühlen von der Gleichheit der Zähne sind erfunden worden / dann / wie die in den Mund empfangene Speisen von der Zähne Härtigkeit und Zusammenstossung zermalmet / und was etwann abweicht / von der Zungen wieder unter die Zähne geschoben / mit des Speichels Feuchtigkeit gemischt und geweichet wird / daß es desto glatter durch die Gurgel dringe / wann es in den Magen kommt / wird es von der natürlichen Wärme gekocht / und zur Nahrung des gantzen Leibes ausgetheilt: Diß hat einer (zweiffelsohne aus Göttlicher Eingebung) nachgeahmet / und / an statt der Zähne / zween harte Steine aufeinander gerichtet / von denen der unbewegliche des andern Bewegung erwartet / und durch deren beyder Zusammschraubung / das Korn zu einem subtilen Meel gemahlen wird / und wird öffters aufgeschüttet / biß es klein genug / und bequem zum Knetten / durch Hülffe des Wassers / und zum Backen sich erzeiget. Der uralte Poet Homerus, in seiner Odissea oder Reisen des Griechischen Fürsten Ulyssis, lib. 7. gedencket / daß in des Königs Alcinoi Burg fünffzig Mägde gesessen / deren etliche Mühlen-Getrayd gemahlen haben. Zwar wird der Wasser-Mühlen auch in Codice, in Zenonis Constitutione, ebenmässig vom Ausonio, und noch vorhero vom Palladio, Plinio und Vitruvio gedacht.

Ob aber die Mühlen / wie wir sie jetzund haben / bekannt gewesen bey den Alten / ist zweiffelhafftig. Procopius und Blondus melden / als der tapffere Kriegs-Obriste Belisarius von den Gothen in Rom sey belagert gewesen / hab er die Weise erdacht / wie die Früchte / durch des Wassers Antrieb / von den Mühlen gemahlen würden. Die Alten haben allein / nach Servii Gezeugnus die Früchte erstlich bey der Hitz gedörrt / und hernach in darzugehörigen hohlen Geschirren (wie Mörsern) klein zerstossen / als Virgilius lib. 1. Æneid. schreibt:

— — fugesque receptas
& torrere parant flammis, & frangere saxo.

Weil nun dieses sehr mühesam / haben sie hernach die Hand-Mühlen erfunden / die sie Molas versatiles, manuarias & trusatiles, vel pistrinum genennt / daselbst sind die Sclaven / so etwas bey ihrer Herrschafft verschuldet hatten / zur Straf / die Mühlen herum zu treiben / auf ihr Leblang verbannet worden. Hernach hat man die Roß und Ochsen zu diesem angetrieben und gebraucht; biß man endlich die Wasser- und Wind-Mühlen / durch menschliche Geschicklichkeit / erfunden / und zu Werck gerichtet hat / da man dann Tag und Nacht / ohne einige weitere Bemühung / eine Anzahl Korn aufschütten und herabmahlen kan.

Die Wasser-Mühlen sind besser / als die Wind-Mühlen / und werden diese nur an ebenen / flachen Orten (wo man kein fliessendes genug starckes Wasser hat) gebauet; sind darum beschwerlicher / weil das Wasser viel eine gleichere und sittsamere Bewegung hat / als die Winde; Jedoch wird auch durch der Winde Gewalt / die Nothwendigkeit des Mühlwercks fortgetrieben / damit der Land-Mann / in Ermangelung des Wassers / sich mit den Seinigen / Meel zur Speise und Brod verschaffen kan. Es ist auch noch dieser Vortheil erdacht worden / weil die Winde an ebnen Orten / von unterschiedlichen Theilungen der Welt her zu wehen pflegen / daß man mit dem unangemachten Stertz oder Wend-Holtz das gantze Corpus der Wind-Mühlen also wenden und kehren kan / damit die Mühl-Flügel gerad mit dem Winds-Treib eintreffen mögen. Die Wasser-Mühlen / die an grossen Flüssen / als der Donau / gemacht sind / dörffen keiner Währen; werden aber also versehen / daß man die Räder höher und niedriger / nachdem das Wasser steigt oder fället / richten kan. Was auf geringern Flüssen / da muß das Wasser vorher in eine Tiefe zusammen gefasset / und von den Mühl-Wieren gleichsam gezwungen werden / damit sie durch den Canal desto kräfftiger fallen / und die Mühl-Räder behender treiben können. In Oesterreich zwar / wo die Donau sehr groß ist / werden keine / als Schiff-Mühlen auf der Donau gefunden / die auf zwey Schiffen liegend / sich mit dem Wasser heben und sencken / müssen aber mit starcken Ketten und Hafftungen an das Land angemacht seyn / und geschicht wohl zu Zeiten / daß das angelauffene ungestümme Gewässer / den Meister mit der Mühl hinweg führt / allein / sie haben schon ihre Ruder und Schiff-Gezeug / daß sie gleichwohl sehen können / etwan zuzulenden. In Bayern und Schwaben aber / wo die Donau kleiner / da sind schöne und treffliche Mühlen zu sehen / wie man sonderlich bey der Stadt Regenspurg / als auch am Bayrischen Hof / viel herrliche Werck-Stätte antrifft / die mit grossen Nutzen und Gewinn daselbst unterhalten werden; welche der löbl. Reichs-Stadt Regenspurg / künstliche und nützliche Wasser-Gebäue der gelehrte Stephanus Vinandus Pignius, in seinem

Hercule

Herculeo Prodicio, von des jungen Printzen Caroli Friderici, Hertzogen zu Jülich ꝛc. Reisen artlich beschreibet/und sie nennet magnæ industriæ & ingeniosæ inventionis officinas, nullo manuum auxilio, sed aquarum lapsu & versatilium rotarum labore continuo, nocte dieq;, ad nutum unius hominis operantes. Wie dann eben diese/ dieser löblichen Stadt künstliche und nützliche Wasser-Gebäue/ so sie im untern und obern Wehrd daselbst haben/ein schönes und löbliches Model geben können / allen denenjenigen/ die dergleichen Wercke gut und wolbestellt verfertigen wollen. Wahr ist es zwar/daß ein grosser Unkosten darauf gehet / den ungestümmen Eingriffen und Anstürmungen der reissenden Donau zu widerstehen und vorzubauen; so übertrifft doch der Nutz solche sehr weit/ also / daß ein löblicher Stadt-Cämmerer und Rath/ mit diesen und andern schön und artlich eingerichteten Wirthschafften/ ob sie schon sonst keine Landschafft besitzen / nicht allein ihr genugsames Einkommen uud nothwendige Ausgaben bestreiten / sondern auch in dem währenden grossen Krieg/ ihren Credit mehr als kein andere Reichs-Stadt/salvirt und erhalten haben / so ihnen zu sonderbaren Ruhm nachzusagen / und zu wünschen ist / daß sie GOTT noch ferner in ihrer guten Ordnung und Wolstand gnädig erhalten wolle. In Oesterreich werden die meisten Mühlen an den mittelmässigen Flüssen und Bächen gebauet/ da denn der Einlaß/ bey allzugrossem Wasser/ mit einem Fürsatz kan verstopfft/ und das Wasser anderwärts in seinen ordinari Neben-Lauff/fortgetrieben werden; hingegen / da es klein/ kan man den völligen Fluß auf die Räder einlassen. Und diese Mühlen sind meistentheils unterschlächtig; was aber auf kleinen Bächen ist/ wird darum oberschlächtig genennet/weil das Wasser durch eine höher-aufgeführte Rinnen/auf das tieffer-gelegte Rad / von oben her getrieben wird/und je grösser dieses Rad ist/ je mit einem wenigern Wasser(wanns nur einmal in den Schwung kommt) kan man mahlen; die unterschlächtigen Mühlen aber/ stehen auf grössern Flüssen/ und sind weit erträglicher/ kan man auch 3/ 4/ 9. und mehr Gänge haben/und zugleich brauchen/ welches am Gewinn nicht wenig einträgt; doch dörffen sie auch einen grossen Vorrath/ und muß man allzeit / mit gutem Holtz/ Mühl-Steinen/ und andern dazu nothwendigen Materialien/ gefasst seyn/ damit/wann etwas bricht / man solches bald wieder ersetzen könne. Es ist auch fast nicht möglich/ daß durch die unaufhörliche Bewegung / die offt Tag und Nacht währet/ nicht solte nach und nach/ eines und das andere/ sich abnutzen und in Abbau kommen/so täglich wieder auszubessern/zu flicken/ oder wol gar zu verneuren; daher man stets einen offenen Beutel haben muß. An vielen Orten sind die Müller befreyet / daß sie den Sontag durch arbeiten dörffen/ weil wir auch am Sonntag des Brods nicht entbähren mögen. l. publicas. §. Pistoriis. c. de Feriis. Und in Jure Canonico in cap. 3. extr. eod. ne scilicet occasione momenti, pereat commoditas cœlesti provisione concessa, & Constantinus rescripsit in l. omnes, 3. cap. eod. so hat doch nicht unbillich Kayser Leo solches Novell 54. wieder abgestellt und verbotten; Welches auch noch also an vielen Orten gehalten/und sonderlich durch die in Oesterreich gemachten und publicirten Mühl-Ordnungen bestättigt wird. Was aber diese Müller-Ordnuugen/ item das Mahlen/ und andere Sachen/ so dazu gehörig/betrifft/wird davon im siebenden Buch mehr Nachricht erfolgen.

Cap. CII.

Von allerhand Arten der Mühlen.

Wo etwan/ wie an etlichen Orten im March-Feld / im Viertel unter Mainhards-Berg/ wenig Bäche und Flüsse zu finden / daß man bey heissen trockenen Jahren/mit den Wasser-Mühlen hart fortkommen kan/ ist einem Hauß-Vatter nicht übel gedient/ da er sich/ auf solchem Fall / um andere Mittel umthut/ diesen Unrath fürzukommen / wann er sich um etliche Hand-Mühlen bewirbt; wie in allen vornehmen Haupt-Vestungen dergleichen darum üblich/ daß/wo sie schon Wasser-Flüsse und Mühlen haben/in feindlichen Belägerungen aber / entweder das Wasser abgegraben / oder das Mühlwerck / durch Stuck- und Feuer-Einwerffen verwüstet und untüchtig gemacht/ und also ihr Malter gehemmet wird / man nichts destoweniger/so wol in den Zeug-Häusern / als auch in den bürgerlichen Wohnungen/ hin und wieder solche Hand-Mühlen habe / deren man / im Fall der Noth/sich nutzlich bedienen möge/ weilen sie theils nur durch eine/theils aber durch zwo Personen regiert werden können / und man doch in weniger Zeit zimlich viel Früchte mahlen und haben kan. Diese werden nun auf unterschiedene Arten zugerichtet/ mit Schwung-Rädern/ Schwengeln / Zieh-Armen / Well-Bäumen/ Stirn-Rädern/ mit Kästen/ Steinen / Beuteln / und andern Mühl-Nothdurfften / versehen. Solcherley Hand-Mühlen hat man nicht allein zum Mehl/ sondern auch Pulver zu stampffen/ auf vornehmen Vestungen/ auch zu Mählung der Wein-Trüsen/ daraus die Kupffer-Drucker-Schwärtze gemacht wird. Es sind ferner etliche/ welche dergleichen Hand-Mühlen aus Messing oder Eysen/ grösser und kleiner / nach Belieben formiren/da dann die Experienz einer jeden Art Güte/mehr oder weniger/durch den täglichen Gebrauch/ und städte Ubung/ erklären / und was das dienlichste und beste sey/ zeigen wird. Es werden auch wol an etlichen Hand-Mühlen die Schwung-Räder mit 3. anhangenden Gewicht-Steinen/zu besserer Forthelffung des Umtreibens vernünfftig versehen. Wo man grössere Wercke haben will/richtet man Trett-Mühlen an / dadurch ein grosses gehencktes/ oder flach-liegendes Trett-Rad/ durch zwey Personen das gantze Werck bewegt wird; es müssen aber die Trätt-Räder nicht zu klein/ sondern mit zimlich-weiten Eingang formirt seyn; denn je kleiner sie sind/ je beschwerlicher/ und je grösser sie sind / je hurtiger die Bewegung beschleunigt wird. Nicht weniger werden dergleichen Trett-Mühlen verfertigt/welche die Pferde/ ja wol auch die Ochsen ziehen müssen/ doch auch auf unterschiedlichen Formen; als daß man das Horizontal-liegende grosse Rad durch eine Stange/ daran das Pferd angespannet wird/ herum treibe/ und dar-



dardurch das gantze Mühl-Werck bewege/ dem auch durch ein an der Hebel angehängtes Gegenwicht geholffen wird. Wo es die Gelegenheit leidet/ mag man auch durch einen Abfall vom Wasser / dem Pferd zu Hülffe kommen/ so an denen Orten bequemlich / wo man zwar einen Bach hat/ der aber/ ein Mühlwerck zu treiben/bey dürrem Wetter zu schwach ist/ oder wo man nur ein stillstehendes Wasser/oder tieffen Brunnen hat/ dessen Wasser durch ein Pump-Werck in die Höhe kan gebracht/ und in ein Schauffel-Rad fallend / gemacht werden.

Man findet wol auch Mühlen/ die alle grosse Gewichter ziehen und umtreiben/ man muß aber allein in hohen Gebäuen und Thürnen dergleichen Gewicht-Mühlen anordnen/ damit man die Gewichter desto höher bringen/ und nicht so offt aufziehen darff / welches durch ein Rad oder Haspel am füglichsten geschiehet. In den ebenen Ländern / wo wenig fliessende Wasser/ und die Winde frey durchstreichen können / werden Wind-Mühlen also geordnet/ daß man Erstlich die Mühl (nachdem der Wind wehet) herum reiben und treiben kan/wie man will. 2. Werden die Flügel/ darein der Wind fället/ und die das gantze Werck treiben/ entweder mit Segel-Leinwat / oder mit breit-dünnen höltzernen Spälten / entweder gantz / oder nur zum Theil/ also bespannet/ dick oder wenig / nachdem der Wind schwach oder starck bläset; in Schlesien/ Polen und Holland sind sie sehr im Gebrauch / werden meistens von vier Flügeln Creutz-weise eingerichtet; in Türckey aber / wie Bellonius in seiner Reiß-Beschreibung lib. 1. c. 69. meldet / werden sie allenthalben mit acht Flügeln gemacht. Wie denn Herr Jacobus de Strada, weyland Kaysers Ferdinandi I. Maximiliani II. und Rudolphi II vornehmer Antiquarius, in seinem Werck/ von allerley nützlichen Mühl- und Wasser-Künsten / und aus ihm Anno 1661. Herr Georg Andreas Böckler/ Ingenieur und Architectus zu Franckfurt am Mayn verbessert und vermehret / und deren unterschiedliche Abriß und Kupfferstich wol und verständlich vorgestellt hat/ daraus ich nun dieses/und folgende mehr dergleichen Wercke genommen/ dahin ich auch den günstigen Leser / (so zu Nürnberg eodem Anno gedruckt worden) will gewiesen haben.

Beneficio Fluminum können auch sonst allerhand nützliche Erfindungen erdacht und gemacht werden/ als Buchwerck-oder Stampff-Mühlen / darauf wird das ausgegrabene Ertz zerstossen / und gleichsam zermalmet/ehe es geschmeltzet wird/da werden die Stücklein/ die aus den reinen Adern kommen / in einen Einfang geworffen/mit von Eysen beschlagenen Stösseln/ die von einem Wasser Rad getrieben werden/ gestossen/ in einem Sieb durchgereutert / das durchgehende Pulver wird gemahlen / was nicht durch das Sieb laufft / wieder gestampfft / der gröbere Ertz-Stein aber/ mit Hammern zerstossen/ ausgewaschen/ gereutert und abermal gemahlen. Kupffer-Mühlen werden in Tyroll und im Hertzogthum Bergen gefunden / da wird das Kupffer auf Stampffen und Platten geschlagen; man hat auch Drath-Mühlen/ darauf man den Drath ziehen; item Saltz-Stein-Mühlen / worauf man denselben zermalmen kan/ wie zu Hall in Tyroll/ und zu Bautzen in der Lausnitz zu sehen. Auch sind Müntz-Mühlen/wie zu Saltzburg / darauf man goldene und silberne Zain auflegt / und eine gewisse Anzahl Reichsthaler und Ducaten müntzen kan; das eine Gepräg ist oben am Hammer/ und das andere unten am Stock. In Niederland werden die Morast und Wasser mit gemachten Ausschöpff-Rädern aufgeführet/ und anderwärts hingeleitet / dadurch man die Bleichen bestellen/ die Wiesen und dürre Felder und Grund-

stücke wässern / auch die morastigen überschwemmten Ort austrocknen/und wieder zum Ackerbau nutzlich bereiten kan.

Jodonus Sincerus in seiner Frantzösischen Reis-Beschreibung pag. 262. meldet/daß zu Tholouse in Franckreich/ an dem Ort / so genannt wird Balacle, an dem Fluß Garonne, Mühlen zu finden / die mit sonderlicher Kunst also verfertigt sind/daß die Räder/nicht (wie bey uns gebräuchig) stehend oder hangend/ sondern in dem Wasser liegend/herum getrieben werden: Diese Räder haben einen viel kleinern Umfang / als wie auf andern Mühlen gewöhnlich zu sehen; sind funffzehen Gänge nacheinander / darüber ein sonderbar grosses Gebäu von Holtz aufgerichtet ist; die Mühl-Stein sind sehr groß/ aber nur aus eintzelen vielen Stücken zusammen gesetzt/ und mit Eisen gebunden/ deren jeder auf etliche tausend Cronen geschätzt wird. Die Schiff und Wind-Mühlen werden pro rebus mobilibus gehalten / und wann dergleichen auf Lehen-Gütern sich befinden/ so gehören sie nicht Feudi Successoribus, sed Hæredibus Vasalli allodialibus, wie D. Carpzovius bezeuget. Auch hat keiner Macht/eine Mühle/darauf man Oel schlägt/ in eine Korn-Mühl/ohne ausdrückliche Erlaubnuß / zu verändern; so alles ad notam zu nehmen.

Cap. CIII.

Von Papier- Polier- und Schleiff-Mühlen.

PApier-Mühlen sind eine weitläufftige und kostbare Sache/die allein bey grossen Städten/wo Cantzeleyen/ Academien und Schulen sind/den besten Abgang haben/oder wo in der Nähe nicht andere/oder doch übel bestellte Werckstätte sind. Diese müssen förderst einen weiten Umfang von unterschiedlichen Gebäuen haben/als Erstlich die Papier-Mühl samt der Werckstat / 2. die Wohnungen für Meister und Gesellen/ 3. einen Stadel für die Hader-Lumpen / 4. eine sonderbare Stelle für die Lumpen-pfeile/ 5. die Leim-Küche muß auch ihre sondere Stelle haben / 6. die Glätt-Stuben bedarff auch einen raumigen Platz/ 7. Wasser- und Heng-Boden müssen hoch und groß/ und ob wol das meiste in drey Zimmer kan eingetheilt seyn/muß doch grosser Platz / mit nicht geringen Unkosten/ darzu kommen / 8. das Wasser-Bad ist für sich selbst kostbar/ 9. die Einkauffung der Hadern / fordert baare Bezahlung/und die Leute/so damit umgehen/können nicht borgen. Alle Papier-Mühlen bedürffen einen zimlich grossen und starcken Wasser-Fluß/ und werden die achteckige Wellbäume durch Wasser-Räder umgetrieben/ die heben des Wellbaums Zwerchärme/ die Klapper-Hämmer/ auf/ und lassens ab- Wechselsweise/in die darunter wol-eingerichtete Kästen / auf die Lumpen fallen/zu welchen Kästen eine Wasser-Rinnen gerichtet ist/ daß es auf die Lumpen kan gelassen / auch wieder/durch gebührliche Abläuffe abgelassen werden. Die Materi der gestossenen Lumpen / wird mit einem gegitterten viereckichten Form aus dem Wasser-Zuber ausgehoben/ und das Papier unter einer Presse aufeinander gesetzt. Es sind auch noch bey den Papier-Mühlen viel andere Sachen und Vortheil zu erwegen/ davon die Meister zu befragen.

Die Polier-Mühlen/darauf allerley Gewehr/Harnisch und Eisengeräthe hell und glatt gemacht werden/ schicken sich allein in die grossen Städte/oder doch nicht weit davon/weil es auf dem Lande von dergleichen Arbeiten wenig gibt / und eine Polier-Mühl schier einem gantzen Lande dienen kan/ weil es mehr zur Zierlichkeit als zur Nothdurfft angesehen; sie müssen nur an starck rinnenden Flüssen angeordnet seyn / und treibt das Wasser-Rad mit seinem Wellbaum das daran befestigte Stirn-Rad herum / welches mit seiner Stirn oder Kamm in die Spindeln des Wellbaums eingreiffet/ damit die Polier-Steine mit herum getrieben und gerieben/und an deren glatten Härten/ die angehaltene Waffen polirt werden.

Die Schleiff-Mühlen sind zwar von wenigern Unkosten/aber zur Haus-Wirthschafft nothwendiger/weil die stumpffe Messer/Waffen/ Hauen/ Karst und anderes Eisenwerck/so am Gebrauch die Schneide verlieret/ davon wieder kan geschärffet und verneuet seyn Diese kan man auch wol auf der Mühlen zurichten / so nicht Wasser haben/ welche nur die Pferde und andere Thiere umtreiben. Bey den Wasser-Mühlen aber kan man solche mit geringer Mühe/ als einen Appendicem, anstellen. Zu mehr ringfertiger Umlauffung der Schleiff- oder Polier-Stein/kan man an dem aufrechten Wellbaum ein Schwung-Rad anrichten/ solches vorher in drey gleiche Theile eintheilen/ und an jedes Drittel einen Gewicht-Stein hängen/weil er dieser Gestalt einen weit bessern Schwung hat/als wann man mehr Theile daraus machen will ; welches auch insgemein bey allen Mühlwercken soll beobachtet werden. Bey etlichen Schleiff-und Polier-Mühlen treibt das Wasser-Rad mit seinem Wellbaum das Kamm-Rad/welches ferner mit seinen Zähnen in die Spindeln eingreiffet/und den Trillis/samt dessen Wellbaum/an welchen die Schleiff- oder Polier-Steine befestiget sind/herum treibet. Oben her aber muß eine Wasser-Rinne auf die Schleiff-Steine/solche zu benetzen/geleitet seyn ; und durch dieses Mittel kan man so wol den Schleiff- als auch den Mühl-Stein selbsten umlauffend machen. Will man aber eine oder die andere allein brauchen / wird allein der Trillis ein wenig von dem Kamm-Rad entfernet/ (worzu dergleichen Wercke müssen eingerichtet seyn) so wird auch allein dasjenige seinem Befehl nachkommen/ das man brauchet/ das andere wird ruhen.

Cap. CIV.

Von Säg- Hammer- Stampff- und Walch-Mühlen.

DJe Säg-Mühlen sind ein nutzbares Stuck der Haus-Wirthschafft/ wo man Gelegenheit datzu haben kan/ als bequemes Treib-Wasser/ und Fören-Tannen/ und Fichten-Wälder/ sonderlich da man Gebäue führen muß/ oder nahe grosse Städte, und Märckte hat/ daselbst es viel Zimmerleute/ Tischler/ und dergleichen Handwercker/ gibt/ welche die Läden zu ihrer Nothdurfft bedörffen. Wo man vorhin schon Mühlen hat/ kan man die Säg desto bequemlicher und mit wenigern Unkosten beyfügen. Nachdem nun der Wasser-Trieb beschaffen ist/ kan man auf einmal mehr Säg-Bäume einsetzen/ und die Läden also rucken und fortschieben/ als man sie dick oder dünn haben/ und Boden-Läden/ Fuß-Läden/ Werck-Läden/ oder gemeine Laden daraus verfertigen will. Weil nun dieses alle Zimmerleute/ so mit dem Wasser- und Mühl-Werck umgehen/ wol wissen zu machen/ also kan ihm ein verständiger Hauß-Vatter einen erwählen/ der recht dergleichen Arbeit zu machen Bescheid weiß. Bey dem im vorhergehenden CII. Cap. pag. 98. gedachten Hrn. Böcklers gedruckten Schau-Platz der Mechanischen Künste: ist auch eine Säg-Mühl zu sehen/ die/ wo kein Bach oder Wasser-Fluß ist/ von einem Pferd kan getrieben werden/ darauf man zugleich mahlen und Läden schneiden kan. Doch werden die Säg-Mühlen nicht an allen Orten/ ohne Bewilligung der Lands-Fürstlichen Obrigkeit/ zugelassen. Und hat sonderlich die Fürstliche Lüneburgische Forst-Ordnung diese Limitation, wann/ über die vorigen Säge-Mühlen/ eine neue zu machen/ in Vorschlag kommt/ solle erstlich wol überlegt werden/ was vor Nutzen daher zu gewarten. 2. Ob ein beständiger Wasser-Fall allda befindlich. 3. Wie lang die Holtzung/ so auf solchen Säge-Mühlen zu verschneiden vorhanden/ nachhalten können. 4. Ob solches Holtz nicht auf einer andern Mühl gelegensamer zu schneiden sey. 5. Ob auf ein Abgang der Bretter und Latten versichert zu seyn. Ein schönes Modell von sechs/ zwey grössern/ und vier kleinern Sägen/ darauf man grosse/ kleine/ dicke und dünne Läden schneiden kan/ ist zu sehen in Regenspurg im obern Wehrd/ da so wol für die Zimmerleut/ als Tischler und Schreiner/ Zeüg genug verfertigt wird. Pighius in seinem Hercule Prodicio; nennet die Säge-Mühlen aus dem Catone, lignarias moletrinas, ubi vasti ponderis trabes, arbores etiam immensæ suâ sponte ex undis exurgentes in tabulata ac pontes sese stridentib: subsilientium ac multiplicium serrarum dentibus ingerunt, atque in plures uno tractu, brevi temporis spacio, tabulas partiuntur. Daher hat der Müller vornemlich zu beobachten/ daß die Blöcher gleich aufgelegt/ nicht an einem Ort dick/ an dem andern aber dünn seyn. Wann die Bretter geschnitten/ soll sie der Müller wieder zusammen legen/ wie das Bloch gewesen/ daß man sehen könne/ daß weder die mittlere noch ander Läden davon wegkommen. Es sollen auch anden Sägen alle Zähne vollkommen/ und deren nicht zu wenig; so wol die Böden in den Säg-Mühlen wol verwahret seyn/ daß keine Säg-Späne ins Wasser fallen und die Fisch-Wasser dadurch abgeödet und verwüstet werden/ wie die Fürstliche Sachsen-Gothische Mühl-Ordnung befiehlet.

Wo es Eysen- und Kupffer-Bergwercke gibt/ auch in grossen Städten/ da allerley Meister wohnen/ die mit Eysen/ Kupffer/ und dergleichen Metallen/ umgehen, sind die Hämmer ein fast nothwendiges Stuck; wie nicht weniger an etlichen Orten/ dergleichen Hämmer in den Müntz-Häusern gefunden werden/ darauf sie allerhand Geld/ ohne sonderbare Bemühung/ mit trefflichen Vortheil/ geschwind verfertigen können. Weil aber das Privilegium zu müntzen/ ein hohes Fürstliches Regale, wollen wir allhier allein von den gemeinen Hammern/ darauf Eysen/ Stahl und Kupffer zu Platten und bequemlichen Stangen formirt wird/ kürtzlich reden. Nun bedörffen die Hammer-Werck ein ziemlich starckes Wasser/ und hat der Well-Baum des Wasser-Rads zween oder drey Heb-Arme/ welche den hintern Theil des Hammers aufheben und wieder fallen lassen/ dadurch das untergelegte glühende Metall/ so mit einer Zangen hin und wieder bewogen/ umgekehrt und regiert/ zu einer bereiten Platten oder Stangen gebildet wird/ wie es dem Hammerschmied beliebig. Damit man aber noch weniger Personen bedörffe/ zeigt vorgemeldter Autor ein Mittel/ daß auch die Blas-Bälge/ die in den Ofen/ darinn das Metall geglühet wird/ einblasen/ von dem Wasser-Werck (ohne Zuthun eines menschlichen Armes) füglich auf- und niedergehebt/ und also zum Feuer-aufblasen sehr dienlich können gebraucht werden.

Die Stampff-Mühlen werden auch meistens denen andern Wasser-Mühlen/ als eine Zugab/ beygefügt/ und dienen/ Hirschbrey/ Heiden/ Habern/ Gersten/ und dergleichen Früchte/ zur Speise bequemlicher zu bereiten/ da dann an dem Wellbaum des grossen Wasser-Rads/ noch ein auf der Seiten mit vielen Zapffen bezähntes Rad beybefestet ist/ welches mit seinen Zähnen in die Spindel des andern aufrechten Wellbaums/ in den untersten Trillis eingreiffet/ der zugleich den obersten Trillis mit herumführet/ und daselbst in ein dem untern gleichmässiges Zapffen-Rad einfället/ und den daran befestigten Wellbaum/ der so viel Zapffen hat/ als viel man Stämpffe haben will/ umtreibet/ welche die Stämpffe aufheben und wieder fallen lassen. Die Art darauf zu mahlen/ weil sie allen Müllern bekannt/ wird hier/ Weitläufftigkeit zu meiden/ unterlassen; dergleichen Stampff-Mühlen/ die im Mangel des Wassers/ durch ein Thier/ Pferd/ Esel oder Ochsen können bestellet werden/ zeigt uns öffters gedachter Autor in seiner 52. Figur.

Die Walch-Mühle/ welche die Tuchmacher und Loden-Arbeiter nothwendig brauchen/ kan an einen fliessenden Bach geringlich bestellet werden/ da das Was-

ser-

ser-Rad den Wellbaum mit seinen Heb-Armen herum treibt/ wie bey andern Stämpffen und Pappier-Mühlen/ welche Armen die Klappen oder rund und glatt gemachte Stämpffel aufheben und wieder fallen lassen / deren man denn mehr oder weniger machen kan/ als es etwan die Stärcke des Wassers/ oder die Nothdurfft des Innhabers erfordert / allein muß nahe dabey ein Wind- oder anderer Ofen/ samt einem Kessel/ darinn man die hergebrachten Tücher einweichen kan/ mit allem Fleiß gebauet werden.

Cap. CV.

Von Oel-Bohr-Blas-Mang-Gewürtz- und Lohe-Mühlen.

Die Oel-Mühlen sind in einer Wirthschafft / wo man viel Flachs/ Mahen/ Nüß/ und sonderlich wilde Ruben-Saat bauet / ein gut und wolerträgliches Stuck/ welche man an einem fliessenden Wasser mag anordnen: Nemlich/ es wird an den Wellbaum des Wasser-Rads ein gebräuchiges Kamm-Rad mit Zähnen oder Zapffen angemacht / welches mit seinem Kamm in die Spindeln eines übersich nächst dabey gesetzten Rades eingreiffet / und solches/ samt seinem Wellbaum/ herum treibet; an diesen Wellbaum sorten/ werden Heb-Arme befestiget/ welche die Stämpfel auffheben und wieder fallen lassen. Es müssen aber diese Stämpffel unten mit eisernen Schuhen beschlagen/ auch die ausgehauene Löcher/ darein sie fallen/ unten am Boden mit starcken eisernen Blechern gefüttert werden. Wann man nun aus diesem Saamen Oel machen will/ wird solcher erstlich gestossen / darnach in einem Kessel über dem Feuer geröstet / und also warm zwischen zwey Haar-Tücher in die in viereckichtes Holtz eingegrabene/ runde Löcher gelegt / und folgends in die gevierdte ausgehauene Löcher des von Eychen-Holtz starcken Baums eingethan/ darauff ein anderer gevierdter Klotz gesetzet/ und von hinden ein Keil durchgestossen/ welcher fornen etwas schmäller als hinden ist/ darnach wird der Schlägel auf und wieder niedergelassen/ und der Keil durch das Niderstossen hinein / das Oel unten heraus/ und in ein Untersetz-Geschirr getrieben. Das Lein-Oel wird zur Artzney/ so wol vor Menschen als Viehe/ vielfältig genutzet; wie auch Maher- und Nuß-Oel; das aus dem Ruben-Saamen geschlagene Oel aber/ wird von dem gemeinen Mann in Sachsen/ Thüringen/ und andern Orten (zwar nicht in Oesterreich/ wo der Bauersmann an statt der Liechter Späne und Kienfören-Holtz gebrauchet) zu ihren Lampen und Liechtern genommen. Ein Oel-Müller muß das Geschirr/ es sey Stämpffe/ Stoß-Blech/ Preß-Laden fleißig verwahren und sauber halten.

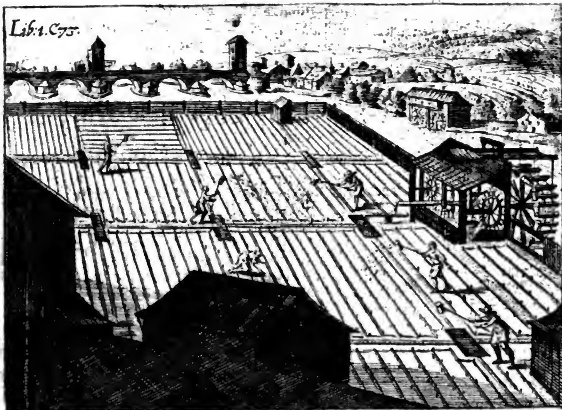
Bohr-Mühlen können so wohl am Wasser / als auch wie Hand-Mühlen zugerichtet werden/ besser aber sind sie an einem Wasser/ und wird an dem Wellbaum des Wasser-Rads/ ein Kamm-Rad zugeordnet/ demselben gibt man viel oder wenig Kämme/ nachdem es geschwind oder langsam gehen und treiben solle. Das Kamm-Rad aber greifft mit seinem Kamm in einen nächst-beygefügten Trillis ein/ und drähet also den mitten in den Trillis befestigten Bohrer mit herum; der Bohrer wird mit einer Drähedoken eingeschlossen/ und die Bäume / die man zu Röhren oder Pumpen durchbohren soll/ liegen auf einer Nuet-Rahm eingepflockt/ und bevestiget / jedoch daß man dieselbe gegen den Bohrer nachdrucken möge / welches eine Person zu Wercke stellen kan.

Die Blas-Mühlen gehören nur/ wo es grosse Hämmer gibt / wie droben allbereits etwas davon erwehnt worden; die mögen auch am fliessenden Wasser stehen / und kan ein Wasser-Rad zween oder vier Blas-Bälge mit einer gekröpfften Kurbe und eisernen Zieh-Stangen auf- und niederlassen/ wie die Figur davon Num. 78. bey vorerwehnten Herrn Böcklern/ loco allegato fürgestellet wird.

Die Mang-Mühlen ingleichen kan man an fliessenden Wassern aufrichten / wie auf den grossen Bleich-Plätzen/ wo es viel Leinwath gibt/ vonnöthen ist. Diese Mühle wird durch ein gedoppeltes Wasser-Rad/ deren Schaufeln auf einer Seiten rechts / auf der andern aber lincks eingesetzt sind/ regiert; oberhalb des Rades muß ein so grosser Kasten gestellt seyn/ der so viel Wasser fassen kan/ als zu Umtreibung des Rads vonnöthen/ die haben unten viereckichte Löcher mit Zapffen/ damit das Wasser/ wie man will/ das Rad / so wol auf rechte als lincke Seiten / wie es die Mang bedarff/ treiben / und wieder ziehen könne; zu dem Ende eine Person dabey in einem angehängten Häuslein stehet/ welche die gevierdte Zapffen aufziehen und wieder beschliessen kan. Das Tuch wird auf Waltzen aufgezogen / und/ wie gebräuchig/ allzeit zween unter die Mang gelegt / und immerdar mit frischen leinen Tüchern abgelöset / biß alles wol gemangt ist; solche Mangen (wie zu Regenspurg) werden auch nur mit einem Pferd hin- und her getrieben / und geschiehet dieses mit weniger Mühe und Unkosten.

Die Gewürtz-Mühlen sind/ mit von eysernen Schuhen beschlagenen Stämpffen/ fast wie die Oel-Mühlen/ gemacht/ weil auch die ausgehauene Löcher / darein sie ihren Fall haben/ am Boden gleichfalls mit eysernen Blechen gefüttert werden; sie sind in Kästen eingeschlossen / und können versperrt werden. Zu Regenspurg/ im untern Wehrd / ist eine dergleichen zu sehen / darauf die Kauffleuthe Pfeffer/ Ingwer/ und ander Gewürtze/ häuffig können mahlen und stossen lassen.

Man hat auch Lohe-Mühlen / darauf die Baum-Rinden für die Lederer gestossen und zugerichtet werden.



Cap. CVI.

Von den Bleich-Städten.

Weil die Flachs- und Leinwats-Arbeit in der Wirthschafft ein nicht geringes Stuck ist/ als werden fast bey allen wolbestellten Gütern abgesonderte Bleich-Stätte verordnet; die müssen vornemlich an einem grasichten Ort/ an einem Fluß/Bach/ oder klaren Teich-Wasser/ auf einem etwas erhöheten Ort liegen/ damit sonderlich bey den Flüssen und Bächen/ die offt unversehene Güsse/ den Platz mit Koth/ Schlamm und Sand/ nicht verunreinigen können; und hat man hin- und wieder Schäffer und Bodingen eingegraben oder sonsten stehen/ darein man das Wasser durch Rinnen zur Nothdurfft verschöpffen mag/ oder wo man ein gutes Pump-Werck machet/ kan ein Mensch in ein paar Stunden/ mit hin- und wieder gelegten Rinnen/ so viel Wasser schöpffen/ als man den gantzen Tag über bedarff. Wo es aber/ wie zu Regenspurg/ grosse und weitläuffige Bleich-Stätte gibt/ da kan man/ wie daselbst im untern Wehrd/ gleich nicht weit von der höltzernen Brucken/ wann man einen Wasser-Fluß zum Vortheil hat/ ein oder mehr grosse Wasser-Räder verfertigen lassen/ die sind an der äussersten Circumferentz mit ziemlich-grossen Wasser-Eymern rund herum versehen/ daß/ wann das Rad herum gehet/ die unten angehenckte Eymer/ einer nach dem andern/ indem sich das Rad durch den Fluß ziehet/ Wasser schöpffen/ und/ wann sie in die Höhe kommen/ und das Wasser sich wieder abwärts neiget/ ihr geschöpfftes Wasser in eine zimlich-weit ausgehauene untergelegte Rinnen ausgiessen/ und also/ so viel man bedarff/ Wasser zuführen. Der Platz/ wo man bleichet/ soll zwey oder drey Gräblein haben/ darinnen auf zwantzig Schritt mehr oder weniger voneinander/ allzeit ein mit Holtz ausgefutterter Kalter ist/ darein sich das Wasser sammlet/ und daraus man mit Schöpffen die Bleich zum Genügen versehen kan. Die Räder sind also formiret/ daß man sie Winters-Zeit/ oder wann man nicht mehr bleichet/ mit grossen Ketten von dem Stromm aufwärts ziehen/ und sie also vor der Fäule/ oder in Wasser-Güssen und Eys-Rinnen/ desto länger und beständiger erhalten kan. Gleich dabey ist/ hart innerhalb der Räder/ eine grosse wolgedeckte und verwahrte Hütten/ wie eine Scheuren/ dardurch die Wasser-Rinnen auf die Bleich-Statt gerichtet sind; und an dem Wellbaum des Wasser-Rades/ inwendig/ hat es zween Heb-Armben/ die man auf die Stampff richten kan/ daß sie solche auffheben/ und wieder in ein rund-ausgehauen Loch/ so in eychenem Holtz glatt ausgearbeitet ist/ fallen lassen/ dabey sie die Leinwath walchen und stampffen können/ daß sie sich desto eher bleichen lässet. Gleich dabey hats auch einen grossen/ Manns-tieffen/ viereckichten mit Holtz ausgetäffelten Behalter/ darinn sie die Bleich- und andere Wäsche/ wann ungestümm Wetter ist/ bequem und wol waschen können.

Weil auch diejenigen/ so ihre Leinwath auf die Bleiche geben/ solche gerne mercken/ damit sie nicht möge ausgewechselt werden/ will ich ihnen ein Stücklein zeigen/ ein Merckmal zu machen/ so nicht auszubringen/ also man sie destoweniger betriegen kan: Leg ein sehr rostiges Eisen in ein irrden Geschirr/ gieß scharffen Essig

darauf

darauf/ daß er über das Eisen gehe / lasse es 8. oder 10. Tage also stehen/ mit diesem kan man / nach Belieben / die Leinwath mercken/ so gehet es nimmer aus/ weil ein Faden daran ist. Zum Waschen des leinen Gewands/ nimm auffgedörrte und klein gepülverte Eyer-Schalen/ mische es unter den Aschen/ den man zur Wasch-Lauge braucht/ das machet schön weiß/ und lässt keinen Flecken im Gewand bleiben. Wer mehr von dergleichen Bequemlichkeiten/ vom Schöpff-Werck/ Pompen/ Wasser-Sprützen/ und dergleichen/ haben will/ der besehe öffters-ernennten Jacobum de Strada, vornemlich aber Herrn Böcklern.

Cap. CVII.

Von Saliter-Hütten und Pulver-Mühlen.

Die Natur hat ihre unterschiedene Gaben und Geschencke nie einem Grund und Erdreich allein ertheilet/ darum/ daß durch diese / GOttes wundersame Oeconomia erkennet und gepriesen/ auch weil immer ein Ort/ eine Gegend/ eine Landschafft der andern bedörfftig/ als die Christliche Liebe und Einigkeit desto besser fortgepflantzt und unterhalten würde. Ein Land hat schöne/ebene fruchtbare Korn-Felder/das andere/Fisch-reiche Flüsse/ Seen und Bäche/das dritte grosse und weite Gehöltze/ das vierdte/ hohe Gebürge/ Felsen und Klippen; damit kan eines dem andern Korn/ Waitz und Früchte/ jenes hinwieder Fische / Krebse / und allerley Kauffmanns-Wahren auf den Strömen hin und her; dieses allerhand Wildpret und Holtz zum Gebrauch der Arbeit des Feuers; jenes aber allerhand Steine/ Marmor / Mineralien und Metallen Wechsels-weise mittheilen / und heisset/ wie der Poet recht saget:

Hic segetes, illic veniunt felicius uvæ
Arborei fœtus alibi, atque injussa virescunt
Gramina.

Ja auch gar an öden/und dem Schein nach/unfruchtbahren Orten/ gibt nichts destoweniger die gutthätige Mutter die Natur/ Sachen herfür/ dadurch sich ein fleissiger Haus-Wirth samt den Seinigen erhalten kan.

Bißher haben wir die trächtigen Wasser-reichen Ort gedacht/ jetzt wollen wir der Wüsten und Fruchtlosen gedencken/ und erstlich vom Saliter anfangen / welcher entweder von Natur wächst / oder durch Kunst gezeuget wird. Herr Harsdörffer im dritten Tomo seiner Philosophischen und Mathematischen Erquick-Stunden/ im neundten Theil/ in der 19. Frage/ berichtet/ wie ein Gewölb zu machen/ darinnen der Saliter wachse/ nemlich also: Den Mauer-Kalch/ damit das Gewölb soll gemauret werden/ muß man bereiten von ungeleschten Kalch/ mit Regen-Wasser angefeuchtet/ das mit dem Nord-Wind gefallen ist/ 3. Theil Kalch/ Schafs-Harn 1. Theil/ Schaaf-Mist/ 3. Theil/ alles wol durcheinander geschlagen/ und mit gemeinen Saltz besprenget/ damit das Gewölb zween Stein dick gemauret / und vier Ehlen hoch zugeschlossen/ so lang mans bauen will. Ober dem Gewölbe macht man einen Garten/ von guter Salpeter-Erden / den besamet man nach Belieben/ und wann der Mond im zunehmen/ besprenget man den Garten mit vorgesammleten Regen-Wasser/ das mit dem Nord-Wind gefallen ist/ wie gesagt / mit Salpter-Laugen und Schaafs-Harn vermischet; thut man solches alle 14. Tage/ so wächset der Salpeter in dem Gewölbe/ wie etliche die Probe gethan. Hactenus ille. Es hat manches Erdreich solche Eigenschafft / daß es viel Saliter in sich führet; und wiewol man vor diesem geglaubt / das einige Egypten bringe aus dem Sand des Nili ihr Nitrum herfür/ so befindet man doch jetzt / daß er fast allenthalben zu finden; er wächset gern in Häusern/ Kellern und Ställen / wo der Grund dürr und trocken ist/ auch an den Orten/ wo von dem Geflügel/ sonderlich von den Tauben/ der Mist hingeworffen/ oder wo viel Harn hinkommt/ nicht daß solches in Saliter sich verkehre / sondern ihre fallende Wärme gibt darzu Ursach/ wie auch in den Kellern die ausdünstenden Geister / sonderlich des neuen sehr gierenden Mostes; und wird nicht allein in der Erden / sondern auch in den Wassern und theils Bronnen gefunden. Ja es dissipirt und zertheilt sich gar in die Lufft / und schwängert und imprægnirt dieselbe / also daß (nach etlicher Meynung) die meisten Meteora davon entspringen sollen. Wer nun einen Ort hat/ wo er Saliter verhanden zu seyn vermuthet/ und man vorhero den Grund mit einem wenigen probirt und also befunden/ der nimt hernach ein Geschirr/ wie ein halb voneinander getheiltes Faß/ das unten eine Pippen zu Ablassen habe / die muß mit Heu inwendig im Geschirr wol umgelegt/ seyn / damit die Erden den Auslauff nicht verhindere; Dieses Geschirr nun/ fülle Morgen frühe mit solcher Erden schier voll; gieß darnach so viel Wasser darauf/ als in das Geschirr kommen kan / laß es also einen gantzen Tag über stehen / des Nachts aber eröffne die vorgemeldte Pippen nur ein wenig/ damit das Wasser daraus in ein untergesetztes Geschirr gemach und Tröpffelweise ausfliessen möge; dieser Liquor muß bey einem Feuer/ in einem kleinen Ofen / biß auf die Helffte eingesotten/ und also warm wieder in ein anders Geschirr/ auf Aschen / die gleiche Maase mit dem Liquore haben sollen/ geschüttet werden/ darauf kan er einen Tag oder mehr (weil nicht sonders daran gelegen) bleiben/ hernach wird er abgegossen/ und wieder gekocht / biß er zum Nitro wird; das kanst du daraus erkennen/ wann du einen Tropffen auf ein Messer thust / und selbiger/ gleich einen halben Beerlein gestehet / so magst du ihn/ als gerecht/ in ein oder mehr höltzern oder metalline Geschirr giessen/ und an einem kalten Ort behalten. Wilt du ihn aber recht reinigen / so nimm in einem Kessel so viel Wasser / als du vermeynst / zu Auflösung deines Saliters genugsam seyn / koch und schäume ihn wol/ und wann er die vorermeldte Prob hält / so thu ihn in ein ander Geschirr / deck ihn aber zu / daß er nicht zu schnell kalt werde / und das Saltz sich auf den Boden begebe / und wie kleine Würffel viereckicht erscheine: Wann er nun fünff oder sechs Stunden gesotten / und du ihn heraus thust / so wird sich alles wie ein Kuchen zusammen fügen/ dann gieß das Wasser davon/ thue dein zusamm-gebackenes Nitrum heraus/ thue es in ein

rein leinen Tuch/ und verdeck es mit trockenen Aschen/ der wird alle Feuchten heraus ziehen/ und hast also du einen gereinigten Saliter. Dieser wird in der Artzney / als die Breinzeltel/ die daraus gemacht sind/ wie auch in der Chymia, sonderlich aber zu Kriegs-Zeiten/ in der Artilleria gebraucht.

Die Pulver-Mühlen muß man an ein solches Ort setzen/ das von andern Gebäuen gantz abgesondert ist/ damit/ wann durch Unglück/ Ungewitter / oder üble Auf-sicht der Arbeiter eine Brunst entstehet/ es andern Gebäuen ohnschädlich sey. Sie werden an die Wasser/ theils mit Stämpffeln / theils aber mit Steinen gemacht/ oder wo man kein Wasser hat / kan es wol eine Person in einem grossen Trett-Rad treiben; die Stämpffel sollen unten metallene Schuhe haben/ und wann man will/ mögen die unten im Holtz eingehauene Löcher/ darein die Stämpffel fallen/ auch mit Metall gefüttert werden; Wer die Modellen sehen will / wird sie bey offt-gedachten Herrn Böcklern in seinem ernennten Wercke finden. Das vornehmste Ingrediens nun zum Büchsen-Pulver ist das Nitrum, so ihm die Bewegung / Gewalt und Krafft ertheilet/ dardurch so eine schnelle/ erschreckliche/ mächtig-thätige Flamme erweckt wird; der Schwefel verursachet/ daß die Materia das Feuer desto hurtiger fassen und ergreiffen kan; die Kohlen aber machen / daß sich die Flammen länger hält / und die gantze Materi desto strenger verzehret ; denn/ solte das Pulver ohne Kohlen/ allein vom Nitro und Schwefel seyn/ würden sie die Flamme zwar bald fassen/ aber eher wieder erleschen / als der begehrte Effect wäre verrichtet worden/ und die Kohlen bewahren zugleich das Nitrum in seiner trockenen Eigenschafft / daß er von der Lufft Feuchtigkeit nicht so leicht/ darzu er sonst geneigt ist/ mag angesteckt werden.

Das Nitrum hat diese Art/ daß es augenblicklich in starcke Lufft-Dünstungen sich verwandelt/ und wie es das mehreste ist / so darzu genommen wird/ also werden ihm auch die grösten und stärckesten Würckungen zugeeignet/ und ohne welche so wol Schwefel als Kohlen zusammen gemenget/ die geringste Expulsion nicht thun könnten. Wann aber diese zwey widerwärtige Naturen/ Saliter und Schwefel/ mit Kohlen-Pulver gleichsam zusamm gefügt/ und in ein enges Corpus gezwungen/ hernach vom Feuer berühret und verunruhiget werden/ so suchen sie per violentam exhalationem die Lufft/ und wann ihnen dieser Paß/ durch ein starck-eingedrungenes Corpus, als eine von Bley/ Eysen oder Stein geladene Kugel/ gehemmet wird / so schlagen sie diesen Widerstand mit desto grösserer Furia von sich/ und thun solche seltzame Würckungen; am meisten werden diese drey Species darzu gebraucht. Will man aber ein gutes Schieß-Pulver machen/ so nimmt man zu einem halben Centner Saliter/ 30. Pfund Schwefel / und 12½. Pfund Kohlen/ 3. Pfund Spangrün/ und einen Vierding Sal armoniacum: Zum Hacken-Pulver aber/ brauchet man unter 10. Pfund Saliter/ nur Schwefel und Kohlen jedes 2. Pfund: Unter das gemeine gute Hand-Pulver / nimmt man 4. Pfund Saliter/ 2. Pfund Schwefel/ und anderthalb Pfund Kohlen. Andere geben zum Stuck-Pulver diese Mixtur / sie nehmen Saliter einen Centner / Schwefel 25. Pf. und auch so viel Kohlen/ oder Saliter einen Centner / 20. Pfund Schwefel / und Kohlen 24. Pfund. Zum Musqueten-Pulver nehmen sie des Saliters einen Centner/ 18. Pfund Schwefel/ und 20. Pfund Kohlen/ oder einen Centner Saliter/ 15. Pfund Schwefel/ und 18. Pfund Kohlen. Zu Röhren und Pistolen aber nehmen sie/ Saliter einen Centner/ 12. Pfund Schwefel / und 15. Pfund Kohlen/ oder zu einem Centner Saliter nur 10. Pfund Schwefel/ und 8. Pfund Kohlen. Die Mixtur zum Stuck-Pulver kan man sieden/ entweder nur mit frischem Wasser allein / oder auch mit etwas Essig / Urin/ oder Brandwein befeuchtet und eingesprengt. Das Scheiben- oder Pürsch-Pulver aber (wie P. Kircherus Tomo I. Mundi Subterranei Pag. 310. will) soll im Sieden/ damit es räscher und stärcker werde/ mit folgendem Liquore öffters bespreng et werden: Nimm Brandwein 20. Maaß/ Spiritus Aceti, der aus weissen Wein distilirt ist / 12. Maaß / Spiritus Nitri 4. Maaß/ gemeines Wasser aus Sale armoniaco 2. Maß/ vom Campher/ der entweder mit Brandwein abgeknetten/ oder mit gestossenen Schwefel gepulvert / oder mit süssen Mandel-Oel zu einem Oel gemacht worden/ eine Maaß: Andere nehmen nur aus Pomerantzen/ Citron- und Limon-Schalen das distillirte Wasser/ sprengen solches offt unter/ lassens auf 24. Stunde sieden/ und machens hernach zu kleinen Körnern.

Seltzam ists/ daß ein gekörntes Pulver mehr Stärcke und Kräfften hat / als wanns zermalmet und gestossen wird; die Körner haben mehr Lufft und Geister in sich/ das kleine zerstossene aber dissipirt die Geister und verlieret sie; die Erfahrung lehret es / wann man ein Stuck mit zerstossenen Staub-Pulver ladet / daß es seine Wirckung und Krafft / die Kugel starck zu treiben / verliehret / und die Kugel kaum für das Mund-Loch wirfft ; Doch aber ist das klein-körnige Pulver viel kräfftiger als das Hacken-Pulver. Wer mehr wissen will / der besehe P. Kircherum am ersten citirten Ort/ wie nehmlich Pulver zu machen / daß es nicht knalle; Item / wie weisses/ rothes/ gelbes / grünes und blaues Büchsen-Pulver zu verfertigen ist. Equites Germani, sclopo vulnerati, pulveris bombardici semi unciam in vino dissolutam, alacriter hauriunt, hinc sibi à malignis Symptomatibus quæ vulneribus ejusmodi supervenire solent, immunitatem pollicentes, wie Camerarius in Memorabil. Cent. 6. §. 15. bezeuget. Daß ist gewiß/ daß das Schieß-Pulver offt mit der Zungen geleckt und eingeschluckt / die alte Husten zu vertreiben pfleget/ und viel gute Proben gethan hat.

Cap. CVIII.

Von Stein-Brüchen/ Marmorsteinen/ und dergleichen.

Der Platz/ den in einer Gegend die Stein-Brüche einnehmen/ ist zwar weder zum Feld-Bau/ noch zur Baum-Zucht/ noch zu Wiesen tauglich oder trächtig ; nichts destoweniger zahlet er seine Stelle wol/ daß man allerley Bau-Steine/ Columnen Quaterstuck / Thür- und Fenster-Stein/ Mühlstein

und dergleichen / daraus haben / und mit grossem Gewinn entweder selbst brauchen / oder aber um bahres Geld verkauffen kan / und sind in dem Macrocosmo, wie in dem Menschen das Gebeine/ dardurch die gantze Compages zusamm gehalten und befestet wird; und wann auch sonst kein Nutzen davon käme/ so ist es genug/ daß so viel nothwendige Wohnungen / stattliche Häuser und Palatia, vornehme/ starcke unüberwindliche Festungen/ und grosse/ feste/ Volck-reiche und wolerbaute Städte/ Kayserliche/ Königliche und Fürstliche Burgken und Schlösser/ durch Beförderung und Beyhülffe der Steine / gebauet und verfertiget werden. Es gibt sonst in Teutschland/ an vielen Orten/ wie auch in Böhmen / allerhand edle und gute Stein-Brüche/ von Achaten/ Jaspis/ Granaten/ item sonst an Flüssen/ und andern Orten / Adlerstein / Blutstein / Luchsen-Stein und dergleichen. Im Schwartzwald/ Sachsen/ Thüringen/ Meissen/ Hessen/ Schwaben/ Schweitz/ Beyern/ Böhmen/ Mähren/ Schlesien/ werden an etlichen Orten/ in der Erden / wie Riesen-Zähne/ ungeheure Thier-Köpffe/ Knochen und Gebeine/ Eingehirn und andere Fossilia, gefunden; wie auch zu Krems in Oesterreich ein solches Sceleton giganteum Anno 1645 von den Schwedischen ausgegraben worden/ indem sie schantzen wolten/ dessen Haupt so groß als eine mittere Rund-Tafel/ und ein Zahn etliche Pfund gewogen. Es wird an etlichen Orten Ebur fossile, inwendig weiß/ bisweilen mit schwartzen Pünctlein/ auswendig aber gelb/ Aschen-farb/ weißlicht/ auch dunckel-schwartz und grünlicht/ ausgegraben; diese alle/ oder doch die meiste/ kleben an der Zunge wie gebranntes Hirsch-Horn/ sind auswendig hart/ und innenher etwas weicher; ins Wasser geworffen / werffen sie Blasen auf/ zergehen aber nicht/ wie Terra sigillata thut/ haben doch mit derselben gleiche Eigenschafft und Würckung/ sind jedoch nicht alle von einerley Krafft. Die Friabilia, und die einen Geruch haben / sind besser / sollen fürnemlich zur Austreibung der Kinds-Blattern tauglich seyn. Sunt hæc Architectricis Naturæ opera, cujus ductu Spiritus ille Lapidificus pro subjectâ materiâ in matrice terræ diverso modo ludit & operatur, sind gar in wenig geänderte Wort des berühmten Schweinfurtischẽ D. Med. Herrn Joh. Laurentii Bauschens/ der ein lobwürdiger Urheber ist der Academiæ Curiosorum Naturæ per Germaniam. Sie werden/ nach der meisten Philosophen Meynung / von einer Feuchtigkeit / die durch die unterirrdische Hitze geschmeltzet / und deren Fluß in eine kalte Matricem der Erden fortgetrieben und erhärtet wird/ erzeuget/ uñ nach dem selbige feuchte Materi viel oder wenig/ rein oder unrein ist / nachdem werden auch die Steine groß oder klein/ hell oder dunckel; denn / obwol in Oesterreich keine sonderbare Edelgesteine anzutreffen sind / so gibt es dennoch um Horn/ und selbige Gegend herum/ eine Speciem Crystalli, die insgemein Hörner-Diamant genennet werden/ welche man hin und wieder auf den Feldern findet; die/ so viel sie in der Klarheit und Härten dem Orientalischen Diamant weichen/ dennoch das gemeine Crystall/ so viel an einem und andern übertreffen / ja auch von solcher Härten sind/ daß wañ sie spitzig poliert und geschnitten / werden sie so gar in die Glas-Fenster zu schreiben/ dem rechten Diamant nachahmen. Wo es grosse hohe Gebürge gibt / als bey Spital und Claus/ gegen Steyermarck / da gibt es auch allerhand Farben/ meistens aber zwey- oder drey färbigen Marmorstein/ daraus allerley Seulen/ Postamenten/ Pflaster-Stein/ und andere Geschirr/ groß und klein/ gehauen werden. Der Marmor/ ist wegen seiner dichten Zusammenpackung und grosser Härten/ bequem zum polieren/ dahero sie den Bildhauern / Steinmetzen und Baumeistern eine treffliche Materie geben/ ihre Kunst und Wissenschafft sehen zu lassen/ also/ daß kein vornehmer Pallast/ Kirchen/ Gottesacker oder Rathhaus zu finden/ darinn von dieser Zierde nichts zu sehen und zu bewundern wäre. Der Sand-Stein hat bißweilen mit den Marmor etwas Gleichheit/ ist aber viel mürber/ und bey weiten nicht so dauerhafft / also daß er dem Gewitter in die Länge nicht so gut widerstehen kan. Die Nagel-Steine und Tuff-Steine sind zum Bauen nicht untauglich / weil der Kalch und der Mörtel fest darinn eingreiffen/ und sie desto stärcker zusammen halten kan. Wann auch sonsten von den Steinen kein anderer Nutzen zu hoffen wäre / würden allein die Mühl-Steine/ die zu Unterhaltung des menschlichen Lebens so dienstlich/ genugsames Lob bey der gantzen Welt erwerben/ von deren Güte allein die Müller zu urtheilen wissen / daß sie weder zu weich noch gar zu hart seyen. Es gibt auch sonst zum Gebrauch allerley nutzbare Steine/ als Wetz-Steine/ Feuer-Kalch-Kiesel-Steine/ Alabaster und dergleichen/ daß also ein Hauß-Vatter/ der seines Grunds und Bodens Wissenschafft hat/ wol aus einem oder dem andern ihm einen Nutzen schaffen kan. Dann der Erd-Boden ist wie ein grosser Schau-Platz unerdencklicher Kostbarkeiten/ wornach des Menschen Verlangen incliniret/ ist gleichsam dasjenige von des gütigen Schöpffers versorgenden Liebe vor Augen gestellet/ daß er nur seine Hand darnach ausstrecken darff; die verborgene Klüffte / und unter dem Sand versteckte Oerter verwahren mehr Reichthum und Güter/ als uns vor Augen schweben/ hiervon wird in folgenden Cap. mehr zu sehen seyn.

Cap. CIX.

Andere Erd-Gewächse.

Es findet sich auch in Teutschland ein Stein/ der in sandigten Orten / um Maintz / Cölln / Heydelberg/ Berlin/ Meckelburg und Hirschberg in Schlesien wächset/ und Binwell / Beinbruch oder Bruch-Stein genennet wird/ der sihet aus wie ein harter Kalch/ darein Sand gemenget/ und also verhärtet ist/ inwendig hat er ein Marck / das voller kleinen Löchlein und schön weiß ist; die Gelehrten nennen ihn Ostyculam, weil er die Bein-schrötige Schäden und alle Bein-Brüche heilet/ wie Conradus Kunrath in seiner Medullâ distillatoriâ Parte II. fol. 257. bezeuget. Um S. Johanns-Tag blühet der Steinbruch in der Marck Brandenburg/ zwischen Cölln an der Spree und Schönberg im Sande/ bey den kleinen Bircken/

hat oben ein klein blau Blümlein/ das fället ab / und windet sich oben auf dem Sande / als wann ein Schlänglein darauf gekrochen wäre/ dieses schabet man weg/ so findet man den Beinbruch auf derselben Stelle. Wird zwischen den zweyen Frauen-Tagen am nützlichsten gesammlet/ man gibt nur Achtung auf den Ort und die Stellen/ wo es viel weissen Sand hat/ da pflegt der Beinbruch Perlen oder Körner wie Mastix aufzuwerffen auf der Erden/ daselbst wächset bisweilen dieser Stein zwey oder drey Elen tieff/ bisweilen auch wol eines Mannes tieff/ allda mag man graben/ so findet man ihn in der Menge. Andreas Betholdus bey Conrado Kunrath schreibet/ daß dieser Stein in rechter Dosi und Gewicht / ohngefehr auf ein Quintlein schwer/ oder ein halbes eingenommen/ alle Arm- und Bein-Brüche/ ohne Schmertzen und Wehetagen/ auch ohne zufällige Wundsuchten/ an Menschen und Viehe/ in neun Stunden heile / man muß es aber einen verständigen Wund-Artzt gebührlich verbinden lassen/ und darneben täglich den Stein brauchen; In Polen wird es von den grossen Herren gebraucht/ auch von Sechswöchnerinnen / vor das Reissen und allerley Zufälle/ ingleichen in allerley Kranckheiten den jungen kleinen Kindern eingegeben; der gemeine Mann braucht ihn vor das Fieber; etliche kochen den Stein in Bier/ und trincken es für die Colica. Dieser Stein wird im Feuer weder verbrannt noch verändert; wer von seiner künstlichen Præparation, und waserley Gebrechen und Zuständen er dienlich/ wissen will/ der besehe Medullam Distillatoriam, wie gemeldt worden/ Part. II. fol. 259. & seqq.

Dubravius erzehlet/ daß in Mähren auch Weyrauch und Myrrhen aus der Erden gegraben werden / und vermeldet/ daß zu seiner Zeit Herr Wentzel von Bercka und Daub/ auf seinem Gut Sternberg / einen gantzen menschlichen Cörper gefunden/ der lauter Myrrhen war/ den man zum Räuchern brauchen konte/ ist aber mehr ein Species Succini, und das letztere ein Mumia; desgleichen wird in Mähren das Unicornu fossile oder Ebur fossile in den Hölen bey Reitzkyreten und Rhadiz gefunden/ gegrabenes Einhorn oder Elffenbein/ scheinet mit seiner Farb und Glätte einem Horn ähnlich/ lässet sich/ als obs calcinirt wäre/ leichtlich reiben und stossen / und wann mans mit der Zungen berührt/ hangt es sich an/ wie die Terra sigillata, wird offt in Drachen oder Zähne-Ribben- und Hörner-Gestalt angetroffen; es hat die Krafft zu trocknen/ zusamm zu ziehen/ das wallende Geblüt zu besänfftigen / medetur Epilepsiæ Syncopi, Cardiacæ passioni, cordis tremori, alvi fluxui aliisq; sanguinis profluviis, vermibus, und hat (wie D. Bauschius schreibt) fast mehr Tugenden / als das andere recht-gehaltene Einhorn/ mit Milch kleine getrieben/ und in die triffende Augen gethan/ heilet solche: Wer mehr wissen will/ der besehe Hertods Tartaromastigem Moraviæ c. 8 Auch findet man unferne von Nickelspurg in Mähren/ den Tufft-Stein in einem hohlen Berge/ so allenthalben in die Gärten / zu den Grotten gebraucht wird; Item / den Schliff-Stein im Fluß Ostrova, und anderwärts / das Pulver davon habet vim desiccativam, vel percussivam & sanguinis restrictivam, præterea prohibet mammarum intumescentiam, & cum aceto potus lienem extenuat; daselbst in den Feldern/ zwischen Jaispitz und Stignitz wird auch Species Pyritis, der Flinthen-Stein gefunden / die man zu den Frantzösischen Feuer-Schlossen gebraucht/ qui vim habent calefaciendi, siccandi, discutiendi, digerendi, in quem finem emplastris digerentibus admisceri potest; Grulingius apud Hertodium pro secreto magno in dolore dentium, talem pyritem crasso modo tusum, in aceto coquit & fumum per tritorium excipi suadet. Es ist auch im Land ob der Enns/ unweit S. Veit/ unter dem Marck-Flecken Zwettel/ und in die Stahrenbergische Herrschafft Wildberg gehörig / ein gewisser Stein zu finden / den sie Täb-Stein nennen/ weiß-graulicher Farbe / fast wie eine Seiffen glatt und schwer wie Eysen / davon er auch etwas bey sich führt/ lässet sich doch gerne schaben/ wie das Unicornu, oder wie ein Kreiden/ zu einem kleinen subtilen Pulver; welches überaus heilsam ist/ trocknet und heilet; Ich habe selbst einmal / auf der fordern Röhren des Schienbeins/ durch einen Stoß / einen Schaden bekommen/ und die Haut weggeschirfft/ da habe ich allein dieses Pulver / Morgens und Abends/ darauf gestreuet/ und ein blau Papier darüber gebunden/ hat sich der Schaden alsobald getrocknet/ und ist in gar wenig Tagen geheilet / sauber und ohne alle Schwierung. Dieser Stein ist nicht löchericht/ sondern gantz glatt wie ein Marmor; geschaben und mit Rosen-Oel angemacht/ oder nur das trockene Pulver über das Rothlauff gelegt/ und ein blau Papier darüber gebunden/ vertreibt dasselbe; man kan auch allerhand Sachen/ als Büchslein und Taback-Pfeiffen/ wie aus dem Alabaster / daraus schneiden und drähen.

Der Gips wird (wie Cardanus de varietate rerum lib. 1. c. 4 fol. 35. schreibet) aus allen weissen Steinen/ die in den Insuln von Wetter ausgefressen und geweiset worden/ gemacht / wird auch an etlichen Orten gegraben/ und zugerichtet/ daß man solchen zu vielerley schönen künstlichen Arbeiten gebrauchen kan. Cardanus de Subtilitate lib. 7. fol. 220. meldet/ daß der Gips die Wunden zusammen hefffte/ & illius flos, meldet er daselbst weiter/ à pluribus Talchum vocatur, est autem Talchum simile vitro, squamosum & perspicuum ac quasi speculare; epotum illud avellanæ pondere, difficultate intestinorum mirum in modum prodest.

Der Bimsenstein wird Pumex, und von etlichen Lapis Vulcani genannt/ weil/ wann er gebraucht wird/ einen brändlichen Schweffel-Geruch von sich giebet; wer neulich gebarbirt worden / und sich mit diesem Stein etwas reibet / so lässt er die Haar lang nicht wachsen/ und erhält das Gesicht gantz glatt und sauber; er ist einer scharffen Eigenschafft/ reiniget und erfüllt die Wunden; in ein Faß Wein gethan / lässt er denselben nicht mehr gieren.

Stein-Kohlen ist ein Geschlecht des schwartzen Agsteins/ wird gemeiniglich an denen Orten/ wo dieser Agat-Stein wächset/ auch gefunden / als im Lütticher Land/ ist von schwererer und leichterer Gattung, wachsen aus einer fetten/ glatten und schwartzen Erden/ werden in Meissen allenthalben ausgegraben/ wie auch bey Zwickau im Voigtland; die Schmiede gebrauchen sie an Kohlen statt.

Die sogenannten Cannulæ Sympatheticæ und Entalca werden in den Gebürgen des Valtelins und Toscana gefunden. D. Simon Aloysius Tudecius, Medicus zu Prag in Böhmen / beschreibt sie in Miscellaneis Curiosor. Anni 9. & 10. also: Sunt istæ Cannulæ testaceæ, candidæ, tubuli in modum concavæ, hexagonæ, inter duos angulos, nervis quasi binis intercurrentibus, in conum regulariter tendentes, sind in den wolbestellten Apothecken wol bekannt / dieweil sie daselbst / zu verfertigen des Unguenti Citri, gebraucht werden; denjenigen / die im Schlund oder Gurgel einen Zufall haben/sind sie überaus heilsam/daß man sie an den Hals hange/und sie das blose Fleisch berühren/auf diese Weise vertreibt es die Schmertzen und Geschwulsten der Gurgel/verhütet den Hals-Wehe und die Entzündung der Mandeln/sie entspring gleich von einer hitzigen oder von einer kalten Ursach/per Sympathiam sollen sie auch das Gesicht stärcken / eine hell-klare Stimme machen/ und die Gedächtnus erhalten und mehren: Beatus, sagt er ferner/ dici potest, qui hæc cognoscit. Viel sind/ die ihre gute Würckung in dolore Ischiadico, das ist/in der sogenannten Sciatica, auch im Schwindel des Haupts/wann mans an den Kopff trägt/ erfahren und gerühmet haben; für dem Krebs soll man es an den Hals hangen / daß sie das blose Fleisch berühren; das Bluten sollen sie stillen und stellen / wo man es auf den blosen Rucken trägt.

Doctor Adam von Lebenwalt setzt in Miscellaneis Curiosorum Decuriâ II. Anni 1683. fol. 259. & seqq. daß in Steyermarck/ohngefehr fünff Meilen von Grätz/ nicht weit von dem Schloß Berneck/ ein Berg sey/ der Rettelstein genannt/dieser hab eine Höle (wie man sagt) auf 2. Meil Weges lang / darinnen findet man allerley Drachenförmige Köpffe / Ribben und Gebeine / deren hab er etliche für sich ausgraben lassen / weil er vernommen/sie sollten für die Fraiß/hitzige Fieber/Glieder-Lähmungen und Ruhr sehr nützlich seyn / und habe er selbst dieses Experiment davon/ als er einesmals im Spatziren-gehen/an einem abhängichten Ort gefallen/und seinen Schenckel so sehr gequetschet / daß er geglaubt / es sey ihm das Bein gar zerschrickt dieweil er am verletzten Ort grausamen Schmertzen / mit stetem Reissen und Entzündungen/ empfunden/ die sich / durch gebrauchte Linderungs-Mittel / nicht haben wollen stillen und besänfftigen lassen; da hab er von diesen vermeynten Drachen-Gebeinen etliche Stücklein zu Pulver gestossen/ mit Eyer-Klar/wie ein Koch angemacht / und auf den Schmertzen gelegt / so haben alsobald Geschwulst und Schmertzen nachgelassen.

Cap. CX.

Von dem Teutschen Saltz-Wesen.

DAs Saltz-Wesen ist zu Hall in Sachsen von Kayser Ottone Magno, dem Ertz-Bischoffen von Magdeburg/ verliehen/ und von demselbigen/ mit Consens des Capituls/ wiederum denen Bürgern zu Hall/Lehen-weise überlassen worden/mit diesem Beding / daß sie jährlich eine gewisse Quotam zu der Ertz-Bischofflichen Tafel steuren müssen/nebst dem Anhang/daß/wann das Holtz theuer würde/sie auch weniger geben sollten Dieses nun hat er Anno 1379. (wie etliche melden) mit einer Constitution also bekräfftiget/ daß seine folgende Nachfolger / in ihrer Capitulation/ mit einem Jurament bestättigen und versprechen müssen/daß sie diese/zu ihrer Tafel gewidmete Saltz-Gefälle / niemand anders/ als den Bürgern zu Hall / verleyhen wollen. Zu gedachten Hall in Sachsen/ sind vier Saltz-Bronnen (darunter der fürnehmste der Teutsche genannt) in deren Begriff herum über hundert Hütten oder Kotten (wie man sie heisset) stehen; in einer jeden ist eine weite Pfanne von Eisen-Blech/die nicht über einer Spannen tief ist/da in einer/Tag und Nacht/zehen Saltz-Scheiben oder Stuck gesotten werden/ die sind so groß / daß ein Mann eines ertragen kan / und wird jedes um einen Gulden gegeben; kein Saltz-Juncker hat mehr/als eine Pfanne/ bißweilen gehören auch wol zween oder drey zu einer. Der Ertz-Bischof zu Magdeburg / soll wochentlich davon Ordinari Einkommen 500. Gulden haben: Alle Jahr wird/ zu Eingang des Oster-Festes/um 12 in der Nacht des heiligen Abends/ biß wieder um 12 Uhr der heiligen Oster-Nacht / 12. Stunden-lang/das Saltz-Wasser/jedem Armen/auch den Bauern/umsonst gegeben/und glaubet das gemeine Volck / daß es dem Vieh / wann es solches trincket/ an statt einer sonderbaren Artzney sey; Aus dem sogenannten Teutschen Bronnen/quillet das Wasser also starck/ daß/wo man ihn in drey oder vier Wochen nicht schöpffen würde/ er übergehen und sich ergiessen müste.

Zu Lüneburg soll der Saltz-Bronnen von einem wilden Schwein entdecket worden seyn / wie Zeilerus in Itinerario German. pag. 368. gedencket: Lüneburg liegt am Wasser Elmenau / auf diesen führen sie das Saltz nach Lübeck und andere Ort; dieser Saltz-Bronnen gibt das gröste Einkommen; der wird stets von sechs Personen geschöpfft; daherum sind 54. Kott oder Saltz-Hütten / in deren jedwedern vier Pfannen sind / und wird alle zwey Stund ein Sud fertig/ also/ daß Tag und Nacht in jedem Kott acht Tonnen können fertig werden; der Arbeiter sind täglich 162. ohne die Aufseher und Wächter an der Thür. Gleich an dem Saltz-Bronnen/ ist ein anderer Bronnen/ daraus jederman von der Stadt/ Saltz-Wasser zu seiner Haußhaltung schöpffen darff. Von dieser Saltz-Einkunfft bekommen die Raths-Herren / Kirchen-Diener und Schul-Bediente ihre Besoldungen / die ihnen jährlich gereicht werden/ und solche daher/ ohne Zweiffel/ Salaria sind benamset worden.

In Tyrol/ zu Hall im Innthal/ am Fluß Inn gelegen/ist eine Meil-Wegs davon/im Gebürge ein Saltz-Bergwerck/darinnen die Saltz-Steine/wie ein anders Ertz heraus gehauen/ in grosse darzu gemachte Gruben gelegt/ mit süssem Wasser angelassen / und etliche Monat lang/biß die Saltz-Steine wol zergangen/ sich das Unreine auf den Boden gesetzt / und die rechte Proben davon genommen werden / gelassen wird/ sodann wird es in höltzernen Röhren in die Stadt Hall zu der Saltz-Pfannen / in grosse höltzerne Kästen geführt / die so hoch gelegen sind/ daß man solches Wasser ferner in

die Pfannen leichtlich leiten kan / in diesem Saltz-Hause hat er 4 starcke eiserne Pfannen / deren eine 48 Werck-Schuhe lang / 34 breit / und 3 Werck-Schuhe tief ist / wird jede mit allen Unkosten / biß sie gemacht wird / auf 3000 fl. angeschlagen / und mag eine ohngefehr 10 Jahr gebraucht werden / doch muß man sie stets mit Flicken und Ausbessern erhalten; eine Pfanne von den vieren / läst man allwege sieben Tage ruhen / und siedet nur in den dreyen / und um St. Jacobi Fest / lässet man alle Pfannen 3 Wochen feyern. Es werden zu diesem Werck täglich auf die tausend Personen gebraucht / und sollen gleichwol jährlich / über alle Unkosten 150000 Gulden Uberschuß und Nutzen tragen.

Zu Reichen-Hall / einer Stadt in Ober-Bayern / so in die Münchingische Regierung gehöret / nicht weit von Berchtoldsgaden / an der Sala / so in die Saltza rinnet / wird auch das Saltz theils gemacht / so von Natur aus der Erden quillet / und wächset oder gegraben wird / und ist allda ein Saltz-Bronnen / in welchem das Saltz-Wasser von dem süssen Wasser abgesondert / in kupfferne Häfen gethan und ausgekocht wird / bringt grossen Nutzen und Zoll ein / und gehet von dannen ein Saltz-Weg / biß an die Iser / von daselbst man in Francken / Schwaben / Graubündten / Schweitzerland / und biß an den Rhein / das Saltz verführet.

Zu Schwäbischen Hall / einer wohlerbauten Reichs-Stadt am Kocher / sind 111. Saltz-Pfannen; die Saltz-Quell / oder der Bronnen / wird Sula genennet / wie Crusius in Chronico Sueviæ bezeuget.

Von dem Polnischen Stein-Saltz ist dieses verwunderlich / daß solches in der Minera lind und leicht ist / doch eine Massa, die darinnen eine Person bewegen mag / heraussen aber in der Lufft augenblicklich so hart und schwer wird / daß es 4. Ochsen kaum regen und führen können / wie Herr D. Johann Georg Greisel / bey de Miscell. Curiosorum Anni 2. Observatione 78. circ finem bezeuget. Ein anderer Autor schreibt / daß diejenigen / so das Stein-Saltz unter der Erden aushauen die Augen wohl müssen verwahren / daß ihnen kein Salt hinein sprütze; und was in dem Schacht oder Bergwerck von zweyen Männern könne regiert und fortgetragen werden / je höher es am Herausziehen kommt und die Lufft empfinde / je schwerer es werde / ja / wann es etliche Stunden in freyer Lufft liege / brauche man 10 oder 12 Mann darzu / was ihrer 2 unter der Erden haben regieren können / und dieses wird von dem Ungarischen Stein-Saltz geschrieben / welches / dieser Eigenschafft halber / mit dem Polnischen übereinkommt.

Zu Salins in der Franche Comté, ist auch ein sehr vornehmes Saltz-Wesen / darinn aus dem Saltz-Wasser / ein gar weisses Saltz gesotten wird; hat fürnemlich 3 Gruben / darinn das Saltz-Wasser herfürquillet: Es ist auch das Gebäue / so man la grand Saulnerie nennet / in welchem das Saltz gesotten wird / prächtig und recht Königlich aufgeführet. Es hat zwar in diesem Lande noch andere Saltz-Wasser / als zu Grontson, Mont Morat und Lons le Saubnier, man gebrauchet sich aber derselben nicht / aus Mangel des Holtzes.

Die Holländer und Seeländer / wissen einen absonderlichen Kunst-Griff / dem schwartzen Saltz / so aus Hispanien und Bretagne zu ihnen gebracht wird / eine schöne weisse Farb zu wegen zu bringen / diß machen sie also: Sie giessen Meer-Wasser darauf / und machen aus einem Centner Saltz / das so schwartz und unsauber ist / 165 Pfund überaus schönes / reines und weisses Saltz das verhandeln sie in Dennemarck / Engeland / und andere Länder.

* * *

Cap. CXI.

Von dem Oesterreichischen Saltz-Wesen.

Das Saltz-Wesen soll Kayser Alberti I. Gemahlin / Frau Elisabeth / Graf Meinharden von Tyrol und Görtz / Tochter / auch Hertzogen Conradi in Kärndten / Schwester / eine an Vernunfft und Weißheit von GOtt hochbegabte Frau / zu Hall in Ober-Oesterreich / unferne Gmünden / erfunden haben / wie sie dann alle Clöster im Lande mit Saltz versehen hat / GOtt damit ihre Danckbarkeit abzustatten.

Dieses Saltz-Wesen in Oesterreich nun / ist eines von den vornehmsten Kleinodien der Lands-Fürstlichen Cammer / darzu sind unterschiedliche Land-Städte in den Kayserlichen Erb-Ländern / als in Unter-Oesterreich / Corn-Neuburg / Stain / Tulln / Trayß-Mauer / Hollabrun / Kloster-Neuburg; In Mähren / Brünn / Iglau / Znaym / Olmütz / Neustatt / Hollitschau / Rockowitz und Nicklspurg. Der Ursprung des Saltzes ist (wie gesagt) im Land ob der Enns / da sind nicht weit von Ischel / Hallstatt und Traunkirchen / hocherhabene Gebürge / in deren Schoos und Busem stehende See zu finden / so wohl von allerhand mineralischen Ertz-Wassern / als auch mit Saltz-Bergwerck bereichert; diese werden in süsse Wasser gebracht / und in Sultzen gemacht / hernach aus dem Berge (welchen sie den Hall-Berg nennen) auf 4 Teutsche Meilen / durch gewisse Canales, deren (wie P. Athanas. Kircherus pag. 224. in Mundo subterraneo meldet) 24000 sind / jedwedere 10 Werck-Schuhe lang / biß in die Saltz-Pfannen nach Hallstadt geleitet werden. Die erst-gedachte Pfanne ist Oval-förmig / 30 Schritt breit / 60 lang / und anderthalb Schuh tief. In diesen Hallstädtischen Gebürgen / wird Saltz von zweyerley Art gefunden / das erste ist (wie P. Kircher meldet) hart / rein und hell / wie schönes Crystall / und ist das rechte Sal gemmæ, welches von dem natürlichen Feuer / zu vollkommener Zeitigung gebracht / und also fix wird / daß von 6 Untzen / wann sie geschmoltzen / durchfiltrirt worden / mehr nicht / als etwan eine halbe Untze abgehet / die in den Instrumenten hangen bleibet / und also wenig davon verlohren gehet; das andere Saltz ist von unterschiedlichen Farben / ist roth / dann Viol-Farb und dunckel / weil es aber zähe ist / wie ein Vogel-Leim / und nach Schwefel riechet / wird es also gelassen. Die Arbeiter im Saltz-Bergwerck / haben in Acht genommen / daß / nach Verfliesung gewisser Jahr / die Saltz-Gruben sich von neuem wieder anfüllen. Wann sie nun ein grosses Stuck Stein-Saltz in das süsse Wasser werffen / so wird dasselbe dennoch nicht mehr an sich ziehen / als zur Saltz-Pfannen vonnöthen ist; daher / wann das Was-

ser genug Saltz an sich gezogen hat/ wird das hineingelegte Stein-Saltz weiter nicht zergehen/ sondern gantz verbleiben; Also nun/ wann die Sultz ihr Recht hat/ wird solche über die höchsten Berge/ durch die Saltz-Ströme/erstlich auf die Pfannen in Hallstadt/folgends 4 Meil Weges nach Ischel/ und von dannen 2 Meil in die Ebensee hingeführt/ und in den Pfannen gesotten. Bißweilen finden die Saltz-Bediente frische Fische in den Saltz-Pfannen/ die nehmen nicht mehr Saltz an sich/als ihnen vonnöthen thut; und ist seltzam/daß nahe dabey/an einem kühlen Ort/wo die Saltz Arbeiter frisches Wasser zu ihrer Nothdurfft holen/ das Saltz sich artlich anlegt/ und daselbst allerley viereckichte/ Chrystallen klare Figuren herweiset/ so von denen/ aus der heissen Pfannen auffsteigenden/ und von der kühlen Lufft coagulirten Saltz-Dünsten herrühren. Daselbsten findet man auch allerley weisses Confect-förmiges Saltz/ daß sie von dem zuckernen Confect (ausser des Geschmacks) nicht zu unterscheiden sind.

Wann nun das Saltz fertig ist/ wird es anfänglich zu Fudern gemacht/ so im Land ob der Enns seine Anwehrung hat. Zweytens/ kommen heraus die grossen Kueffen/die ihren Abgang im Königreich Böhmen finden. Drittens/die kleinen Küffel/ welche in Unter-Oesterreich/ Ungarn/ Mähren und Schlesien verführet werden. Und dieser Unterschied der Formen/ ist darum introducirt worden/damit jedes Land sein eigenes habe/ und woferne ein Saltz eines andern Forms/ als in selben Ort gewöhnlich/ durch die Uberreuter betretten wird/das confiscirt man/und nimmts/als eine Contraband hinweg/ weil der Preiß in diesen Landen ungleich ist. Und da nur aus dem Land ob der Enns in Unter-Oesterreich/ ein Saltz zu führen/ sollte passirt werden/ würde sich ein jeder in Unter-Oesterreich aufs höchste bemühen/darum zu bewerben/ und würden daselbst die Küffel dadurch verschlagen werden/in Bedencken/ ein Stock oder beschlagenes Fuder in Ober-Oesterreich/ dem Werth nach/wenigst um einen Reichs-Thaler/bessern Kauff hat/ als 10 Küeffel im Land unterhalb der Enns/ das man sonsten für einen Stock Saltz rechnen will.

Wegen des Saltz-Bergwerckes zu Ischel/ist zu mercken/daß selbiges/ in abundantia Salis, dem Hallstädter Saltz-Berge keines Weges zu vergleichen ist; dann zu Hallstadt sihet man (natürlich davon zu reden) dieser reichen GOttes-Gabe kein End/ so bey dem Ischel-Berg nicht zu sehen ist/ in der Güte jedoch übertrifft es das Hallstädtische/ gleichwohl aber ist grosser Nutz dabey/daß/wann unterweilen die Sultzen/so nacher Ischel und Ebensee lauffen/nicht ihr genugsames Recht haben/ so können sie dadurch vergütet werden; und wann zu Zeiten die Saltz Ströme/von Hallstadt nacher Ischel/ einen Mangel bekommen/ so kan man das Pfannwerck durch die Ischel-Bergwerck versehen/ da sonsten das Siedwerck in ein gefährliches Feyern gerathen müste.

Vor allen Dingen aber/ muß man zum meisten das Wald-Wesen beobachten/ damit recht nach Gebühr und Waldmännisch das Holtz gehauet/ und gebürlich damit umgegangen werde; weil sich die Posterität bey dieser Saltz-Cammer nichts mehr/ als des Holtzes Abgang/zu besorgen hat/dahero mit der Holtz-Fällung in den Wäldern/ alles in grosser Beobachtung zu halten ist. Die Nutzung davon wird (über Abzug der Ordinari-Besoldung/ Interessen und dergleichen Expensen und Ausgaben) gleichwohl beyläuffig auf 100000 Reichs-Thaler Uberschuß berechnet/ bleibt also das Saltz-Wesen/nach dem Welschen Sprüchwort:

l'Oglio, Ferro e Sale
Mercantia Reale.

Ein vornehmes Fürstliches Einkommen/ davon Wissenschafft zu haben/einem Haus-Vatter/vielerley Ursachen halber/ nicht übel anstehet. Diß ist theils aus P. Athanasii Kircheri Mundo subterraneo, theils aber aus anderwärts erfahrnen Relationen entlehnet/ und allhier einverleibt worden.

CAP. CXII.

Von Bergwercken und von der Wünsch-Ruth.

GOTT hat die Erde nicht allein von aussen/ mit Herfürbringung allerley Früchten gesegnet/sondern auch die unwegsame Felsen/ grausame Klippen/ ungeheure Gebürge/ die dem Menschen nicht allein unnütz/sondern auch verhinderlich erscheinen/innwendig mit allerley Metallen/Steinen und Mineralien bereichert;und wiewol viel der Meynung sind/die Bergwerck-Arbeit sey eine kostbare/ wagliche/ ungewisse und gefährliche Mühewaltung/ die von wenigen verstanden und mit Vortheil gebraucht wird/weil es ein unbeständig und sorgliches Ding ist/ wo unfehlbare grosse Ausgaben/ zweiffelhaffte Einnahm und gewisser Verlust zu erwarten/ohne/daß den Berg-Knappen/durch gifftige/ unterirrdische/ ungesunde und tödtliche Dämpffe/ auch durch Niederfallung und Einbrechung der Gruben und Fahrten/grosse Gefahr/und dergleichen unzähliche/ widerwärtige Begegnissen mehr zu förchten/ so ist doch auch hingegen wahr/daß wo das Land ohne diß felsicht/ bergicht und mit Ertz versehen/ unzehlbare Exempel deren sind/die durch das Bergwerck sich bald und wol bereichert haben/daher sie auch an dergleichen beschaffenen Orten/mit Lust und grossen Vortheil getrieben werden/ wie das Meißnische/Tyrolische/Saltzburgische Ungarische Gebürg bezeuget. Und ob wohl Oesterreich an Gold- und Silber-Gruben Mangel hat/ so finden sich doch in den Gebürgen/zwischen Oesterreich und Steyer/ grosse Eisen-Stahl- und Kupffer-Bergwercke/die man mit gutem Nutzen bauet und fortsetzet; die Gebürge/die nicht gar zu jähe und zu spitzig sind/sondern welche sänfftiglich abhangen/ und viel Sonne haben/ werden am meisten geachtet.

Es ist aber hier zu wissen/ daß zwar diese Natur-Gaben dem Besitzer oder Eigenthümern des Grundes/darinn sie wachsen/sollen frey-eigen zustehen/so ist es doch/ schon vor uralten Zeiten/ zu einem Lands-Fürstlichen Regale gemacht worden; also/ daß man von jedem der hohen Obrigkeit/ (nachdem der Landes-Brauch und die Berg-Ordnungen eingerichtet sind) etwas Benanntes und Gewisses geben muß. An etlichen Orten werden zwar die Bergwercke von der Lands-Fürstli-

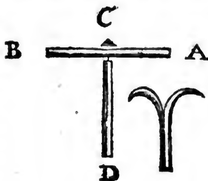


chen Obrigkeit selbst gebauet und verleget/weil aber ins-
gemein/indem das Ertz nicht überall reichlich erscheinet/
grosser Verlag erfordert wird / so verkündet da die
Lands Obrigkeit (wie Herr Veit Ludwig von Secken-
dorff in seinem Fürsten-Staat/part. 3. cap. 3 § 3. sagt/)
durch ein offenes Patent/jedermann einen freyen Schurf-
fen/ daß nemlich ein jeder Fug und Macht habe / wo er
wolle / und gedencke / nach Berg-Arten zu graben und
zu suchen/ nur/ daß er sich vorhero bey denen Bergmei-
stern angebe/und den Ort/da er einschlagen will/ muthe
und benahme/ihn solchen um eine geringe Gebühr zuzu-
schreiben / und einen gewissen Raum/ welchen man ein-
zeichnet / und gemeiniglich 42. Lachter (wie seine verba
formalia lauten) in die Länge/ und 7. in die Bre :/oder
an flachen Orten 42. Lachter ins gevierdte abzumässen/
darinn er seine Fund-Gruben anstelle/ Kübel und Seil
einwerffen möge/und davon alle Quartal einen Müth-
Groschen erlege / damit man wisse / ob er solchen Ort
noch zu bauen gesonnen sey/ dann solches falls darff ihm
und seinen zu sich genommenen Gesellen / Theilhabern/
welche man Gewercken heisset/niemand eingreiffen; mü-
thet er aber nicht/ sondern erweiset sich/ zumal auf Erin-
nerung/saumig/oder er will/auch auf Ermahnung/ nicht
bauen/noch andern es verstatten/ so fället/ nufs längste
in Jahr und Tagen/ solcher Ort wieder ins Freye/ und
stehet einen jedwedern bevor / denselben anderweit ihn
zuschreiben zu lassen.

Weil nun in Bergwercken der Wünsch-Ruthen Ge-
brauch offtermals fürkommet; und dabey viel Aberglau-
ben und Hexerey mit unterlauffet/ als wollen wir deren
(ohne Beymischung einiges Unrechts) hier mit wenigen
gedencken. Die Wünsch-Ruthe schneidet man von ei-
ner Hasel-Staude/die zwißlecht/und von zwey Spros-
sen oder Zincken ist/ welche aufrecht und gerade übersich
stehen; auf den Bergen sollen diese Stauden stehen/ wo
es Ertz hat/etwan drey Tag nach dem Neu-Mond/ im
September oder Frühling/ und sind die am besten / di
man von Hasel-Stauden schneidet / so selbst auf de
Ertz-Gruben wachsen. Man macht es auch auf ein
andere Weise: Wann man einen Ast von einer Hasel
Stauden zertheilet/ gleich halbirt / und die zwey The
an einander hält / so schlägt alsdann die Ruthe / un
wendet sich in der Hand/ sobald man eine Ertz-Ader b
tritt/ wie Herr Georg. Agricola de re Metallicâ bezei
get. Es hat aber doch diese Sache (nach Herrn Har
dörffers Meynung/ in Deliciis Mathematicis & Phys
cis Tom. 3. part. 6. quæst. 16.) eine natürliche Ursach
indem das Ertz noch unter der Erden einen Damp
von sich gibt / welcher die Kräuter und Bäume auf vi
Weise verändert / daß man auch daher von dem Ber
werck eine Vermuthung nimmt / wann die Blätter a
den Bäumen im Frühling blaulicht scheinen/ oder son
mancherley Farben haben/und verderbe auch der Bä
me Wurtzeln von besagter Aufdämpffung. Es me
det Paracelsus, daß ein jeder Baum einem besonde
Metall verwandt/ und jedes müsse mit einer sonderb
ren Ruthen gesuchet werden. Mit der Hasel-Sta
den solle das Silber eine Vergleichung haben/ wie d
Eschen-Baum mit dem Kupffer / und die Tannen m
dem Bley. Alles Nadel-Holtz soll mit den Metall
in Verwandtschafft seyn / dadurch erst besag
Wünsch-Ruthen eine Magnetische Krafft haben u
erlangen / welche sie zu ihrem Metall neiget und z
het. Die Bergleute (spricht Herr Harsdörffer am
gedachtem Ort ferner) gebrauchen sich in dem Be
werck der Wünsch-Ruthen also: Sie nehmen ei
Stab von dem Sympathetischen Holtz / mit dem v
muthen Metall / schneiden ihn wie eine Magnet- N

Del

del zu/ und auf der andern Seiten schifften sie noch ein Stuk gleicher Grösse võ gemeinem Holtz daran/und setzen also diesen Stab/wie hie AB im C zusamen gefügt/ auf eine Nadel C, welche in einem andern Stabe steckt; wann nun dieser angestecket



wird/ so wendet sich der eine Theil zu dem Metall/und vermeldet P. Kircherus, daß er ein solches Creutz von Erlen-Holtz gemacht/ und dardurch eine verborgene Quelle gefunden/weil besagtes Holtz den Wasser-Lufft begierig an sich ziehet/ wiewol alles/was die Wünsch-Ruthen anlangt/viele/weil solche nicht allezeit/ noch einem jedwedern ihre Würckung zeiget/für eine Sache halten/darinnen der Teuffel auch seinen Theil zuträgt/ derhalben mir es selbsten nicht wenig verdächtig scheinet; will gleichwol weder der Göttlichen Allmacht per causas secundas agenti, noch den Geheimnissen der Natur/ welche durch unsere umnebelte Vernunfft nicht können durchläutert werden/ hiemit nichts entziehen/ dennoch vor dem Betrug und Arglist der höllischen Geister hiemit warnen.

Cap. CXIII.

Wie die Bergwercke gesucht und gerichtet werden.

ES ist nicht eine geringe Kunst/Glück und Wissenschafft/ die Bergwercke zu suchen und anzurichten/ weil selbige nicht/ oder doch wunderselten so gar am Tag und offenbar liegen/ausser(wie Hr. von Seckendorff loco allegato schreibet) daß man an etlichen Orten Eysen-Steine/durch der Sonnen Krafft bereitet auf Aeckern und Heiden sammlen und lesen kan; sondern es stecken die meisten Ertzte tieff in der Erden vermischt und unrein/ daß sie hart/ und nur von den guten wolerfahrnen Practicis erkannt werden/ welche Gold/ Silber oder Kupffer in den unterschiedlichen Materien/darinnen sie stecken/ als Quartz/ Hornstein/ Schifer/ Letten/ Kiß und Steine von allerhand Farben zu suchen/ und solches Ertz durchs Feuer zu probieren und urtheilen; Item/ welcherley gute Metall/ oder andere nutzbare Berg-Arten darinnen begriffen/ auch wie hoch die Kosten/solches zu bereiten/sich belauffen möchten; Item/ob zu hoffen sey/ daß an dem Ort/ da man es gefunden/ das Metall seucht oder tieff/ am Tage stehe/oder sich gar abschneide und verliere; worzu (spricht er ferner) grosser Fleiß gebraucht wird/ daß sie/ vermittelst der Wünsch-Ruthe/ welche sich/ nach verborgener Magnetischer Art/ nach dem Ertz lencket und schläget/ und durch dem Compaß die Gänge des Ertzes/ob sie (nach ihrer Art zu reden) steigen oder fallen/ am Tage liegen/oder in die Tieffe streichen/ breitfletzicht oder schmahl sind/ abmessen können; Item/ wann es reiffet/ und auf etlichen Orten der Reiff nur naß/ aber nicht weiß scheinet/ so ists ein Zeichen/ daß Gänge darunter verborgen liegen/ die mit ihren hitzigen Dünsten/den Reiff zu Wasser machen; Item/wo viel zwiselte Bäume stehen/ die am Gipffel verdorren/ als hätte sie der Frost versengt/ und wann die Blätter im Frühling blau und bleyfärbig/ und die Aeste schwärtzlicht/oder einer andern nicht gewöhnlichen unnatürlichen Farbe erscheinen/ indem der heisse Dunst/ der aus den Gängen aufrauchet/ die natürliche Feuchtigkeit/ davon die Wurtzeln den Safft haben sollen/ verzehret/ daher auch solche Bäume leichtlich von den Winden ausgerissen werden/ und diß ist ein Zeichen/ daß Ertz-Adern darunter verborgen. Also auch/wann die Bronnen-Quellen und Bäche im Sande gewisse Anzeigungen geben/ von einem und dem andern Metall; oder/ wann die Güssen dergleichen Erden aus den Berg-Klüfften führen/ daraus man durch die Prob dergleichen Metallen vermuthen kan.

Es ist aber nicht genug/ daß eine Anzeigung einer guten Beute vorhanden seye/ es werden auch andere Zustände dabey erfordert: Vor allen Dingen müssen grosse Wälder und viel Holtz vorhanden seyn/ davon man die Schächte auszimmern/und zu den Schmeltz-Hütten/ Stollen und dergleichen Händeln und Berg-Gebäuen gebrauchen möge/ also muß es auch Wasser-Flüsse allda geben/ daß man zu Forttreibung der Wasser-Künste/ Puch-Wercke und Schmeltz-Hütten anwende/ und darauf das Holtz zufletzen könne. Diese und dergleichen Umstände (sagt Herr von Seckendorff) muß ein Herr/welcher an einem und andern Ort den Berg-Bau selbst führen lassen will/ vernünfftige und bedachtsame Rathschläge führen/ und sich durch Vorschwätzen derjenigen/ die ihren Gewinnst dabey mit der Arbeit suchen/ und öffters nach dem Ertrag wenig fragen/ auch wol mit Aberglauben/ Unverstand/ oder gar mit Betrug umgehen, nicht übereilen/ oder durch seine eigene Begierden verleiten lassen; ist daher rathsamer/ sich mit dem Zehenden begnügen/ und andern Leuten die Wagnus gern gönnen/ weil die Einkommen von den Bergwercken unter die allerungewissesten zu zehlen sind/und offt ehe drey sich arm bauen/ ehe einer reich wird/weil es offt viel zeiget und wenig gibt/und die Hoffnung goldener Berge sich bald in einem Bettel-Stab verwandeln kan; weil auch offt die überflüssigen Wasser-Läuffte/ Erd-Fälle/ und andere seltzame unversehene Begebnussen/ wann schon Metall vorhanden wäre/ alle Arbeit miteinander zu Schanden machen.

In unserm Land Oesterreich gibts zwar meistens nur Kupffer- und Eysen-Bergwerck/ wiewol schier des Eysens Nutzbarkeit alle andere Metallen übertrifft/ als Satius lib. 1. Achilleidos wol davon schreibet:

——— Ferrum laxatur ad usus
Innumeros, quod Rostra liget, quod muniat arma,
Belligeros quod frenet equos, quod mille Cathenis
Squellentes nectat tunicas, quod sanguine fumet,
Vulneraque alta bibat, quod conspirante veneno
Impellet mortes, tenuant humentia saxa
Attritu & nigris addunt mucronibus Iras

Von unsern Oesterreichischen Bergwercken aber wollen wir/in das hernachfolgende 119. Capitel zu melden verspahren.

Cap. CXIV.

Bergwercke in unsern Teutschen Landen.

Die Kunst/ mit den Metallen recht umzugehen/ hat ein nahe Verwand- und Schwesterschafft mit dem Ackerbau/ Erstlich/ weil sie alle beede die Erden zu ihrer Mutter haben / und gleichsam aus einem Schoos gebohren werden; zum andern / weil sie beyderseits so viel Vortheil und Nutzen bringen / und so viel tausend Personen dabey ihren Unterhalt haben und suchen können. Die Bergwerck dienen ja Geistlich- und Weltlichen / so wol hohen Kayser- König- und Fürstlichen Höfen/ als auch in der Kauffmannschafft/ in gemeinen Handel und Wandel / zu Beschützung / Eroberung und Erhaltung der Städte/ Länder und Provintzien / zu Geschütz / Musqueten/ Doppelhacken und Röhren; denen Bauren/ Gärtnern und Weinhauern zum Pflugschar / Pflug-Eysen / Schauffeln / Spathen und Wein-Messern; den Schiffmeistern so wol im Meer auf den grossen Schifffahrten/ als auch auf allen Strömen und Flüssen / weil nicht wol möglich / ein einiges grosses Schiff dauerhafftig zuzurichten/ dabey nicht etwas von Eysen seyn müsse.

Zwar ist im gemeinen Leben das Verlangen bey den meisten Leuten nach Gold und Silber/ und wann es nur auf rechtmässige Weise geschicht und erobert wird/ so ist es schon passirlich. Wie König Athalaticus bey Cassidoro lib. 9. variorum. cap. 3. wol saget: *Aurum per bella quærere, nefas; per maria, periculum; per falsitates, opprobrium; in suâ naturâ, justitia est.* Nun sind zwar die Metallen und Mineralien / ausser Gold und Silber/ wol die vornehmsten; von mittelmässigen und geringen Sorten aber/ sind Zinn/ Kupffer/ Stahl und Eysen / Bley/ Electrum und Quecksilber/ Bißmuth / Antimonium, Auripigmentum, Vitriol, Arsenicum, Salarmoniac, Schwefel / Nitrum, Salpeter/ Saltz/ Kalch/ Tartarus, Calchant/ Alaun/ und desgleichen/ deren man in unserm Teutschland und nächst-angräntzenden Ländern / nicht wenig findet: Was das Gold betrifft/ glauben etliche/ das Ertz Bisthum Saltzburg/ so in den Casteinischen Tauren oder Bergwerck gehauen wird / seye disfalls das reicheste/ weil es auch die daselbst gemüntzte Ducaten/ von allerhand Sorten/ bestättigen. Das nächste am Gewinn/ werden die Ungerische Bergwerck und Siebenbürgen seyn/ welches letztere Gold/ Silber/ Eysen/ Kupffer und Quecksilber-Bergwerck hat. In Ungern hat Chemnitz Gold/ Schemnitz Silber Bergwerck; Altsol / Gold Silber- Quecksilber- und Kupffer-Bergwerck; Neusol aber Kupffer/ (da die Erde so reich ist/ daß man in 100. Pfund Erden/ ordinari 20. Pf. Kupffer findet) und nicht weit davon Quecksilber-Gruben gefunden werden. Unserne Brixen / bey Stertzingen / ist ein berühmte Silber-Bergwerck; zu Schwatz in Tyroll ist Silber und Kupffer Bergwerck; in Meissen zu Schneeburg Annaberg/ Marienberg/ Freyberg/ auch Zwickau/ Joachimsthal in Böhmen / auch Kuttenberg/ Schlackenwald/ und anderswo/ sind allenthalben von Gold/ Silber/ und andern Metallen/ viel und gute Berg-Gruben. P. Balbinus erzehlet/ Kuttenberg habe in 80. Jahren hero 1200000. Marck Silber gegeben; Rudolffstadt/ bey Budweis / habe von Anno 1547. bis 1601. in funffzehen Jahren/ sechzehenmal hundert und zwantzigtausend Marck Silber; Joachimsthal / eben zur selben Zeit / in funffzehen Jahren / 350790. Marck Silber gegeben. Wie auch in der Graffschafft Mannsfeld viel Ertz-Gruben zu finden sind/ die erstlich Anno 1200. von etlichen Privat-Personen erfunden/ welchen es hernach die Grafen entzogen / und darüber dieser Bergwerck halber/ Chur-Sachsen Lehen-Leute werden müssen. In dem Hennebergischen/ bey Ilmenau/ ist eine Kupffer Gruben/ wie auch zu Rochlitz in Meissen. Am Hartz und Goßler und dem Rammelsberg/ darein mehr Holtz verbaut ist/ als in die Stadt Goßlar/ so den Hertzogen zu Braunschweig Lüneburg gehörig ist. In der Grafschafft Glatz gibt es Silber- und Eysen Bergwerck auch Stein-Kohlen; im Fürstenthum Münsterberg gegen den Glätzischen Gräntzen / gibt es Gold- und Silber-Bergwerck/ und wird dasselbige Geburg daher der goldene Esel genennet. Im Fürstenthum Teschen auf der Jablunka, gibt es Silber- und Bley-Bergwerck So findet sich auch im Ertz-Bisthum Trier herrliche Ertz- Silber- Bley- und Eisen-Gruben. Bey Mümpelgart Eysen-Ertz. Bey der Stadt Acken/ Eysen- und Bley-Bergwerck/ auch Galmey. In der Moldau gibts Gold und Silber-Bergwerck/ und diß letzte auch in Boßnia Im Solothurnisch/ in der Schweitz / beym Schloß die Clauß genannt/ hat man Eysen-Bergwerck. In der Steyermarckt/ im innern und äussern Berge desgleichen/ davon wir aber bald in particulari handeln wollen.

Cap. XCV.

Von den Metallen / Gold und Silber.

Wir wollen hier von dem Ursprung und Gelegenheit der Metallen nicht viel Wort machen/ sondern unsern Hauß-Vatter zu denen Philosophis und Bergwercks Verständigen hingewiesen haben/ da wird er viel anmuthige und artliche Observationes zu betrachten haben; so ist auch Mathe-

fius in seiner Sarepta, Petrus Albinus in seiner Meißnischen Chronica, Agricola in seiner Metall-Beschreibung/ P. Kircher in seinem Mundo Subterraneo, und andern/wohl davon zu lesen.

Das Gold wird auf unterschiedene Weise gesucht und gefunden/ und/ obwohl viele das Gold/ so aus den Flüssen geschöpfft und gewaschen wird/ für das beste und reineste halten/ achte ich doch/ es seye auch unter diesen ein mercklicher Unterscheid/ nachdem der Fluß bey reichen Ertz-Gruben vorüber laufft/ indem das Gold/ das in der Donau gefunden wird/ schon höher und edler gehalten ist/ als das/ so man aus dem Rhein bringet/wie theils glauben. Was in den Fund-Gruben der Bergwercke ausgehauen wird/ brauchet grosse Mühe und Arbeit/auch nicht weniger Unkosten. Gold ist das beständigste und beste Metall/ verunreiniget die Hände nicht/ wird weder vom Rost noch Feuer verzehret/nur reiner/ und doch nicht ungewichtiger oder leichter davon/vielweniger können ihm die übrigen Elementa, Erde/ Lufft und Wasser schaden. Lonicerus schreibet: Was an des Menschen Leibe/ durch Gold geöffnet werde/ als mit Lassen/ Schrepffen und Schneiden/ das heile ohne Schaden/ und wachse kein faul Fleisch in denselbigen Wunden; Gold zu Pulver gefeilet/ oder geschaben/ stärcket das Hertz über alle Artzeneyen/ dienet für das Hertz-Klopffen/ und läßt keine faule Materie im Leib wachsen; in Wein abgelöscht/ dienet es für das Wehethun des Miltzes/ auch für den Aussatz. Was sonst die Chymici für unterschiedliche Procels vom Gold/ ihre Tincturen/ Aurum potabile, Essentiam und Oleum Solis, Mercurium Solarem, Aurum vitæ, und dergleichen/zu machen/fürgeben/kan in Paracelso,Trevisano, Fr. Basilio, Glaubero nachgesucht werden. Die Goldschlager thun im Gold nicht geringen Schaden/und würde einem Lande viel nutzen/ wann dergleichen Mißbräuche abgeschafft und verboten würden; dann ausser dem/ was etwann zur Artzeney gebraucht wird/ könnte man das übrige/ so für die Mahler/ Schreiner/ und dergleichen Sachen/ gelegt wird/ wohl entrathen/ und schreibet Besoldus/ daß in Teutschland/ allein/ in sechs Städten/ als Nürnberg/ Augspurg/ Breßlau/ Straßburg/ Magdeburg und Ulm/ jährlich über 156800. Ducaten von den Goldschlagern zu Blättlein geschlagen werden; was verthun nicht die Drathzieher und Gold-Schmiede? aber dergleichen übermachte Mißbräuche sind mehr zu beklagen/ als zu verbessern. Unter dem Orientalischen/ Spanischen/ Frantzösischen/ Rheinischen und Ungarischen Gold ist auch ein mercklicher Unterschied/ wie die Leute/so damit umgehen/wohl wissen/ und sich darnach richten.

Silber ist am Werth und Adel das nächste daran/ es bleibet im Feuer unversehrt/ ausser/ wanns zu lang im Gieß-Tiegel bleibt/ so geht ihm ein wenig ab/ auch greiffen es die ätzende Sachen/ und verwandeln es in eine blaue Farb; In Meissen sind vor diesem so reiche Bergwercke gewesen/ daß man bey Regierung Hertzog Albrechts in Sachsen/ eine gantze Tafel gediegen Silber ausgehauen/ und von dem Fürsten darauf gespeiset worden; Es wollen die gemeinen Rechte/ wo dergleichen Bruch-Silber zu verkauffen/ daß man solches der Hof-Cammer/ und nicht Privat-Personen verkauffen solle; darum auch heutiges Tages die Teutschen Fürsten ihnen den Silber-Kauff reserviren/ damit die Müntz-Städte nicht ins Abnehmen gedeyen/ sondern sich dergestalt desto besser conserviren möchten. Silber geschabt und mit Weinstein-Oel gemischt/ die bösen Rauden damit eingeschmiert/ vertreibt dieselbigen; in faule Wunden gestrichen/ vertreibt es das böse Fleisch; Silber heilet die Wunden zusammen/daß man sie nicht hefften darff. Georg. Agricola bey Cardano in libris de Subtilit. de Metallis lib. 6. schreibet/ daß in Böhmen ein Stuck Silber von 140. Pfunden/ sey aus dem Bergwerck gehoben worden/ und werde das gediegen Silber/ unter allerhand Formen/ als wie Karst/ Hammer und Eggen/ oder dergleichen/ gefunden. So hab er auch zu Schneeberg einen Klumpen gediegen Silber gesehen/ wie eine Manns-Statua, der ein Kind getragen. Das Silber kommt dem Gold am nächsten/mit der Subtilität seines Wesens/mit der Reinigkeit und Krafft/ wiewohl das Kupffer mit der Farb/ und das Bley mit dem Gewicht/ dem Gold näher zu kommen/scheinen möchte. D. Becher in seinem Parnasso illustrato in Mineralogia fol. 21. sagt/ das Silber sey eine fruchtbare Liebhaberin und Ehegemahlin des Goldes/welches dann auf die untere und obere Metall-Arbeit kan verstanden werden/ dieweil nach dem Golde nichts Beständigers ist/als das Silber/mit seiner Vollkommenheit/rc. Wie man Lunam potabilem, Essentiam Lunæ,und dergleichen/ machen soll/ mag der günstige Leser bey erst-gedachtem Autore,und andern Chymicis nachsuchen.

Cap. CXVI.

Von Zinn und Kupffer.

DAs Zinn wird dem Planeten Jovi zugeeignet; das aus Engeland gebracht/und das zu Schlackenwehrt und in Meissen gefunden wird/ hält man für das beste; das Zinn ist sonst gern brüchig/ daher es auch andere Metall ungeschmeidig/ und zur Arbeit unbequem machet/ wo es nicht wieder gereiniget wird; Es grantzet gern mit dem Silber- und Eisen-Stein/ und ist fast offt Silber mit dem Zinn-Ertz vermischet. Man kan auch (sagt Cardanus) Zinn durch Kunst machen: Will man es gut haben/ so nimmt man 25. Pfund natürliches Zinn/ oder weisses Bley/ und ein Pfund schwartzes Bley/ wann man aber unter 9. Pfund weisses Bley/ein Pfund schwartzes vermischt/ so wird es hart/ und Geschirr daraus zu machen/ sehr bequem: Man kan auch wohl zu 8. Theilen weissen ein Theil schwartzes nehmen/ so ist es auch wohl zu verarbeiten/nimmt man mehr/so wirds verderbt/ crescit durities(sagt Cardanus de Subtilit.)in stanno,quia plumbum nigrum durius evadit ob album, & album minus est obnoxium rimis & fracturæ, ob nigri mollitiem & substantiam à quâ repletur. Wie man durch die Chymiam, das Sal Jovis, das Crystallum Jovis,

Oleum Mercurii & Jovis, Balsamum seu Spiritum Jovis, Mercurium ex Jove, Tincturam & Turbith Jovis, item das Bezoardicum Joviale soll machen / besihe bey D. Bechern und andern davon schreibenden Chymicis.

Das Kupffer wird Æs, Orichalcum und Cuprum genannt / und dem Planeten Venus zugeeignet; wie dieses geläutert und mit Galmey zu Messing gemacht wird / findest du auch in diesem Buch; das Tyrolische Kupffer wird für das beste gehalten / weil es viel Gold in sich führet/und lässet sich wohl arbeiten. In Ungern finden sich gewisse Vitriolische Wasser/mit deren Hülff das Eisen zu Rost und Letten/ und dieses zu Kupffer gemacht werden kan; Kupfferschlag und Squama æris heißt das/ was von dem mit Hämmern geschlagenen Kupffer herab fället/ dessen Natur ist zusammenziehen/ zu etzen und Geschwär zu heilen. Æs ustum, gebranntes Ertz / findet man in den Apothecken; Lonicerus meldet/ es sey hitzig und trocken im vierdten Grad/ es reinige die Melancholiam, und werde zu Miltz-Pflastern gebraucht/ es etze auch aus das faule Fleisch; mit Hönig und Seiffen vermischt / und in die Fisteln gethan/heilet es dieselben alsobald;welchem wildesFleisch in der Nasen wächst/der streue Æs ustum auf das Pflaster Oxycrocion, oder Apostolicum genannt/ und lege es auf/ so etzet es das gantz und gar hinweg/ und heilet es ungezweiffelt zu. Spangrün/Viride æris und Kupffer-Rost/Ærugo, das beste ist/ welches grau ist/ sie haben beede einerley Hitz/ Nässe und Schärffe/ erklären die vertunckelten Augen / heilen die um sich fressenden Wunden / und behalten sie ohne Geschwulst und Auflauffen; wer mehr davon wissen will / besehe Loniceri Kräuter-Buchs sechsten Theil / von Metall und Ertz. Flos æris wird aus Kupffer ; wann es glüend aus dem ersten Ofen genommen und mit Wasser abgelöscht wird/ wirfft es kleine Ertz-förmige Körnlein von sich/ die doch leichtlich zu Pulver gestossen werden. Bey Cardano lib. 5. de Subtilit fol. 171. besihe/wie Ærugo gemacht wird; und bey D. Bechern/ wie Spiritus Vitrioli, Mercurius Vitrioli, Vitriolum Veneris Crocus, Oleum, Tinctura & Turbith Veneris gemacht werden. Den Gebrauch des Kupffers wissen alle Kupffer-Schmiede. In Schweden/auch vielen andern Orten in Teutschland / wird noch die kupfferne Müntz gebraucht / und haben sich die Römer (wie Plinius schreibet) von dem 176. Jahren an / nach Erbauung der Stadt Rom/ biß in das 484. das ist über 300. Jahr/ damit beholffen / da haben sie erst angefangen silberne Müntz zu prägen/ haben auch eher nicht/ als erst Anno conditæ Urbis 546. angehebt Gold zu müntzen / zweyhundert Jahr weniger zwey vor Christi Geburt.

Cap. CXVII.

Wie aus Eisen/Kupffer/und vom Hüttwerck/wie aus Kupffer Messing zu machen.

Der gelehrte Jesuit P. Francesco Lana, in seinem Prodromo di alcune inventioni nove premesso all' arte maestra, Anno 1670 zu Brescia gedruckt/beschreibt die Kunst/ aus Eisen Kupffer zu machen/also: Nimm dünne eiserne Platten/lege sie in Wasser von Vitriol zugerichtet/ biß sie gantz rostig werden: Dieser Rost wird/als ein rothes Pulver/ davon abgeschaben / und in einen Tiegel zerlassen / so wird ein gutes Kupffer werden; drum sind auch etliche natürliche Wasser/ welche Vitriol führen / dieser Eigenschafft / daß sie Eisen zu Kupffer machen: Allermassen (spricht er ferner) ein solcher Bronn ist unferne von Leiden/und ein anderer bey dem Schloß Smolenzky in Moscau/von welchem Georg. Agricola lib 5. de Naturâ Fossilium also schreibet:Aus einem Schöpff-Bronnen wird diß Wasser genommen/und in dreyfach stehende Rinnen gegossen / dahinein legt man Stücklein Eisen / die darinnen zu Kupffer / und am äussersten Theil der Rinnen von dem Wasser gantz solvirt / und gleichsam zu einem Letten werden/ hernach aber in dem Ofen geschmeltzt / verwandelt es sich alles in gutes Kupffer. Herr Lazarus Ercker / weyland Käyserlicher Obrister Bergmeister / in seiner neu-aufgelegten und zu Francfurt Anno 1684. gedruckten Aulâ Subterraneâ fol. 25. auf die Frage: Ob auch aus Eisen Kupffer wird? antwortet also: Der Leser soll hierauf berichtet seyn/ daß ich es eine Zeitlang dafür gehalten habe / dieweil das Eisen in den kupfferichten Wassern/als im Vitriol/grünen gebrauchten Wein-Stein/ und dergleichen/das Kupffer niderschlägt/daß nur das Kupffer allein in solchen Wassern von Eisen niedergeschlagen/ und das Eisen an ihm selbst nicht Kupffer werde; so hab ich doch seithero viel gesehen / daß auch in den Vitriol. Gebürgen/in einer Gruben/ die Fahrt-Hespen/ deßgleichen die Tonnen-Nägel auch ander Eisenwerck durch Länge der Zeit/ also penetrirt worden/ daß solche durchaus in recht gutes Kupffer sich verwandelt. Derowegen ich nunmehr dahin schliessen muß/ daß ebenmässig aus Eisen Kupffer wird; dann ob sich wohl im Vitriol und andern kupfferichten Wassern/ vom Eisen das Kupffer niederschlägt/ so ist doch desselben so viel nicht darinnen/ als Kupffer davon wird. Wie aber das Kupffer in Messing zu verwandeln/ dienet folgender Bericht: Hanns Braun / Burger und Drathzieher zu Nürnberg/hat den 1. October 1649 zu Steyer / im Land ob der Enns/nachgesetzte Verzeichnus und beyläuffigen Uberschlag gegeben/ was zu Aufrichtung eines Messingwercks / wie es auf die Nürnbergische Art / aufs genaueste kan angerichtet/ und beständig / zu fruchtbaren hohen Nutzen / ins Werck gesetzt werden / auch was erstlich das Werck für Unkosten und Verlag bedarff: Erstlich kan man mit einem Ofen alle Wochen machen (so durch zwey Personen gar leicht gethan wird) 6. Centner Kupffer / bey Herrn von Greiffenberg in der Rebner zu kauffen / der Centner per 26. und einen halben fl. bringt 159. fl darzu gehören 6. Centner gute Galmey / jeder per 3. fl. aufs höchste/thut 18. fl. Kohlen aufs höchste angeschlagen/zu einem Ofen die Wochen 8. fl. Item Haffnerzellerische Tiegel per 3 fl. dem Brenner/samt seinem Gesellen/ die

Wochen

Wochen beeden 4. fl. bringen solche Unkosten die Wochen in einer Summa 192. fl. daraus wird Stuck-Messing (mit sammt dem Zusatz der Galmey 1. Centner 50. Pfund) 7. Centner 50. Pfund Messing / die zahlt man zu Wien und Venedig reissend gern den Centner per 30. fl. macht 225. fl. bringt das Jahr / per 52. Wochen / Gewinn 1716. fl. dieses Stuck-Messing begehren nicht allein Ihro Kayserl. Majestät ins Zeug-Haus zu Wien / sondern auch die Venetianer eine sehr grosse Summa, oder so viel man nur machen kan. Es ist aber solcher Messing noch auf einen viel höhern Werth und bessern Nutzen zu richten und zu arbeiten / auf folgende Weise: Nemlich / wann man aus dem Stuck-Messing / Tafeln und geschlagenen Messing und Drath machet / welcher im gantzen Teutschland / und allen umliegenden Provintzien und Königreichen / verhandelt und verkaufft wird / und kan man dessen nicht genug machen / wann man sich anderst der Güte befleisset / da dann der Centner reisend um 50. / 60. / ja gar 70. fl. verkaufft werden kan; so gehet ferner der kupfferne Drath auf Venedig / Botzen / und Meyland / (der auch nicht so viel Unkosten erfordert) in gleichem precio, denn man zu solchem Kupffer den Galmey nicht bedarff / und erspahret werden kan. Darauf gehen nun Unkosten / wie folget: Erstlich werden die Tafeln / auf einen absonderlich darzu bereiteten Stein gegossen / solche Tafeln müssen auf einer Messing-Säg-Mühlen zu Rinnen geschnitten werden / man gibt vom Centner zu schneiden 20. Kreutzer / von acht-halben Centner 2. fl. 30. Kreutzer. Diese Rinnen müssen durch den Messing-Schlager etliche mal geglühet werden / die Wochen vom Centner gibt man 15. Kreutzer / dem Schlager zu schneiden von einem Centner 40. Kreutzer / thut 6. Gulden 45. Kreutzer: Wann man nun solchen Messing will zu Drath ziehen / muß er durch eine grosse Scheer wieder 8. oder 9. Hinterzainen / ist vom Centner zu schneiden 30. Kreutzer / Summa 3. Gulden 45. Kreutzer. Aus solchen zerschnittenen Zainen wird allerhand Sorten / grob und kleiner Drath gezogen / davon gibt man dem Drathzieher / vom Centner 2. fl. acht halben Pfenning / bringt von 7. Centner 50. Pfund 15. Gulden / macht also dieser Drath-Unkosten 27. fl. der zuvor gesetzte Stuck-Messing Unkosten 192. fl. zusammen 219. Gulden. Diß alles ist auf 4. Wochen gerichtet / auf einen Ofen / da mag man nun auf 2. / 3. / oder 4. Oefen / nach Gefallen und Vermögen / dieses Werck anrichten. Wann man dann solche 7. Centner 50. Pfund zu Kauffmanns-Gut richtet / kan der Centner auf 50. fl. reissend verkaufft werden / das bringt von einem Ofen Wochentlich 375. fl. obstehender Unkosten der 219. fl. davon abgezogen / verbleibt die Wochen richtiger Uberschuß 156. und das gantze Jahr / auf 52. Wochen gerichtet / 8112. fl.

Wie aber der Messing auf dem Hüttwirck gemacht wird / berichtet Herr Georg Engelhard Löhneyssen in seinem Bericht vom Bergwerck / mit folgender massen: Man nimt 1. Theil Galmey / und 2. Theil kleine durchgesiebte Kohl-Aschen / mischt sie trocken unter einander; dann giesst man eine Schauffel voll Wasser oben auf den Galmey / daß es allenthalben darein kreucht / lässts eine Stund stehen / so feuchtet es sich unter einander an; darnach ziehet mans mit einer Krucken wol untereinander / so ist der Galmey bereitet. Man macht auf einmal so viel Galmey an / als man zu zwey Oefen bedarff. Wann man nun Messing machen will / hat man runde Oefen in die Erden gemacht / da der Wind das Feuer durch Löcher (die unten im Ofen sind) treiben kan; in derselben Oefen einen / setzt man zugleich 8. grosse Tiegel / lässt sie wol warm und heiß werden / und wann sie erhitzt sind / hebt man sie behend heraus / schüttet den Galmey hinein / und hat eine Maaß mit einer Schauffel / daß man wisse / wie viel man nehmen soll / damit sie in solche 8. Tiegel 68. 1. halb Pfund Galmey eintheilen; wann solches geschehen / so legen sie oben auf den Galmey / in einen jeden Topff 8. Pfund klein gebrochen Kupffer / und setzen die Tiegel wieder hinein / und lassen sie 9. Stunden in grosser Glut stehen / alsdann raumen sie / mit einem Eysen / durch den Zeug ein wenig in den Tiegel / und sehen / wie es geflossen ist / und lassens noch eine gute Stunde / in seinem Fluß und Gradirung stehen / hernach heben sie den Tiegel aus dem Ofen / und giessen denselben / so sie Stuck-Messing haben wollen / alles in eine Gruben / und so der Zeug noch warm ist / zerbrechen sie denselben / jedoch daß sie fein dichte beysammen liegen bleiben / so bekommet der Messing eine schöne gelbe Farb im Bruch. Wollen sie aber Kessel / oder andere Arbeit daraus machen / so giessen sie die Tiegel in grosse Steine / die sonderlich darzu gemacht sind / die man Britannische Steine nennet / weil sie dorther gebracht werden / zu grossen Platten / daraus können sie nachmals schneiden / Drath ziehen und schlagen / was sie haben wollen. Bißweilen pflegen die Messing-Brenner den Messing noch einmahl einzusetzen / so sie die Farbe höher haben wollen / ist aber kein Nutz darbey. Uberdiß ist zu wissen / daß der Messing in solchem Brennen / eine Schwehren bekommt / dann so man in die acht Tiegel 55. Pfund Kupffer einsetzt / so wächst der Messing in 12. Stunden / 22. oder 23. Pfund am Gewicht zu / daß man wieder 90. Pfund Messing ausgeust. Thut auf einen Ofen die Wochen über / als auf 14. Feuer / 3. Centner 34. Pfund Messing Zuwachs. Dieses aus Herrn Löhenepsen.

Cap. CXVIII.

Von Eysen und Stahel.

Es ist ungewiß / ob einiges Metall in menschlichen Leben / zu Fried- und Kriegs-Zeiten / mehr nothwendig sey / als Eysen und Stahel / wie auch der weise Haus-Lehrer Syrach keines andern Metalls / als des Eysens / zur Menschlichen Nothdurfft / gedencket / dessen weder Stadt noch Land / weder Soldat noch Bauer entbehren kan; so wird auch Genes. 4. unter allem Ertz keines / so Thubalkam erfunden / mit Namen gedacht / als des Eysens; haben also wir in Teutschland billich GOtt zu dancken / der ein so nothwendiges Metall uns so reichlich beschehret hat / und zu bitten / daß er diesen Seegen noch ferner bey uns

continuiren wolle. Es ist auch/ ausser Oesterreich und Steyermarck/ das Marggrafthum Mähren reich an Eysen-Ertz/ als bey der Herrschafft Janowitz und Römerstadt/ bey Neustadtl/ Kunstadt/ Polna/ Jaispitz/ Frayn/ und andern Orten. Und man kan fast kein einiges Metall zwingen/ schmidten oder forziren/ wo nicht das Eysen mit Hammern und Amboß seinen Beystand darbiethet: die Päbstliche Cammer zu Rom verbietet jährlich offentlich/ den Feinden Christlicher Religion einiges Eysen zuzuführen/ und wird/ Decreto Pontificio, derjenige/ so darwider handelt/ in Bann gethan/ und Ehr-loß gemacht: Und wäre nicht unrecht/ wann auch andere Christliche Potentaten diesem Exempel nachfolgeten/ und den Eysen-Handel mit dem Erb-Feind verbiethen/ oder doch moderiren möchten; weil aber das Geld für das nothwendigste in jenem Land gehalten wird/ also wird ihm allenthalben/ per fas & nefas, als dem Summo Bono, scilicet, nachgestellt/ die Obrigkeit muß Geld haben/ die Unterthanen müssens erwerben/ wie sie können.

Das Eysen/ dessen Art auch der Stahel ist/ kan für das allerhärteste Metall billich gehalten werden/ weil es zwar vom Feuer weich wird/ aber nicht leichtlich schmeltzet. In Irland ist ein See/ dabey weder Laub noch Graß wächset/ darein/ wann man ein Holtz stecket/ so wird/ inner Jahrs-Frist/ was in den Schlamm stecket/ zu einem Stein/ was vom Wasser bedeckt ist/ zu Eysen/ und was oberhalb des Wassers in der Lufft ist/ das bleibet Holtz/ wie Cardanus de rerum varietate lib. 1. cap. 7. in Principio meldet. Das Eysen wird von etlichen genannt metallum optimum & pessimum, weil es zwar zu vielen menschlichen Geschäfften sehr dienlich/ wo es aber mißbraucht wird/ sehr schädlich ist. Das Wasser oder Wein/ darinnen glühendes Eysen oder Stahel gelescht worden/ getruncken/ ist denen gesund/ die am Magen oder Miltz leiden/ auch für die rothe Ruhr und Bauchwehe. Rubigo sive ferrugo, Eysen-Rost/ membro fœmineo indita, hæmorrhagiam cohibet, si bibatur conceptum impedit. Der Rost mit Essig angestrichen/ heilet die brennende Blattern/ macht das Zahn-Fleisch fest/ wie Lonicerus bezeuget/ und auch die Haar an kahlen Orten wachsen. Scorria ferri, oder Eysen-Schlacken/ hat gleiche Tugenden mit dem Eysen/ doch etwas schwächer; mit Hönig und Essig getruncken/ hilfft es diejenige/ so das Aconitum getruncken. Ist ein recht martialisches Metall/ deßwegen auch dem Planeten Marti zugeeignet.

Chalybs, Stahel/ wird theils aus der Erden gegraben/ neben dem Eysen/ theils aber/ durch Härtung des Eysens/ mit Kunst gemacht/ und dieses zu wegen zu bringen/ brauchen etliche nachfolgenden Proceß: Laß eyserne Blech schmidten/ Fingers-lang/ und Messer-Rucken dick; hernach nimmt man einen Schmeltz-Tiegel/ legt auf den Boden gestossene Kohlen/ eines guten Fingers dick/ darauf legt man die gedachten eysernen Lamellen oder Blechlein/ doch daß sie einander nicht anrühren/ darauf legt man wieder wie oben Fingers-dick gestossene Kohlen/ und alsdann wieder eyserne Blechlein/ und continuirt also fort/ biß der Schmeltz-Tiegel gantz voll wird/ dann deckt mans oben mit Kohlen wieder zu/ man muß aber jede Lege Kohlen/ so starck als möglich/ niedertrucken/ daß sie fest aufeinander liegen/ hernach setzt man den Tiegel in einen Wind-Ofen/ und gibt ihm 24. Stund-lang continuirlich Feuer/ und so starck/ als immer möglich ist/ biß diese Lamellen oder Blechlein Blettern bekommen/ und ist das ein Zeichen/ daß die Arbeit wol gerathen sey. Es wird auch aus Eysen Kupffer gemacht/ wie es im Königreich Ungarn wol bekannt ist. Wie man zur Artzeney den Vitriol aus dem Stahel bringt/ den Crocum, Essentiam, Tincturam, Oleum, Balsamum, & Turbith Martis machet; Item/ wie man in der Bleichsucht/ Hertz-Klopffen/ und andern Zuständen/ die Stahel-Cur recht vornehmen/ und præpariren soll/ kan man bey den Chymicis sehen.

Cap. CXIX.

Von der Eysen-Gewerckschafft in Oesterreich und Steyermarck.

Die erste Erfindung dieses Bergwercks/ soll sich schon über 1000. Jahr erstrecken/ wie dann die erste Massa Eysen/ noch zu dieser Zeit/ im Innernberg/ im Marck Eysen-Ertz/ in der Gewerckschafft Haus/ in dessen Eingang/ übersich am Gewölbe/ an einer Ketten hangend/ zum Gedächtnus aufbehalten/ der Grösse nach/ als eines in der mitten in zwey Theil zerschnittenen grossen Laib Brods zu sehen ist. Der grosse Haupt-Rechen auf der Enns/ wo die Reifling in die Enns fliesst/ wordurch alles Flöß-Holtz/ so aus den innern sonst unwegsamen gebürgigen Wäldern/ zum Kohl-brennen/ und auf die Hämmer gebracht wird/ ist anfänglich vor Jahren von einem/ dem Ansehen nach/ einfältigen Zimmermann/ Leonhart Gasteiger/ erfunden worden/ dem man lang nicht Glauben zugestellet/ und sein Beginnen für unmöglich gehalten/ hat ers doch mit grossem Lob und Nutzen zu Ende gebracht/ und damit diesem Bergwerck eine stattliche Beförderung gegeben; es ist sonderbar notabel, daß dieses Bergwerck seither An. 923. continuè ohne einigen verspührenden Abgang oder Manglung des Ertzes/ noch weniger Verspührung/ daß solcher Berg abnehme oder kleiner werde/ bearbeitet/ und aus solchem Berg viel 100. Centner Ertz täglich/ theils aus der Niedern/ mit Roß-Zügen/ theils aber/ wegen des scharffen Gebürgs/ durch die darzu verordnete Sack-Zieher (welches eine Blut-harte Arbeit ist) von der Höhe gebracht wird/ wie der Author der Steyerischen Topographiæ fol. 81. mit mehrern bezeuget.

Die Innerbergische Gewerckschafft/ so sich heraus gegen den Oesterreichischen Landen wendet/ ist vor diesem von der Stadt Steyer/ im Land ob der Enns/ allein versehen/ und verlegt worden; da aber/ durch einheimische Krieg und böse Zeiten/ der Verlag nicht hat können erschwungen werden/ hat sich die Lands-Fürstliche Obrigkeit/ weil an diesem Werck dem gantzen Land viel gelegen/ selbst darum angenommen/ und An. 1625. den 20. October/ durch deputirte Commissarien/ die drey Eysen-Glieder/ als Rad-Hammermeister und Verleger/ allda dergestalt verglichen und vereiniget/ dardurch viel unnöthige Ausgaben und Unkosten verhütet/ die Kohl- und Eysen-Fuhren/ von gewissen Untertha-



terthanen/ auch theils von der Gewercken selbst-eignen Pferden verrichtet/ die Arbeit beforderlich continuiret/ und die Bergwercke vor Unfall und Verderbung versichert werden. Die Radwerck / deren vorhero 19. gewesen/ sind auf 15. reducirt ; die Schlitten- und Winters-Wege/ sowohl bey der Eysen-Wurtzen / als alle Kohl- und Eysen-Führer / werden in guten Wesen erhalten. Die nahen und fernen Waldungen sind recht ausgetheilet / zu rechter Zeit belegt und in Winters- und Sommers-Zeiten mit Unterschied gebraucht ; die Höltzer werden/ so viel möglich/ verfriedet/ und vor dem Geiß-Vieh verwahret / die jungen Holtzungen ebenmässig wol geheidet/ und nichts/ ohne Vorwissen/ abgegeben/ auch unterschiedliche Wald-Meister und Wald-Geher oder Knechte darauf bestellet/ die alles/ ehe man die Wälder angreifft/ vorher wol besichtigen und angeben. Was die Verpflegung der Arbeiter anlangt/ sollen die von Scheibs / Grästen und Burgstall / gegen kleinen Eysen oder Graglach / das ist weiches Eysen/ so im Feuer von dem andern sich separirt/ und im Ofen zu Boden fliesset / eine benannte Summa Proviants/ vom Getrayd / Schmaltz / Unschlit und Schmeer / gegen gesetzter Tax / bey gewisser grosser Straff / liefern/ deswegen auch Trayd-Kästen aufzurichten / die mit 5/ biß in die sechshundert Muth/ gewißlichen sollen versehen seyn ; wiewol solches jetzund meistentheils in Eysen-Ertz zu Steyer und Wiedhofen geschiehet. Deswegen hat auch die Gewerckschafft Macht/ das Geträyd/ an allen gebührlichen Orten/ wie auch andere Victualien / auf Leute und Pferde / einzukauffen / wie es der Trayd-Kauff mitbringen wird/ im Fall sie sich mit denen von Scheibs/ und andern/ nach geendetem Accord/ ferner nicht vergleichen könten : wie dann jetzt nunmehr auch das meiste Getrayd von denen um Steyer und Weidhofen benachbarten Herrschafften / gegen Paarschafft / auf Termin erhandelt wird.

Denen Bedienten / Knappen / Sackziehern / Plähaus-Leuten und Arbeitern nun / wird das Getrayd / Schmaltz und Proviant / sowol in wolfeil- als theurer Zeit/ in einem Werth gegeben/ damit der Eysen-Kauff nicht auch gesteigert werde ; deswegen man eben eigene Kästner bestellet und instruiret. Bey dieser Capitulation sind von 44. Hammerwercken/ 17. abgethan/ und nur 27. Hämmer gelassen worden.

Alle Kohl- und Lölyn-Fuhren im Eysen-Ertz sind schuldig / das rauhe Eysen aufzuladen / und an die verordnete Ort zu führen / und die Hammer müssen an solchen Orten aufgerichtet seyn/ wo die Kohlen Sommer und Winter leichtlich hinzubringen ; das Eysen soll recht zu Büschen und Centnern eingeschlagen / und/ zu gelegsamen Zeiten / an ihr Ort gelieffert seyn. Bey den Hammerwercken nun in Oesterreich und Steyer sollen zween Wald-Meister / neben untergebenen erfahrnen Wald-Knechten / die aufs Holtz Achtung geben/ gehalten werden.

Im Weyer Weissenbach / und der Stadt Steyer/ sind Träyd-Kästen für die Hammerwercks-Arbeiter aufgerichtet. Die Stadt Wiedhofen/ an der Ypps/ muß auch ein gewisses liefern/ und hingegen Eysen und Stahel nehmen : so hat auch die Gewerckschafft/ wie oben gedacht/ diese Freyheit / daselbst herum in der Nachbarschafft / ingleichen sonst im Viertel ob Wiener-Wald / einen wolergäbigen Vorrath an Geträyd einzukauffen.

Uber diese Union nun / der dreyen interessirten Glieder/ ist damahls eine Einlage gemacht worden/ dahin jedes Mit-Glied ein gewisses Capital / auf Gewinn und Verlust/ angelegt/ die sie zwar mit gewissen Bedingun-

gen wieder aufkünden mögen/ doch stehet den andern Gewercken frey / solches Einlags-Capital an sich zu handlen. Aus diesen dreyen unirten Gliedern nun/ als denen von Steyer-Rad und Hammermeistern / und zwar aus ihrer Gewerckschafft vier / und im Lande Steyer zween / der Hammerwercks-Verwalter und Cassierer/ die aber selbst Einlag haben oder bürgen müssen/ als Vorgeher und Versprecher/ werden von ihnen selbst erwählet / bedinget und vorgestellt. Die Haupt-Raitungen werden in der Sadt Steyer / längest zwey Monat nach dem Neuen-Jahr/ geschlossen/ übergeben und justificirt / jetzt aber werden die Quittungen in Eysen-Ertzt/ weil daselbst nunmehro die Haupt-Buchhalterey sich befindet/ vorgenommen/ verziehet sich auch die Aufnahm der Raitungen gemeiniglich in das andere Jahr/ weil es zu weitläufftig.

Alle wichtige Handlungen werden durch die Vorgeher insgemein/ mit Bevorwissen und Einwilligung des Cammer-Grafens vorgenommen. Auch hält man eine absonderliche Cassa, darinnen ein Vorraths-Geld/ auf bevorstehenden Nothfall / von jedem Centner Eysen sechs Kreutzer ausserhalb Landes/ und drey Kreutzer im Land/ gebracht werden/ darzu die Vorgeher einen durch sie verpetschirten Schlüssel haben / daß keiner solche ohne der andern Wissen/ Willen und Beyseyn eröffnen möge.

So sind ihnen auch von Ihro Majestät dem Römischen Kayser/ als vorgesetzter Lands-Fürstlichen Obrigkeit/ dem Werck desto besser unter die Arme zu greiffen/ und es in guten Wohlstand und Fortgang zu bringen/ schöne Privilegia ertheilet worden. Als/ die Bergwercks-Arbeiter dörffen keine Steyer/ Rüstgeld/ Kriegs-Unkosten oder Stellung eines gewissen Manns (wie in den gählingen Aufbotten und Kriegs-Gefahren sonst zu geschehen pfleget) leisten/ oder deswegen ersucht werden. Item/ aller Händel/ Berg-Sachen/ u. diesen anhängigen Begebnussen/ Erkanntnus/ auch Straff und Wandel/ von Bergwercks-Gefällen herrührende / sollen vor den Cammer-Grafen angebracht / fürgenommen und ausgetragen werden. Dieser Cammer-Graf nun befindet sich stets im Eysen-Ertz/ in dem Fürstlichen Cammer-Hof / und ist ihm erst Anno 1669. den 21. Octob. durch die Kayserlichen Commissarien / als Herrn Hanns Sigmunden/ Frey-Herrn von Gleißbach/ und Herrn Johann Casparn von Kellersberg / seine Autorität confirmirt / und der Gewerckschafft injungirt worden/ daß sie dem Cammer-Grafen in allem pariren sollen/ ohne sein Vorwissen/ Gutbefindung und Gegenwart/ keinen Ausschuß / Zusammenkunfft oder Haupt-Raitung nie vornehmen/ die allein im Eysen-Ertz geschehen sollen; sie müssen ihm auch von allen Wirthschafften Bilancen/ Vorrath/ Einnahm und Ausgab / parte geben/ der hat über diß Vollmacht/ die Vorgeher/ wann sie taugliche Subjecta sind /(ob sie schon sonst nach zweyen Jahren resigniren müssen) noch länger in ihrem Dienst zu confirmiren / item die übel wirthschafftenden abzusetzen / und dieses auch in andern Diensten zu thun; alle Anticipationes sollen mit seinem Vorwissen geschehen; es müssen alle Officier und Bediente den Ihrer Kayserlichen Majestät schuldigen Eyd / zu des Cammer-Grafens Handen ablegen/ und sind verpflichtet/ alles und jedes treulich zu offenbaren. Des Eysen-Obmanns jurisdiction aber ist / mit den Sägen- und allen andern Schmidten/ welche nicht als ein Cameral ins Cammer-Grafen-Amt gehören/ sondern wann das Gewerck-Eysen in die Bürgerliche Werckstätte kommt/ Geschmeid/ und dergleichen Sachen/ gemacht werden/ das gehört zu der Eysen-Obmanns jurisdiction; Item/ die Saltz-Uberreuterey / und wann die Vorderbergischen ihren Zeug/ wieder die Pacta, in der Gewerckschafft Gezirck einpracticiren/ da hat er Macht zu confisciren.

Item/ gehört zu ihren Privilegien noch ferner/ daß die Gewerckschaffts-Verwandten Macht haben / ihre liegend- und fahrende Haab/ und was sie in der Einlag haben/ ihren nächsten Befreundten/ oder auch Fremden zu testiren/ zu schaffen und zu vermachen/ auch da einer von den Gewercken ohne Testament abgieng/ soll nicht weniger seine Einlag seinen nächsten Erben/ sie seyen inner oder ausser Landes/ / erfolgen ; sowol auch alle Stritt und Zwisten zwischen der Gewerckschafft / und andern Grund-Obrigkeiten / soll für dem Cammer-Grafen kommen; wanns aber bereit zu Kauffmanns-Gut Geschmeid / Nägel/ Sägen &c. verarbeitet / und derentwegen von einer oder der andern Obrigkeit sich erhebt/ so gehets des Eysen-Obmanns instanz an/ und muß allda ausgetragen / oder da sie daselbst nicht vergleichlich/ bey der Nider-Oesterreichischen Hof-Cammer auf das schleunigst expedirt/ von dem Cammer-Grafen aber muß nach Grätz appellirt werden.

Item/ die Holtzungen u. Kohlen machen/ und dergleichen/ sollen von der Grund-Obrigkeit nicht mit neuen Auflagen beschwehret / die Wasser-Flüsse/ darauf man das Eysen fortbringet/ nicht gesperrt / verhindert/ oder mit Fischärchen (dadurch grosser Schade geschehen kan) belegt/ wie auch die Ab- und Zufuhren des Proviants sowol als des Eysens/ nicht gehemmet oder mit einigerley Hindernus fürsetzlich oder ohngefehr belästiget/ sondern die Fahrten und Wege / zu Wasser und Land/ also und dergestalt versehen werden/ daß sowol die Eysen- und Proviant-Fuhren/ zu Land auf allen Strassen/ als auch die Schiffe hin- und wieder/ keinen Anstoß oder Irrung haben/ die Wege ausgebessert/ mit Brücken und andern Nothdurfften versehen/ versichert/ und wol versorget werden. Uber dieses haben auch die Inner- und Vorder-Bergischen Eysen-Bergwercks-Arbeiter / sowol auch diejenigen / welche Eysen/ Kohl/ Ertz/ und anders führen/ die Freyheit / daß sie unter den Feyer-Tagen nur diese halten dörffen/ als Weyhnachten/ Ostern/ und Pfingsten/ auch alle Sontäge; Item/ den Fronleichnams-Tage / so lang der Umgang währet; Item / das Neue Jahr / die H. drey Könige / der zwölff Apostel Täge / ausser St. Thomas; (weil er so nahe vor Weyhnachten einfällt/) item/ feyren sie Mariä Liechtmessen / Himmelfahrt / Verkündigung und Geburts-Tag; Item/ die Himmelfahrt Christi/ S. Johannis Baptistæ Tag/ S. Oßwaldi und St. Barbaræ Tag/ als ihrer sonderbaren Patronen; doch alle diese Feyer-Täge arbeiten sie gleichwol Vormittags / biß auf den Mittag / und feyren allein Nachmittages / als alle vorhergehende Feyerabends und H. Abends-Täge werden völlig hinaus gearbeitet.

Das Innerbergische Eysenwesen wird eigentlich Gewerckschafft genennet/ ihr Handels-Gezirck ist gantz Oesterreich/ Böhem/ Mähren / und hauptsächlich mit dem Stahel ins Reich. Die aber den vordern Berge bearbeiten/ werden nicht Gewerckschafft/ sondern Radmei-

ster geheissen/ (hat jeder besonder sein erkaufftes Berg- oder Ertz-Rechten und Rath-Werck/ das ist/ Schmeltz-Hütten/ wo in denen sogenannten Blech-Häusern das Eisen zu grossen Massen und Stücken verarbeitet wird) die verlegen die Herren Innhaber der Hämmer / als Prälat von Admont, Graf von Schwartzenberg, Herr von Stubenberg/ Saurau/ und andere auf ihren dort und da habenden grossen sogenannten welschen Hämmern / und ferners auch darunter gehörigen kleinen Hämmern/ da dann allerley Zeuge-Sorten verfertigt werden. Diese nun versehen gantz Steyermarck/ und Nieder-Ungarn abwärts gegen der Sau / (dahin die Gewerckschafft in den innern Bergen nicht darff) und Neustadt ist ihr Gräntz-Gezirck. In Italien sind beede Inner- und Vörder-Bergischen zu handeln nicht berechtiget; die letztern aber dörffen gleichwohl Fässel-Stahl nach Venedig und Italien bringen. Sonst was das Eisen betrifft / haben ihren gewöhnlichen Handel dahin die Kärnderischen Bergwercks-Innhaber / als die von Grotta/ Paulen und andere. Haben also jeder Theil seine ausgetheilte Ort/ damit jeder seinen Handel unverhindert fortsetzen/ und keiner dem andern einigen Eintrag thun möge/ deßwegen auch einige Uberreuter bestellt sind / daß jeder seines Rechts unmolestirt und frey sicher geniessen könne.

Sie haben auch im Eisen-Ertz eine eigene Stallmeisterey / darinnen die Pferde / so man hin- und wieder zu führen/ und zu andern Nothdurfften haben muß/ jährlich müssen unterhalten / versorget und verrechnet werden; Item/ hat man allzeit im Vorrath/ Waitz/ Korn/ Linß-Traid / Habern / Hirsen und Heiden / auch von Proviant/ Schmaltz/ Speck/ Schmeer/ Unschlit/ Kertzen/ Ochsen-Häute/ Plahen/ grobe Kotzen/ Schleiff-Steine/ Kalb-Felle / Säu-Häute / rupffene Leinwad/ Spaget und Dacht-Garn. Sie arbeiten Schärffe-Stahl / Zaintenfrumm-Stahl/ Hacken-Eisen/ Zieher-Eisen / Gätter- und Stegreiff-Eisen / mitter und klein Gätter-Eisen/ Ringel-Eisen / Zain-Eisen / Stangen-Eisen/ Frimm-Eisen/ Zopffen-Eisen/ Hammer-Eisen/ Schloß- und fein Blech / Wagen-Schien / Aexe- und Pflug-Blech. Die Ordinairi Einlag ist beyläuffig auf sechsmalhundert und achtzig tausend/ fünffhundert und zwey und viertzig Gulden; und ob sie zwar auch davon schuldig sind/ und die Interessen jährlich abrichten müssen / wird doch / durch gute Anstellung und fleissige Wirthschafft / alles so wohl angetragen / daß (wann GOtt friedliche Zeiten gnädig bescheren wollte) sie in kurtzer Zeit sich leichtlich von allen Schulden befreyen könnten. Hierbey muß ich auch gedencken/ daß im Jahr Christi 1669. ein Bergmann in der Innerbergischen Eisen-Gruben/ Simon Weissenpacher genannt/ den 8. Octob. in seiner Gruben S. Dorothea/ ein Stuck von einem Eisen-Stein / etwann 2. Pfund schwer/ ohngefehr gefunden/ welchen er/ ihren Gebrauch nach/ mit dem Berg-Hammer zerschlagen / daß er in 2. Stücke zersprungen/ davon das grössere Stuck mit dem innersten Theil oben zu liegen kam/ so etwas sonderliches zu weisen schiene / deßwegen hat er seinen Nachbarn/ Namens Millauer/ zu sich geruffen/ und gesagt: Sihe/ dieser Eisen-Stein stellet das H. Marien-Bild dar: Als er hierauf das andere Stuck auch inwendig besehen / hat sich eben dieses Bild schön und vollkommen gewiesen; solches ist vom Herrn Matthäus Weisenberger/ Kayserlichen Berg-Richter/ und Herrn Johann Bernhard/ Bischoffen/ der Zeit Ober-Vorgeher im Eisen-Ertzt/ den Kayserlichen Bergwercks-Commissarien den 10. October übergeben worden.

Das Vorderberger Eisen hat/ damit es das Vatterland wolfeiler haben möchte / vom Ertz-Berg an / eine ringere Frohn / dessen Bearbeit- und Bewirthschafftung/ so wohl bey den Wurtzen/ als nachgehends bey dem Rath- und Hammerwercks-Wesen/ wird immerfort / ohne einige Reformation / im vorigen Stand gelassen/ da nemlich/ wie bißhero / so wohl was die Rad- und Hammer-Meister betrifft / das Werck von lauter Privats-Partheyen unterhalten und verlegt/ und also stetwolständig continuirt und bearbeitet wird. Das Innerbergische aber/ weils in andere Länder/ sonderlich in Oesterreich aus Steyer (so vorher zween Landes-Fürsten gehabt) geführet wird/ hat von einem Centner 18. Kreutzer Mauth geben müssen/ dabey es auch jetzt/ wiewohl sie nur einer Lands-Fürstlichen Obrigkeit gehören/ sein Verbleiben.

Daß ich aber von diesen etwas weitläufftiger gehandelt/ ist geschehen/ weil viel vornehme Lands-Mitglieder auch bey der Innerbergischen Gewerckschafft mit in der Einlag sind/ damit diejenigen/ so etwan ferner Lust/ sich einverleiben zu lassen / genugsame Information hätten/ wie alles beschaffen sey. Dieses alles ist mir von einem guten Freund / der aber unentdeckt seyn wollen/ communicirt worden/ sonst hätte ich nicht unterlassen/ seiner gleichmässig / mit billigem Ruhm zu gedencken; und so gut ichs empfangen/ habe ichs auch mittheilen wollen.

Cap. CXX.

Bediente/ zum Eisen-Bergwerck innern Bergs gehören.

DEs Kayserlichen Bergwercks und Cammer-Guts erste Instantz / ist der Cammer-Graf/ von ihm geht die Appellation an die Hof-Cammer. Des Eisen-Obmanns Jurisdiction und Bottmässigkeit fängt sich an/ wann solches Cammer-Gut zu bürgerlichen Gewerben gedeyet / dahin auch die Proviants-Glieder Grästen/ Scheibs/ Burchstall/ und dergleichen gehören. Kayserliche Beamte/ nächst den Cammer-Grafen/ sind der Berg-Richter/ Raucheisen-Wäger/ Mauthner/ Schinerer/ der mit dem Berg-Compost weiß umzugehen / die von der Hof-Cammer besoldet werden. Zu Bestellung und Bewirthschafftung am Berg im Eisen-Ertz/ sind geordnet/ ein Berg-Schaffer/ und zwey Ober-Hutleute/ die von der Gewerckschafft besoldet sind. Die Vorgeher werden von den Gliedern der Gewerckschafft selbst erwählt. Drey Vorgeher/ samt den Kastnern / sollen zu Steyer wohnen/ ihnen auch ein Cassirer/ ein Buchhalter/ ein Zeugs-Verhändler/ ein Eisen-Cämmerer/ zween Zeugs-Empfanger / ein Kastner und Pfund-Auswäger zugegeben seyn; wiewohl die Haupt-Buchhalterey itzund ins Eisen-Ertz transferirt worden. Bey der Rad- und

Hammerwercks-Bewirthschaffung/ soll an jedem Ort gleichfalls ein Cassirer gehalten werden; auch jedem ein Gegen-Handler zugeordnet seyn; diese Cassirer sollen zu der Haupt-Casse und derselben Buchhalterey ihren Monatlichen Extract richtig übergeben / damit sie daselbst zur Schluß-Raitung ins Haupt-Buch mögen eingetragen werden. Die Vorgeher müssen auf das gantze Werck/auf die Bedienten/ auf die Wirthschafften/Arbeit und Verschleuß treulich und fleissig acht haben; und diese verbleiben zwey Jahr im Vorgeher-Amt; hernach resigniren sie. Es darff auch kein Vorgeher/ohne der andern Vorwissen/etwas handeln/und da sie mißhellig und nicht einstimmig würden/wird/mit Zuziehung der übrigen/per Majora geschlossen/ oder sie müssen es dem Cammer-Grafen berichten / und dessen weitern Bescheids erwarten. Bey allen Monatlichen Abraitungen mit den Arbeitern/soll einer aus den Vorgehern sich finden lassen; und mit dieser Verrichtung sollen sie von Monat zu Monat abwechseln; zu Steyer in einem gewissen Hause/ wird die Cassa-Buchhalterey und Cantzley gehalten / daselbst sollen die Vorgeher täglich zusammen kommen/ alles auch allda (und nichts zu Hause) an- und vornehmen oder expediren / und müssen die Zeugs-Verhändler und Eisen-Cämmerer alles eingenommene Geld alsbald zur Cassa erlegen. Die Berg-Richter sollen die Ertz-Berge wohl in Obacht haben / die Unkosten und Zehrungen moderiren/ kein fremd Gezeug / Stahl oder Eisen passiren lassen; die Gewerckschafft soll keine kostbare unnöthige Gebäu/ ohne des Cammer-Grafen Wissen und Willen / vornehmen/ die Holtzungen und Kohl-Brennen besser beobachten / alle Privat- und eigene Nutz-Suchungen abschaffen / und die Ubertretter straffen; die unnöthigen Reiß-Unkosten sollen sie abstellen / und die nöthigen limitiren/die Correspondentz inner und ausser Landes/ wegen des Eysen-Verschleisses/ nach bestem Vermögen/treiben/die Raitungen und Ratificationen nicht so lang verschieben/ sondern beschleunigen / die Hauß-Wirthschafften der Gewerckschafft / indem jeder nur seinen Privat-Nutzen/ und nicht der Compagnie Bestes suchet/abstellen/so alles erst in der Commission Anno 1669. injungirt und befohlen / auch die Besoldungen/so wohl der Vorgeher/als anderer Bedienten/ etwas moderirt/und biß auf bessere Läufften/ so sich dennoch noch über 15000. etlich 100. fl. erstreckt/geschmälert worden.

Ober- und Unter-Cassirer sollen alle Quartal ihre Bilance/oder Extract ihres Empfanges und Ausgaben/ dem Cassier zu revidiren/und folgends der Buchhalterey übergeben.

Die Vorgeher sollen aus den Monatlichen Berichten/ und vierteljährigen Extracten / Erinnerungen haben/ wieviel in den Plä-Häusern rauhes Eisen/ in beeder Lände Hämmern geschlagenes Gezeuge in die Eisen-Cammern und Gewölber geliefert/was inn-oder ausser Landes versilbert/wohin das Geld verwendet/ was für Vorrath an Eisen und Stahl überall vorhanden/ und was sonst stets Nothwendiges fürfällt / miteinander treulich communiciren; und sollen zu besserer und unverhinderlichen Ab- und Auswartung ihres Amts/ die Vorgeher/so lang sie in diesem Dienst bleiben/ mit bürgerlichen Raths-Stellen/ Gerhabschafften / und andern extra-fürfallenden Commissionen und Verrichtungen befreyet seyn. Doch/ in der Stadt Steyer hat es sein Verbleiben bey der alten Lands-Fürstlichen Ratification; aber des gantzen Wercks völlige Disposition verbleibt ohne Mittel Ihrer Majestät durch diejenigen führen zu lassen / welche sie fürsetzen wird / mit deren Vorwissen und Consens alles vorzunehmen.

Die Fürstlichen Bergwercke aber im Römischen Reich hin-und wieder / haben meistentheils ihre Berg-Hauptleute/ deren jeder allen übrigen Bedienten zu befehlen hat/ die Aemter bestellet und besoldet / die Rechnungen aufnimmt / die Register durchsihet / und alle fürfallende Händel schlichtet und richtet. Der Berg-Meister muß acht haben/ daß dem Bergwerck von denen Gewercken nützlich und wohl vorgestanden/die Gebäu unterhalten / und aller Schaden verhütet werde; denen Arbeitern/und allen/ die Zechen/Stollen/ Wasser-Gefälle/ Hütten und Puchstätte begehren / solche verleyhen/bestättigen/und wochentlich die Ausgab und Einnahm verzeichnen; der Steiger muß die Fahrt in den Schachten wohl befestigen / damit sie nicht brechen / und die Sümpffe mit Brettern und Latten vermachen / damit niemand hineinfallen und Unglück leiden möge / soll auch bey dem Einfahren gegenwärtig seyn / und die darzu-erforderten müssen tüchtig / verständig/ getreu/ und erfahren seyn/ indem wohl zu vermuthen / wann sie im Luder leben / fressen und sauffen/ mehr verzehren/als ihr Lid-Lohn ist/daß sie untreu umgehen/und die selbst hüten sollen/ sind desto beschwerlicher zu hüten/indem der von ihnen geschworne Eyd wenig beobachtet wird. Der Zehendner soll die zehende Portion vom Ertz einnehmen/aufschreiben und verrechnen. Der Austheiler muß das Geld von dem Zehendner empfangen / jedem seine Quota und Gebühr davon zustellen/ und Rechnung thun. Der Zehend-Gegen-Schreiber muß alle Ausgab und Einnahm in die Register bringen/ und von allen und jeden ausführlich berichten / was die Gewercken betrifft. Der Berg-Schreiber muß acht haben / damit der Berg-Ordnung in allem und jeden nachgehandelt und gelebet werde / und / wo etwas darwider begangen würde/ solches alsobald denen Obern andeuten / alle Zechen und Gewerckschafften in zwey Bücher / in eines die alten / in das andere die neuen einzeichnen / auch was verliehen und bestättiget worden/ vormercken und einschreiben; Diese Bücher nun / werden in einen wohlverwahrten Kasten beschlossen/und mit zweyen Schlössern verwahret / davon den einen Schlüssel der Berg-Meister/ den andern aber der Berg-Schreiber haben solle; was eingetragen wird / soll dieser erstlich copiren / denen Partheyen vorlesen / und also einschreiben / und auf Begehren und Anlangen / Copien davon geben.

Bey Fürstlichen Bergwercken wird auch ein Gegen-Schreiber gehalten / sonderlich aber etliche Geschworne aus verständigen/ uninteressirten/ erfahrnen Leuten/ so viel möglich/ erwählet/ die denen Ober-Officirern mit Rath und That an die Hand gehen; ingleichen hält man Nach-und Einfahrer/ die alle Wochen alle Züge zu ungewissen und verwechselten Zeiten befahren / und / wo etwas nicht recht gehandelt / gebaut / oder übersehen wird/ abstellen und erinnern/ damit die Arbeiter und Knappen immerdar in Sorgen

stehen/

leben / von den Aufsehern überfallen zu werden; und daher desto treulicher das Ihrige verrichten. So hat man auch Schicht-Meister/ Marck-Schneider/ Puch-Steiger/ Hüt-Männer/ Nachzehler/ Stürtzer und dergleichen Aempter noch mehr/ die alle nach der Berg-Ordnungen handeln und wandeln / und alle Zwisten/ Irrungen und Händel darnach entscheiden / richten und vergleichen müssen.

Cap. CXXI.

Von Bley und Quecksilber.

DAs Bley wird entweder aus den Bergwercken gegraben/ oder aus dem Bley-Ertzt/ wie sie in Toscana zu finden/ geschmeltzt / ist zwar dem Kinder-Fresser Saturno untergeben/ dienet aber itziger Zeit auch dem Marti, indem/ sonderlich bey der Reuterey/ die meisten Kugeln zu Carabinern und Pistolen daraus gegossen werden; wie ingleichen den Jägern und Wild-Schützen ihre Bürst-Röhre / so wol mit Kugeln / als Schrötten zu beladen; wird zu Wasser-Röhren sehr gebraucht/so wol Quell-Wasser in die Bronnen/ als auch in die Wasser-Künste zu führen/ ob zwar etliche wollen / daß die durchlauffenden Wasser/ viel von ihrer natürlichen Güte dadurch verlieren. Zu Rom werden alle Bullæ Pontificis M. mit Bley gesiegelt/ wie auch die Befehl des Hertzogen zu Venedig/ & Magistri Ordinis Hospitaliorum S. Johannis. Ist sonst kalter und zusammziehender Natur; auch zu dünnen Platten geschlagen/und auf Schäden gelegt/ ein heilsames Mittel/auf geschwollne od' schwürige Glieder der Finger gelegt/daß sie ausziehe/zeitigen und heilen. Lamina plumbea perforata, renibus calidis, magno auxilio est eadem lamina imperforata & Mercurio illita, ganglion curat; theils halten es besser/ wann das Blech aus einer Kugel geschlagen wird/ damit ein Mensch oder Thier ist erschossen worden. Plumbum si cum excrementis humanis aliquamdiu maceretur, instar ferri indurescit, wie D. Hertod in Tartaro-Mastige Moraviæ bezeuget. Das Gewicht im Bley soll sich vermehren/wann es an unter-irdische oder feuchte Ort gelegt wird/wie J. R. Camer. in Memorab. Cent. 9. n 74. schreibt. Aus diesem wird Cerussa, Bleyweiß gemacht/ist gleichsam flos plumbi, so ungesund u. gefährlich zu machen/ weil die jenigen/ die es zuzurichten pflegen / von dem Schlag der fallenden Sucht und Lähme offt überfallen werden; es wird von Bley gemacht/ und mit Essig genetzt / dis reiniget die Haut / und machet sie glatt und zart/ wird aber vorher mit Rosen-Wasser befeucht und wieder getrockn[et]/ so lang und viel/ biß es wolriechend worden/ muß jedoch nicht inwendig eingenommen/ sondern allein auswendig unter die Pflaster gebraucht seyn/macht Fleisch wachsen in den Wunden/ und vertreibt das faule Fleisch; mit Weinstein-Oel und Essig vermischt/vertreibt die Wartzen/ darauf gestrichen/ es heilet sie auch. Cardanus lehret das Bleyweiß oder Cerussam also machen: Cerussa fit injecto aceto acri in vas, inde Sarmenta impone, sarmentis plumbi tenues bracteas,pondo unius,sepeli in fimo equino, & post 25. dies colliges cerussam, nach 10. Tagen kanst du das Bleyweiß herab schaben/ und wieder einlegen / und dieses dreymal wiederholen. Eben dieser will/ das Bley sey viererley Arten/ erstlich/ das gemeine schwartze Bley/ zum andern/ das weisse / das man Zinn nennet/zum dritten/das Wißmuth/welches meisten in den Böhmischen Gebürgen gefunden wird / und das vierdte so aus dem Stibio gemacht wird. Die Alchymisten machen aus dem Bley einen Crystall oder Saltz/ dasselbe wieder zu einem Oel / oder Mercurio vivo, auch einen Spiritum, Turbith und Bezoardicum, item Bley-Zucker/ Essentia und Bley-Balsam / wie aus D. Bechers Parnosso illustrato in Mineralogia fol. 28 & seqq. zu sehen ist.

Argentum vivum, Quecksilber; ob dieses selbst ein Metall/oder ein Saamen/daraus alle Metallen wachsen/ oder ein Tyrannus metallorum, wie ihn Cardanus nennet/lassen wir die Gelehrten zancken. Wahr ist es/ daß es dem Gold dermassen auffsätzig/daß/wann man/ wie Herr Dygby schreibet / nur die grössere Zähe mit Quecksilber anstreichet / und zugleich einen Ducaten oder Gold-Gulden im Mund hat/dieser davon gantz erbleichet/und so weiß wird/als wäre er zu lauter Quecksilber worden. In Ober-Ungern und Siebenbürgen gibts solche Bergwerck / auch andern Orten mehr zwischen Teutschland und Italien. Lonicerus schreibt/ es werde in dem alten Koth und wüsten Lacken gefunden/ wird auch aus Minien gemacht/ und ohne diß kan weder Kupffer noch Silber vergoldet werden. Das Quecksilber ist einer seltzamen und wundersamen Eigenschafft / in den Relationibus Curiosis von Hamburg/ fol. 48. stehet/ man könne einen von sich selbst lauffenden Wagen also machen: Laß bey einem Drechsler einen höltzernen Wagen/mit Pferden und aller Zugehörung so klein oder so groß/ als dir beliebt/ verfertigen/ in denselben steck eine Röhren von Ertz oder Eisen gemacht / welche zum Theil doch nicht gantz/ mit Quecksilber angefüllet sey/ die Röhren muß hernach wol wieder vermacht werden/ daß nicht die geringste Lufft aus oder einkommen mag/stelle nun diesen Wagen auf eine ebene glatte Tafel / und erwärme die eiserne Röhren mit einer brennenden Kertzen/so wirst du deinen Lust sehen/wie der Wagen mit seinen läuffigen Rädern von einem Ort zum andern rennen wird; auf diese Weise kan man selbst-wandlende Menschen/ selbst-fliegende Vögel / Fisch/ Thier/ und unzählich dergleichen verfertigen/ doch muß man diese Vögel an einem eisernen Drath fest machen / und an einem Ring / oder anders Gewerbe hangen. Das Quecksilber ziehet man aus dem Bley folgender Gestalt: Man macht aus dem Bley dünne Blättlein/ legts in ein Geschirr/ und so offt eine Lege Bley-Blättlein/so offt eine Lege Saltz / vergräbts in die Erden/ so solvirt sich das Bley in neun Tagen in Quecksilber. Si argentum vivum annulo argenteo recondes, & super carbones pones, calefactus movetur annulus, & saltat per spacium quadrantis horæ, quod maximè videtur mirabile. Sic si pani in clibanum mittendo inserueris nucem, argento vivo, sulphure & nitro repletâ, ac diligenter clausam, ubi incaluerit, videbis panem ita saltare, ut jucundum spectaculum omnibus exhibeat, wie Camerarius in Memora-

morabil. Centur. 4. §. 96. bezeuget. Alle Metall schwimmen darinnen empor/ ausser das Gold/ das sinckt und verliert sich darinnen/ ist kalt und feucht im vierdten Grade/ daher schädlich und gefährlich in dem Leib zu nehmen/ ohn wann es in ein frisches Bronnen-Wasser gelegt/ oder (wie Helmontius will) darinnen gesotten/ und den jungen Kindern/ die Würm im Leib haben/das blosse Wasser abgesiegen/ zu trincken gegeben wird/ so soll es ihnen/ ohn allen Schaden/ solche vertreiben; und kan man ein Loth Quecksilber hundertmal gebrauchen/ ohn daß ihm etwas von seiner Krafft entzogen wird; man haltet es für ein Amuletum in Contagions-Zeiten/ wanns in eine Hasel-Nuß verschlossen/ verpetschirt/ und am Hals getragen wird; wanns es ins Feuer kommt/gibts einen sehr schädlichen und der Gesundheit nachtheilichen Rauch/ dafür man sich billich fürzusehen und zu hüten hat; wo es auf den Gebürgen/Morgenfrühe bey der Morgenröthe/ wann schönes und heiteres Wetter ist/Dünste/die nicht übersich steigen/ sondern nieder auf der Erden ligen/abgibt/ da ist gewiß Quecksilber zu finden; die Gebürge worinnen es zu finden/sind von Bronnen-Adern und Quell-Wassern meistentheils befeuchtet/ grün und Grasreich; die Goldschmiede/ die viel und offt vergolden haben sich vor der Dörr- und Schwindsucht wol fürzusehen/ und zu hüten/ daß sie den Rauch nicht lassen in den Munde eindringen. Cardanus schreibt/ wann man das Quecksilber in ein Glaß thut/oder in ein steinern Geschirr/und verbinde es so fest/daß es keine Lufft hat/ so zersprenge es solches/ als wann Büchsen-Pulver vom Feuer berührt wird. Die Chymisten machen Sal, Sulphur & Mercurium zu einem Anfang und Ursprung aller anderer Metallen. Es wird sonst das Quecksilber in der Chymia zu vielerley Artzneyen gearbeitet und præparirt/ weil es aber etwas gefährlich und diese Materia nicht allezeit gehorsam ist/ kan man sich dabey wol vorsehen/ und solle man/ ohne Vorwissen und Rath eines alten wolerfahrnen und gelehrten Chymiastri, nicht leicht etwas davon gebrauchen/ weil die besten Chymici selbst offt leichlich einen Irthum begehen mögen/ und allezeit lieber an einem Fremden. als an ihnen selbst/ ihre Experimenta prüfen und versuchen wollen. Wie aber Mercurius sublimatus Diaphoreticus, præcipitatus; Item/ Oleum & Tinctura Mercurii recht zu machen/ besiehe D. Bechern in Parnasso Illustr. de Mineralog. f. 41. & seqq.

Cap. CXXII.

Electrum und *Lithargirium auri & argenti.*

Electrum (welches Lonicerus Conterfey und Bißmuth verteutschet) ist ein solches Metall/ darum die Authores sich nicht vergleichen können/ und setzet die Guido Pancirollus unter die Sachen/ so bey alten Zeiten bekannt gewesen/ aber nicht mehr zu finden sind/ sonst wird der Agstein von etlichen auch Electrum genannt; Unser Electrum aber ist ein Metall/ das entweder aus den Ertz-Gruben gebracht/oder durch Kunst gemacht wird/ da man nemlich den fünfften Theil Silber zum Gold vermenget; wiewol Suidas meldet/ er sey aus Gold allein/ addità vitreâ quâdam & lapideâ confusione, und soll überaus schön gläntzig seyn; die Geschirr daraus gemacht/sollen dem Gifft widerstehen/ und solches anzeigen/ indem es in dem Geschirr/ auf dem Wein oder Getranck/ wie ein Regenbogen/umschwebet/ und/ als ob es sieden wolte/ prauset: Diß Metall war bey den Alten in einem überaus grossen Ansehen/und von etlichen gar dem Silber vorgezogen worden/ ist auch eine Art Æris Corinthii, so mit dem Glücks- oder Unglücks-Fall zuzuschreiben; dann als die Römer die Stadt Corintham durch Lucium Mumium belägert/ und die Stadt durch Feuer angestecket/ und ein grosser Theil davon im Feuer aufgegangen/ da ist in den Häusern des Reichen/ was von Gold/ Silber und Ertz beysammen gelegen/durch Hitze der Flammen zusammen geschmoltzen/ und hernach zu allerhand Geschirren/unter dem Namen/ Æris Corinthii, verarbeitet worden; und dessen (wie Plinius meldet) sind dreyerley Sorten gewesen/ eines gantz weiß/ welches das meiste Silber gehabt/ das andere roth-gelb/darinnen mehr Gold gewesen/und das dritte/ röthlich/wo alle Metallen in gleichen Gewichte zusammen temperirt worden; Die Ursach aber/ daß die Alten es allein zum Verarbeiten brauchen müssen/ist/daß sie zur selbigen Zeit/ die zusamm geschmeltzte unterschiedliche Metall nicht von einander recht scheiden können; zu unsern Zeiten aber wissen es die Goldschmiede mit ihren Scheid-Wassern/ wol auseinander zu klauben und abzusondern. Und das ist eben die Ursach/daß man itzt kein Electrum nativum mehr findet/ weil dergleichen vermischtes Ertz nicht also gelassen/ sondern voneinander geschieden wird/ welches die Alten nicht gewust haben/ sie also nothwendig unter dem Namen Electri behalten/und zu sonderbahren Geschirren brauchen und verarbeiten müssen.

Lithargyrium auri & argenti, Gold- und Silber-Gelött/das erste ist röther/ das andere ist schwärtzer/ist auch nicht anders als ein schwartzes Bley/so zur Sauberung des Silbers gebraucht wird; kalt und feucht im ersten Grad; wann mans pulvert/ und mit Nuß-Oel vermengt/ und schmieret die Rauden damit/die aus böser Feuchtigkeit entstehen/ so hilfft es; in der rothen Ruhr/ nimt man das Pulver Lythargyrii, und ein wenig Boli Armeni, Rosen-Wasser und Nuß-Oel/macht ein Clystier daraus/ und applicirts. Lythagyrium mit Essig und Saltz vermischt/ benimmt die Malazey der die Schärf. der Haut wañ mã sich damit wäschet/ wie Lonicerus bezeuget; für das Rothlauff kan man aus Lithargyrio ein trefflich heilsam und kühlendes Sälblein mit Essig und Baum-Oel daraus bereiten/ wie in diesem dritten Buch vom Rothlauff zu sehen ist. Es wird auch die goldene Milch daraus gemacht.

Cap. CXXIII.

Antimonium und Vitriol.

Es ist kein Minerale, damit sich die Candidati Chymiæ so geschäfftig machen/ als eben das Antimonium; sie suchen aber gemeiniglich mehr als sie finden/haben gleichwol sehr viel und mancherley Experimenta daraus inventiret/ und schöne Medicamenta davon gemacht/ die/ wofern nur die Præparation sorgfältig/ und nach der Kunst ist/ grosse Würckungen leisten/imfall aber Unverstand und Nachlässigkeit (als offt geschehen kan) dabey mit unterlaufft/ macht sie ein baldes Ende/ und befördert zum Grabe. Ist eine Art der Erden/ gleich dem Bley/ das vom Metall geschieden ist/je klärer es scheinet/je für besser wirds gehalten/ sonderlich dasjenige/ das aus den Gebürgen/ wo Gold ist/ ausgegraben wird. Es wird auch Stibium und Spießglaß genannt/ ist Bley-farb und schüppig/ mit einem untermischten Glantz; findet sich bisweilen ein Silber damit vermengt/ welches aber allein mit Feuer kan separirt werden; Cardanus schreibet/ daß Antimonium die Materia sey/ daraus Bley wird/ wie der Feuer-Stein des Kupffers; Es ist kalt und trocken im dritten Grad; das Pulver vom Spießglaß mit Venedischer Seiffen vermischt/ und mit einem Waitzel in die Fisteln gelassen/heilet sie von Grund aus; mit Myrrhen vermengt/ reiniget es die stinckende Wunden; den Schweinen in geringer Dosi eingegeben/vertreibt die Pfinnen/und machet sie bald gemästet und fett; dienet auch den Pferden für den ausbeissenden Wurm: Die Chymici bekennen selbst/ daß die Heimlichkeiten seiner Art schwerlich auszuforschen/ es reiniget das Gold; die Flores davon werden mit Sal Petræ ausgezogen/ die purgiren sanfft und wol; so wird auch ein Saltz/ ein Oleum, ein Magisterium, eine Quinta Essentia, eine Extraction, ein Vitrum, ein Sulphur, eine Tinctur, eine Lac Virginea, ein Balsam/und dergleichen mehr Artzeneyen daraus gemacht.

Vitriol, wird auch Calchantum, Colcotar und Atramentum Sutorium, zu Teutsch Vitril/Kupffer-Wasser und Schuster-Schwärtze geheissen/ darum/ daß er sehr schwartz färbet/un die meiste Dinte daraus gemacht wird. Ist blauer/ geeler und weisser Farbe/den man in den Alaun-Bergen findet/ daraus kommt auch der Galitzen-Stein; es ist der Vitriol hitzig und trocken bis in den dritten Grad. Graf Dygby lehret/das Sympathetische Pulver/ damit man eine Wunden über Land glücklich heilen kan/mit Cyprischen Vitriol und Gummi Tragant, in einen höltzern oder steinern und kleinen metallischen Mörser/præpariren/müssen in gleicher Dosi, rein gepülvert/ und durch ein Siblein gereutert/ auch jedes besonders/auf einen Pappendeckel/der neben umher über sich aufgeschlagen sey/ gelegt/ und wann die Sonne in den Löwen gehet/ (so geschiehet/ ohngefehr den 13. Julii/) an die Sonne gesetzt werden/ so bald man nur die Sonne haben kan/ man lässt es bis auf den Abend also stehen/ rührts offt mit der Hand auf/ daß es/so wol oben als unten/ von der Sonnen durchgestrahlet werde/ wann aber Regen-Wetter einfällt/ muß man beede Pulver in die Trockene bringen/ sonst verdirbt es/ man muß es auch des Nachts an einen solchen Ort verwahren/ wo keine Feuchtigkeit darzu kommen mag. Wann nun die vier Wochen fürüber/ nimmt man erstlich etwas von dem Vitriol Pulver/und eben so schwer von dem Tragant-Pulver/ menget beede durcheinander/ und diese Mischung muß geschehen vier Wochen darnach/nemlich auf den Tag/wann die Sonne in die Jungfrau gehet/ um den 13. Augusti. Wann nun jemand verwundet wird/ nimmt man nur ein sauberes Häderlein/macht es blutig/streuet von diesem Pulver darauf/ wickelt es zusamm/und steckts entweder in den Hosen-Sack/oder an ein solches Ort/der fein temperirt sey/ dann der Patient empfindet an der Wunden alle Ubermässigkeit/ so wol der Hitze als der Kälte/sonst darff man weiter kein Pflaster auf die Wunden legen / nur daß man Morgens und Abends die Wunden mit einem saubern Tüchlein umlegt/thut man nun das Tüchlein/ so Abends aufgelegt worden/ des Morgens herab/so streuet man frisches Pulver auf die Feuchtigkeit des Tüchleins/und legt wieder ein frisches über/ also procedirt man auch mit diesem gegen Abends/ so zu Morgens ist aufgelegt worden/ und thut und verwahrt allzeit das bestreute Tüchlein an einem temperirten Ort/ und obgleich die Wunden Materi gibt/ so procedirt man gleich also damit. Wann nun die Wunden geheilet ist/ wirfft man die Tüchlein alle miteinander in ein fliessendes Wasser. So lang die Wunden fliessig und blutig bleibt/ muß man täglich mit der Bestreuung des Tüchleins fortfahren/ wanns aber anfängt zu trocknen/ und nicht mehr fliesset/ so lässt mans nur bleiben; dis Pulver/ wann man also damit procedirt/ heilet alle flüssige Schäden/ ist auch ein treffliches Remedium, wo bey einen Krancken grosse Hitz ist/die nicht zu leschen/ daß man dem Patienten eine Ader lässet/netzet das Tüchlein mit dem Blut/ bestreuet es/wickelts zusammen/ und legts an ein kühles Ort in den Keller/so wird dem Patienten die Hitz bald vergehen. Auch ist das Vitriol Pulver allein/ ehe es gemischet wird/ein bewehrtes Mittel für das Seitenstechen/wann man davon einer Erbis groß/ einem solchen Patienten in Holder-Blühe-Wasser eingibt/und darauf schwitzen lässt/ könnte aber der Patient selbst gehen und sich bewegen/ wäre es desto besser. Der weisse Vitriol mit einem Aquâ Cephalicâ in die Nasen gethan/ aber nicht hart an sich gezogen/ führet die Flüsse aus dem Haupt. Wie die Flores Vitrioli, so Vomitum und Sedes verursachen/ item Creta, Spiritus und Oleum Vitrioli, und dergleichen Sachen mehr/ zu verfertigen sind/ besiehe die Chymisten.

Cap. CXXIV.

Vom Auripigment, Arsenico und Armeniaco.

AUripigment scheinet auch / als ob es bisweilen Gold bey sich führete; die Unkosten aber übertreffen den Gewinn: Dessen sind unterschiedliche Arten/das weisse wird Arsenicum genannt/auch Operment und Hütten-Rauch geheissen; ist dreyerley Sorten/das gelbe/rothe und (wie erst gedacht) das weisse; das gelbe wird insgemein für das rechte Auripigment gehalten; der Unterschied dieses und des rothen/kommt nur aus der Bereitung des Feuers / welches ihm die Röthe verursachet: Es ist noch eine Art / Arsenicum Crystallinum, das man / dieweil es weiß und klar ist wie ein Crystall/ von gestoßnem Operment und gleich so viel Saltz/in den Hütten durchs Feuer bereitet/daß es so klar wird / wie ein Crystall: Sind alle hitzig und trocken im vierdten Grad / und also strenger und tödtlicher Gifft; das weisse wird gepulvert/ und unter Mehl und andere Sachen / so die Mäuse und Ratzen gern essen/ gestreuet/davon sie/wann sie nicht Wasser bekommen/ verrecken müssen; Man kan auch die Wölffe damit (wie Cardanus meldet) umbringen/ wann man ihnen solches auf ein Aas streuet/und sie davon essen/werden sie/wo sie nicht gleich Wasser haben/ so wüthig / daß sie auch andere Wölffe anfallen und beissen/die gleicher Weise von der Wüthigkeit angegriffen werden/uñ also kan man sie alle leichtlich vertilgen. Er meldet de Subtil. lib. 5. fol 164. er habe es selbst probirt/sey aber gefährlich/weil auch die zahmen Thier davon können angesteckt werden. Von Auripigment und Kalch wird eine Salbe gemacht/die Haar damit zu vertreiben; das rothe Operment ist das unschädlichste; mit Pech gemengt / macht es die rauhen Nägel glatt/ mit Schmaltz zertheilet es die Beulen/ mit Rosen-Essig heilet es die Geschwär der Nasen und des Mundes/ auch andere Blattern; man macht von rothen Operment und Terpentin besondere Pillulen zu der Engbrüstigkeit/ wie Lonicerus bezeuget. Die Sandracha est excoctum Arsenicum, entweder durch Kunst / oder von Natur / aber durch Kunst wird es viel röthlicher/ als was aus der Erden kommt / wie Scaliger Exercit. 104. n. 22. bezeuget. Aus dem Arsenico wird durch die Chymisten ein Oel bereitet/ für Fisteln/ Krebs/ Frantzosen/und alte unheilsame Schäden an Menschen und Viehe; Item/ ein Stein/ mit Spießglas/ Schwefel und Arsenico, jedes zwey Untzen/ gepülvert/ und in einem Glas in warmen Sand so lang stehen lassen/ bis es zusammen fleusst / und wie ein roth-braun Glas wird/ brich das Glas entzwey/ und nimm es heraus/ das zeucht das Gifft mächtig an sich/und ist doch selbst kein Gifft mehr/das hoch zu verwundern/ wie D. Becher bezeuget in Mineralog. f. 71. vide ibi plura.

Sal Armeniacum, Armoniacum oder Ammoniacum, ist auch Salmiac und Salmiax genennet; wird gefunden in dem erhitzten Stand/ auch aus gemeinen Saltz gemacht/das beste ist klar und weiß; Spiritus Salis Armeniaci nimmt man dessen Salis ein Pfund/man solvirt das in warmen Wasser / glühet Ziegel-Stücklein/und wirfft sie darein/daß sie sich alle voll-anziehen/ lässt sie trocken werden/und distillirts per Retortam in einem offnen Feuer/so bekomt man einen schönen Goldgelben Spiritum wie Saffran / dis solvirt das Gold/ und dienet in Calculo und vielen Kranckheiten; man gibt es ein von 2/bis auf 5. Tropffen. Flores Salis Armeniaci sind in Fiebern/bevorab in Quartanâ, ein fürtreffliches Mittel/ wie D. Becher schreibet. Lonicerus meldet/es sey hitzig und trocken im vierdten Grad/welches doch etliche widersprechen/weil es sonst Gifft wäre/und nicht im Leibe zu gebrauchen. Salmiac durch einen gläsernen Helm distillirt/und mit einem Federlein auf die schwartzen Zähne gestrichen/macht sie weiß; in Wasser zerlassen/dessen ein Tropffen in die Ohren geträufft/ darinnen Ohrhölen und andere Würme sind/ tödtet sie/daß man sie mit einem Ohr-Löffel heraus kan thun; mit Scheelwurtzen-Safft in die Augen gethan/ vertreibt es die Fellen; im Rosen-Wasser zerlassen/ mit Campher vermischt/ und an der Sonnen getrocknet/und das Pulver mit Holunder-Oel vermischt / damit das Angesicht geschmiert/benimmt seine Ungestalt und maltzigen Flecken/ wie Lonicerus meldet.

Cap. CXXV.

Schwefel/ Saltz/ Salpeter.

SChwefel und Saltz/neben dem Mercurio, sollen das Fundament aller Metallen und Mineralien seyn/ nachdem sie viel oder wenig von einem oder dem andern participirẽ/auch nach dem sie grob oder subtil/lauter oder unrein sind. Im Königreich Neapolis, in Italien ist ein Ort/der in Länge 1500 Schuhe/und in die Breiten 1000. begreifft/rings herum mit Hügeln und Bergen umgeben/die alten Römer haben den Ort Campos Phlegræos und Forum Vulcani, und jetzt werden sie Solfataria von den Welschen/ wie F. Leandro Alberti fol. 162. bezeuget / genennet/ dabey gibts viel Hütten / darinnen der Schwefel gekocht und zubereitet wird; Es ist auch ein grosser Graben oder Gruben/ Gran Fossa genannt/ am Ende dieses Schwefel-Felds / darinnen das Wasser jederzeit siedet und über sich dünstet / so man Eyer und andere Speisen eintaugt / sind alsobald gesotten / auch sind allenthalben warme Bäder der Orten zu finden/die zu vielen Zuständen zu gebrauchen sind. Der Schwefel wird auch aus der Erden ausgegraben/ & ignium subterraneorũ, qui vel in montibus expirant, vel in thermis consistunt, quasi origo & causa est. Der Schwefel ist hitzig und trocken über den dritten/bis in den vierten Grad. Dessen ist zweyerley/ der graue und lebendige/Sulphur vivum & fossile, und der gemachte und gelbe Schwefel: Der schwartze grobe Schwefel wird Sulphur cavallinum und Roß-Schwefel genañt; Lonicerus schreibt ihm viel gute Tugenden zu/ und saat:

Lebendiger Schwefel gepülsert / treibe das Gifft aus; und mit Eyer-Dotter eingenommen / sey er sonderlich für die Infection; in einem weichen Ey gebraucht / treibet er den auf der Brust und Lungen lang gelegenen Schleim aus / und benimmt das Keuchen; gepulvert und mit Essig gemischt / reinigt die Haut von allem Unflat / wanns schon der Aussatz wäre. Der Schwefel wird auch in dem Antimonio und Vitriol gefunden / und ein Oel daraus gemacht / so zu faulen stinckenden Wunden dienet; die Chymisten præpariren daraus die Flores, den Balsamum, die Quintam Essentiam, das Sal und allerhand Tincturen / wie bey den Chymicis zu finden ist.

Sal commune, gemeines Saltz / wiewol dessen in diesem Werck öffter gedacht wird / hab ichs doch allhier / als matrem & genetricem Metallorum, mit wenigen aufführen wollen / weil es in der Artzney zu vielen dienlich ist / auch im gemeinen Leben so nützlich und nothwendig / daß man fast ohne Saltz nicht wol leben kan / wird aus Felsen und dem Erdreich tieff ausgegraben / wie in Polen und Ungern / oder aus Meer-Wasser / oder aus Saltz-Bronnen und gesaltzenen Wassern gegraben / behütet und verwahret den Menschen für Fäulung / reiniget alle böse und schleimichte Feuchtigkeiten / und ist warmer und trockner Natur; Lonicerus sagt; Für die Geschwär im Hals / nimm Saltz / Essig / Hönig und Baum-Oel / jedes ein Loth / vermisch und schmiere die Kehle damit / schluck auch dieses ein wenig ein / so nimts das Hals-Geschwär gar bald hinweg; Es wird von den Chymicis ein Spiritus daraus gemacht / und aus diesem ein Sal volatile; Item macht man daraus süsse Crystallen / und ein allgemeines Menstrum, so zu allerhand Gebrechen dienlich sind.

Salpetræ, oder Salnitri, ist eine Art eines weissen Saltz-Steins / das rechte Salpetræ aber / nach Dioscoridis Beschreibung / haben wir dieser Zeiten bey uns nicht mehr; der meiste wird bey uns aus der Erden allenthalben zubereitet / und sind in Polen / in der Marck Brandenburg / und an andern Orten Teutschlandes / die Handlung Saliter und Alaun zu sieden / mit gemeinen Unkosten getrieben / da die in zwantzig oder mehr Saliter-Sieder gehalten werden / die von der Landes- oder Stadt-Obrigkeit die Erlaubnuß haben / wo sie nitrosischen Grund finden / daselbst zu sieden; daher schleusst Klockius in Ærario, daß die Obrigkeiten auf die Saliter-Gruben wol einen Anschlag zu machen / Fug haben. Der Saliter ist warm und trocken im andern Grad / hat die Natur des Saltzes / säubert und reiniget. Die Erd / aus welcher Saliter gesotten worden / wann sie wieder aufeinander geschlagen wird / gibt nach 5. oder 6. Jahren wieder mehr Saliter als vorhin: Si cumuli terræ, è quo detractum fuit nitrum (sagt Cardanus) sub tuguriis serventur, seu Salinitrum in tumulos terræ, aquâ dissolutum spargatur, post quinquennium copiosior fructus redditur. Von dem Ursprung des Salisnitri, seiner Natur und Würckung / kan man besehen weitläufftig Casimirum Siemenovvicz, de arte magnæ Artilleriæ, Parte I, l. 2, c. 1. de modo præparandi Salem nitri ex terrâ salnitrosâ. Cap. 2. de Sale nitri clarificando, cap. 3. de præparando Sale nitri ex flore murario, c. 4. Item / Josephum Furtenbach / in der Büchsenmeisterey-Schul. Das Nitrum ist meistens vom Lufft und Feuer entsprossen; wie es aber zur Artzney recht und wol zu reinigen sey / besihe D. Bechern in Mineraligiâ Parnassi illustrati fol. 78.

Cap. CXXVI.

Alaun / Galmey / und Galmeyflug.

Alaun ist ein Safft / so aus einer wässerigen Materi bestehet / von unterschiedlichen Arten. Alumen rochæ, ist einer zusammen ziehenden Krafft; wann unser Schreib-Papier darein geweicht / und wieder getrocknet wird / so wird es die Dinten nicht fliessen lassen / wann es gleich sonst nicht zum besten wäre; Wird auch Alumen petrosum und citrinum genannt / weil es steinicht und gelblicht ist. Item / hat man Alumen longum oder scissile, Frauen-Eyß / auch von etlichen Alumen Scajolæ genannt / so in Mähren an theils Orten gefunden wird; Item / Alumen rotundum, gelbosum und zuccarinum. Alumen plumosum, Federweiß / wächst in der Insul Cypern / daraus man Tücher macht / so im Feuer beständig ausdauren / und nicht verzehret werden. Item / hat man Alumen catinum oder Alkali, so aus einem gewissen Saltz-Kraut / das an den Meer-Gestatten wächset / gebrannt und zubereitet wird / das erwärmet / zertheilet / reiniget und säubert; von der Aschen dieses Krauts pfleget man Gläser und Seiffen zu machen. Im Königreich Neapolis, ausserhalb der Hügel und Berge / (so die bey dem Schwefel gedachte Solfataria gegen Orient umgeben) ist ein Thal / darinnen der Alaun aus den Steinen / die aus den Bergen genommen sind / gesotten wird / sie sieden diese Stein in einem Ofen / begiessen sie mit einem Wasser / so sie aus etlichen dort herum liegenden Schöpff-Bronnen nehmen / lassen es also etliche Tage maceriren / bis die Steine endlich davon zu Aschen werden / aus diesen ziehen sie hernach die Laugen / die thun sie in hölzerne Geschirr / diese gestehet nach und nach / und wird an den Enden der Geschirr herum zu einem Eyß / dritthalb Finger dick / und so hart / daß mans mit eysernen Instrumenten muß abledigen; dis bringt ihnen einen grossen Gewinn / wie Fr. Leandro Alberti, in Beschreibung des Welschen Landes davon schreibet: Ist weiß / scharff und klar / warmer / trockner / zusamm ziehender Natur / gibt allen Farben ihren Glantz und Licht; Lonicerus sagt: Nimm Baumwollen Wiechen oder Waitzel / stoß ins Hönig / streue Alaun darauf / und thu es also in die Fisteln / die vorhin wol gereiniget / und mit Essig / mit ein wenig Alaun vermischt / gewaschen sind / heilet von Grund aus. Alaun ist gut in Geschwären der Kehlen / und wann das Zäpfflein abgefallen ist; wann man des Pulvers von Alaun mit Ingwer und Bertram vermenget / und mit einem subtilen Höltzernen Stänglein hinein lässt / hebt es sich ohne Zweifel wieder in die Höhe: er dienet auch wol mit andern Wassern vermischt zur Mund-Fäule / zum Zahnfleisch schwären und bluten; Man brennt ihn also / er wird nicht gar zu klein zerstossen / und in einem irdinen Geschirr / auf einem linden Kohl-Feuer gesotten / bis er dick / gantz weiß und leicht wird / und rührt ihn um; so er sich wiederum

knollet/ und doch nicht gar trocken wäre / nimmt man ein Stück nach dem andern mit einer Zangen / und legts auf die Glut/ bis es gar trocknet/ welches bald geschiehet / wird also subtiler und dienlicher zum Gebrauch in der Artzney und zu allen Schäden.

Galmey/ Lapis Calaminaris, ist ein Geschlecht der natürlichen Cadmiæ, das wird gegraben/ das andere/ so in der Apothecken præparirt wird/ heisset man Thutia; die rechte Galmey wird fürnemlich in dem Hüttwerck sehr gebraucht/ aus Kupffer Messing zu machen/ vermehret auch sein Gewicht fast auf das dritte Theil; wann sie gebrannt wird/ hat sie einen Geruch nach Knoblauch/ ist etwas Saffran-färbig/ daher sie dem Kupffer desto eher die Messing-Farb zu wegen bringt.

Von diesem kommet auch der Galmeyflug/ Nihil oder Pompholix, welcher weiß ist/ und die graue/ welcher Spodium in den Apothecken genennet wird; das weisse Nichts wird sonderlich zu den Augen gebraucht/ wann sie wehe thun/ flüssig/ rinnend/ roth / hitzig und schwürig sind/ zu alle diesen dienet auch die Thutia; diese wird also zugerichtet: Man macht sie in einen Tiegel glühend/ und schüttet sie in eines gesunden Knaben Harn/ dieses thut man siebenmal / darnach leschet mans also ab/ fünffmal in Fenchel- oder Rosen-Wasser/ zerstosst und reibt ihn gar klein; Galmeyflug oder Nihil auch zu dergleichen/ und zum Pflaster oder Salbe Pompholygos. Galmey ist gut zum Fleischzügeln/ zu rothen Augen/ und wird gebraucht zum Pflaster de lapide Calaminari, und dergleichen Sachen mehr.

Cap. CXXVII.

Tesst/ Indig/ Zinnober/ Mennig.

Tesst / Bleyschweiff / Zwitter / Molybdæna, Plumbago, Marchesita di Piombo genennet; Tesst wird durch Kunst bereitet / so man das Silber mit dem Bley reiniget; der Bleyschweiff aber wird natürlich also gefunden; sie sind beyde (sagt Lonicerus) einerley Gestalt/ der beste ist gelb / wie ein Silber-Schaum/ ein wenig glitzend/ wann mans reibet/ rothfärbig/ und wanns in Oel gesotten wird/ Leberfarb; seine Tugend ist wie der Lithargyrii und Eysen-Schlacken oder Scoriæ ferri, denn aus dem Bley/ wann es im Feuer gehalten wird / kommt entweder Spuma argenti, oder Lithargyrium, oder Plumbago, daher sind sie auch fast einerley Natur/ sonderlich/ wann das Silber vom Bley geschieden wird / und sind sie einander fast ähnlich.

Indig/ Indicum, das rechte Indig/ also genannt/ weil es in India in den Röhren wächst/ ist uns unbekannt/ Pancirollus nennet es Aroma Indicum, daß es sey ein überaus wolriechender Schaum/ aus den Indianischẽ Röhren wachsend; Dioscorides lib. 5. cap. 107. bestätiget dieses auch/ und sagt/ daß noch ein Art in der Apothecken zu finden/ wie ein Purpurfarber Schaum/ der auf den Ertz sich anlegt/ welchen man herab schabt und trocknet/ so blaulicht scheinet/ wird für das Beste gehalten/ adstringirt und ziehet zusammen/ dienet zur Entzündung der Geschwulst/ reiniget auch und heilet die Geschwären; der Indig aber / den unsere Mahler brauchen/ uñ schön blau damit mahlen/ wird von dem Kraut Isatis. Weyd/ wann die Färber ihr Tuch färben/ gemacht/ nemlich von dem Schaum/ den sie davon aufheben/ und diese Farbe daraus machen: sonst hat er in der Artzney eben die Krafft/ welche Dioscorides an erst angezogenem Ort/ seiner zweyten Art Indici zueignet.

Zinnober/ Cinnabaris, ist eine mineralische Materi/ die in den Ertz-Gruben gefunden wird. Cardanus sagt/ man soll Schwefel in einen Tiegel thun/ und zerfliessen lassen/ hernach noch einmal so viel Quecksilber darunter thun/ und immerdar umrühren/ und auf dem Feuer stehen lassen/ bis nichts mehr von dem Quecksilber gesehen werde / hernach lässt mans wieder abkühlen/ denn setzt mans wieder auf das Feuer/ lässt es gemach sieden/ daß es nicht brause/ gibt ihm ferner ein stärckeres Feuer/ so lang / biß ein rother Rauch davon gehet/ so wirds wie ein natürlicher Zinnober/ und dienet zum Schreiben und zum Mahlen: Es ist der rechte Zinnober ein Quecksilber-Ertz / wird sonst in der Artzney zu vielen andern Sachen gebraucht.

Minium, Mennig/ wird von den Griechen auch Sandix genennet / ist ebenmässig eine Mahler-Farb. Es wird dieser gemeine Mennig von dem Bley in dem Schmeltz-Ofen gemacht / hat so wol/ als der Zinnober/ ein gifftige und corrosivische Eigenschafft an sich/ daher ist er in dem Leib nicht zu gebrauchen / sonderlich ist der Rauch der Lungen sehr gefährlich; wird meistens von Bleyweiß gemacht/ man thut die Cerussam in ein eysernes Gefässe/ rührt es bey dem Feuer so lange um/ bis es sich roth färbet. In Böhmen / in den Elenbogener Crayß/ bey Schanbach/ ist eine Mini-Gruben gefunden worden; wird äusserlich zu vielen Sachen gebraucht/ es dienet/ neben andern Ingredientien/ zur zerbrochenen Hirnschal/ zum Oxycruceo, zu verrenckten Gliedern; Item/ ein verbrochenes Glas wieder zu leimen / nimm Venedisches Glaß zerstossen/ Mini, Leinöl/ Staub-Mehl und Eyer-Klar/ reibs wol durcheinander / streich es zimlich dick über den Bruch/ und laß es trocknen.

Cap. CXXVIII.

Kreiden/ rother und weisser Bolus, Rötelstein.

Kreiden/ Creta; man glaubt/ die Insul Creta habe den Namen davon bekommen/ wie Columella lib. I. c. 11. de re rusticâ schreibt/ oder vielmehr die Kreiden von dieser Insul / quâ illa terra abundat; hat unterschiedliche Namen / nach dem Ort und nach der Farb/ als Creta Cimola, Sardia, Umbrica, Eretica, Selinusia, Annularia, Argentaria, davon Plinius lib. 35. meldet/ wird von den Rechenmeistern/

Schul-Præceptoribus, Musicis, Schneidern/ und andern Handwerckern gebraucht; dienet auch wol zur Artzney; Cölnische Kreiden geschaben/ mit Baum-Oel zu einer Salben gemacht/ und auf ein Glied/ daran das Loh-Feuer gefühlet wird/ auf einen blauen Pappier gestrichen und aufgelegt/ und so offt es trocknet/ wieder mit einem neuen erfrischt/ gibt eine balde und gewißliche Linderung/ dienet auch also sehr wol für die Feig-Blattern; diß Sälblein trocknet und kühlet. Ist mehr für ein Erde/ als ein Minerale zu halten; der Grund/ wann er kreidich ist/ soll besser zu Wein-Gärten als Korn-Feldern nutzlich seyn.

Der rothe Bolus, sonst Bolus Armenus genannt/ oder auch Lutum Armenum: Der beste ist der schön roth ist/ und nicht mancherley Farben an sich zeiget; ist kalt im ersten Grad/ und trocken im andern; ist gut (sagt Lonicerus) in bösen Blattern und Geschwären/ sonderlich tempore Contagionis, wañ die Pest regiert/ mit Antivi-Wasser eingenommen/ und den Leib damit geschmiert; Es ist auch das Pulver eine grosse Artzeney zu allerhand Wunden. Bolus Armenus getruncken/ ist dem Blutspeyen und der Schwindsucht sehr bequem/ dann es trocknet das Geschwär der Lungen/ davon diese Kranckheit entstehet: Ist fast gut den Frauen/ die ihr Menstrum fluxum zu viel haben/ auch in den Fiebern/ so sich zur Infections-Zeit erheben; wer tempore contagioso von Bolo Armeno in Saurampffer-Safft trincket/ der ist davon versichert; er benimmet auch das Keuchen. Bolus Armenus, wann er zur Artzeney bereitet wird/ giesst man einen Wein daran/ der nicht starck ist/ oder frisches Bronnen-Wasser/ rührt es starck und offt um/ lasst es sich wiedersetzen/ giesst das Wasser sacht herab/ und ein frisches daran/ rührts abermal/ und das so offt/ biß es nicht mehr färbet/ und muß das öffters/ über 20. mal widerholet werden/ zuletzt thut mans 10. mal also mit Rosen-Wasser/ und setzt allwegen etwas/ so das Hertz kräfftiget/ darzu/ wie Christoph Wirsung in seinem nutzlichen Artzney-Buch vorschreibet. Er hat einen grossen Nutzen in der Artzeney/ werden auch Pillulæ de Bolo daraus præparirt/ zum erharteten Miltz/ dienet für das Stechen ex Cholera, zum Keuchen und Lungen-Geschwär/ für Hertz-Zittern aus Hitz/ zur Melancholia, fürs Undauen/ zu allen Ruhren/ hitzigen Nieren und Bluthahrnen/ zum verstockten Blut im Leib/ zu frischen Wunden und Blut-Pflastern/ und in der Infections-Zeit zu mancherley.

Weisser Bolus, der auch Terra Lemnia und Sigillata genannt/ weil von diesem im dritten Buch dieses Wercks gedacht wird/ wollen wir den günstigen Leser dahin verwiesen haben.

Röttelstein/ Rubrica fabrilis, oder Bergrötel/ so jedermann wol bekannt/ und von den Zimmerleuten und Steinmetzen gebraucht ist/ hat sonderlich in der Artzeney keinen Nutzen/ mag doch zu kühlenden Artzeneyen und zur Blutstellung äusserlich/ wie der rothe Bolus, genommen werden. Die in Cappadocia gegraben/ und von der Stadt Sinope, da sie am meisten verkaufft wird/ den Namen Rubrica Sinopica hat/ wird/ nach Dioscoridis Urtheil/ für die beste gehalten/ die nächste daran sey die aus Egypten und Africa/ auch aus Hispanien zu uns herkommet.

Cap. CXXIX.

Wie die Grund-Stücke abzumässen.

Die Pflug-Arbeit hat die erste Abmässung der Felder anfangs gegeben/ daß man ein Joch oder Tagwerck Acker genennet/ so viel man mit dem Pflug in einem Tag umackern kan. Die alten mässigen Römer unter Romulo, haben anfangs mehr nicht als zwey Joch Acker einem Mann/ was Stands er auch gewesen/ zugeeignet; und solche/ wann sie gut gebauet worden/ für genugsam gehalten/ eine Haushaltung zu ernehren. Stolo Licinius, wie Plinius lib. 18. cap. 3. bezeuget/ hat fünff Joch erlaubt/ biß es endlich/ zu Neronis Zeiten/ darzu kommen/ daß auch die Sclaven/ einen Garten oder Teich anzurichten/ mit zwey Jochen sich nicht haben vergnügen lassen: Wir wollen aber anzeigen/ wie es in unserm Land Oesterreich damit solle angestellet werden; dann weil bey etlichen Gütern/ entweder aus Nachlässigkeit/ oder Unverstand/ oder sonst andern zufallenden Ursachen/ sich offt begibt/ daß keine rechte Urbarien auffgerichtet/ oder doch die zur Herrschafft gehörigen Gründe/ Weyn-Gebürge/ Felder/ Wiesen und Wälder nicht ordentlich/ nach ihren Jochen und Tagwercken/ eingetheilt und benamset werden; daher haben wir allhier die Weise andeuten wollen/ wie solches geschehen und leicht verrichtet werden könne/ und soll ein verständiger Haus-Vatter dieses nicht allein an seinen eignen/ sondern auch an der Unterhanen Grundstücken auszumässen und auffzuzeichnen sich befleissen/ damit er sein eignes/ so wol auch seiner Untersassen Vermögen wissende/ die Anschläge und Anlagen nach desto billicherer Proportion machen/ und keinem weder zu viel noch zu wenig aufbürden möge. Ein Unterthan/ der 36. Joch Ackers hat/ wird für ein gantzes/ und wer 18. Joch hat/ für ein halbes Lehen gehalten/ wie dann in etlichen Provintzen/ sonderlich in Ungarn und Mähren/ der Gebrauch/ daß entweder nach Anzahl des Zug-Viehes/ oder nachdem einer viel oder wenig Joch Acker besitzt/ die Steuer gefordert werden. Sonderlich ists nothwendig/ wann man ein Grundstuck kauffen oder verkauffen will/ daß man nicht blindling entweder solches von einem andern übernehme/ od' einem andern überantworte/ weil es der Schermung halber viel Zwist und Unrichtigkeit (das hierdurch zu verhüten) erwecken kan. So viel aber die Joch und Tagwerck anlanget/ so ist man in Oesterreich selbsten nicht einerley Meynung/ und sind an einem Ort grösser/ an dem andern kleiner. Die alten Römer haben solches Argentum genennt/ was man einen Tag über mit zwey Ochsen umackern können/ die Breite hielt 120. und die Länge 240. Schuhe/ welche Zahlen/ eine in die andere multiplicirt/ macht es 28800. Schuhe/ welches der Inhalt eines Jochs bey den Römern gewesen. Dem Oesterreichischen Lands-Brauch nach/ wird ein Joch Holtz/ Feld/ oder anders Grundstuck/ auf 40. Klaffter in die Länge/ und 40. Klaffter in die Breiten/ oder 8. Klaffter in die Breiten/ und 200. Klaffter in die

Länge gerechnet; wann nun die Abmässung soll für die Hand genommen werden / so muß mans folgender massen anstellen: Ein jede Schnur/ damit man mässen will/ soll in sich halten 10. Klaffter Wiener-Maaß/ nach den verjüngten Maaß-Stab/ deren jede 6. Feld-Schuhe/uñ ein jeder Feld-Schuh 12. Zollen in sich begreifft. Wann man nun diese zehen-klaffterige Schnur in Bereitschafft hat/ soll man das Grundstuck rings herum damit mässen; so man dann diese Maaß recht verzeichnet hat/ muß mans nachfolgender massen theilen/ als zum Exempel: Es hätte ein Grund 226. Schnür/und man dieses mit 10. multipliciret/so bringt es 2260. Klaffter/ diese müssen mit der Zahl 4 dividirt / und in einen Quadrat gerichtet werden / wie zu sehen.

2 2260 444	565. Klaffter.

Dieses nun ist die Vierung oder Quadrat von einer Seiten. Diese obstehende eine Seiten oder Quadrat der 565 Klaffter/ muß so dann mit seiner eignen Posta der 565. Klaffter multipliciret werden / kommen alsdann 319225. Klaffter heraus / wie aus folgendem Exempel zu sehen.

```
   565
   565
 -----
  2825
 3390
2825.
------
319225.
```

Endlich muß die Zahl der Klaffter mit 1600. dividirt / und zu Jochen gemacht werden/ in Bedenckung/ daß/ wie oben gemeldt/ dem Lands-Brauch / ein jedes Joch Holtz- oder Acker/ von Rechts wegen in sich halten soll in die Länge 200. und in die Breiten 8. Klaffter; kommen demnach aus vorangezogener Post / der Division nach/ heraus/ wie das angesetzte Exempel anzeigt:

I 166 2558 319225 166600. II	199½. Joch und 25. Klaffter.

Das ist hundert neun und neuntzig und ein halbes Joch und fünff und zwantzig Klaffter. Und wiewol die Joch nicht allein in gleicher Form und Gestalt sind/ denn etliche sind lang/ etliche breit/ krumm/ grad/ rund oder eckicht/ oder sie seyen geformet wie sie wollen / so ist nichts daran gelegen/ wann nur so viel Platz vorhanden ist/ als zu einem Joch in Oesterreich gehöret/ als nemlich 1600. gevierdte Klafftern. Sonst aber geschicht das Mässen auch auf unterschiedliche Weisen/ als durch Grund-Legungen/ Triangel / Schnur oder Strick/ Ruthen oder Klaffter; es muß doch alles / wann es recht fürgenommen wird/ auf einerley Weise heraus kommen. Die Wein-Gärten werden von etlichen nach dem Pfund gerechnet/ nemlich ein Pfund ist so viel als ein guter Hauer in einem Tage hauen kan / ein Sechzehentheil ist dritthalbe Pfund / ein Achtel ist fünff Pfund/ ein Viertheil Wein-Garten ist zehen Pfund. Von einem solchen Pfund Ordinari Bau ist Lohn ein Gulden; Steckenziehen und Uberbau aber geschiehet nach einer jeglichen Gebürges Gewohn- und Gelegenheit.

Cap. CXXX.

Wie ein Gut zu verbessern.

Die jenigen/ die allein ihres Gutes Einkünfften / aus Übersetzung der Unterthanen / meliorirt en wollen / setzen kein beständiges Fundament / weil die Obrigkeit/ bey erschöpfften Unterthanen/ auch Noth leiden muß/ will nicht sagen/ den guten Namen / und der Ihrigen Liebe/ sondern auch GOttes Seegen/ an dem alles gelegen ist/ verlieren; Und endlich die Verbesserungen der Einkommen/ die mit Beschwerung der Unterthanen geschehen / müssen billich und erträglich seyn/ Aurum enim cum lachrymis & querelis subditorum collectum (nach des Griechischen Kaysers Tiberii II. Ausspruch) & adulterinum & venenosum est, als wann man Zinns/ Gülten/ Zoll / Ungeld / Mauthen/ Steuer/ und andere Einkommen steigert / und dieses soll nimmermehr ohne hohe dringende Ursach beschehen/ mehr in publicis als privatis bonis, niemals aber in Victualien/ sondern nur in Sachen / die nicht zu nothwendiger Unterhalt des menschlichen Lebens/ sondern zum Pracht und Uberfluß gehören/ als silberne Fahrnus Frantzösische Wahren/ seidene Kleider /Geschmuck/Geschlecke/ Spanische und ausländische Wein / Trunckenheit / Charten- und Würffel-Spiel/ item die unnützen überflüssigen Unkosten bey Hochzeiten / Kinds-Tauffen/ Gastereyen und Begräbnissen / moderiren und verbieten. Im Fall der Noth werden die Schätzungen auf die Joch / Wein-Gebürge / Tagwerck Acker/ Wiesen und Feuerstätt geschlagen. Non capita, sed bona subditorum æstimari debent, & Tributa non personis, sed rebus imponenda sunt. Daher kan ein Herrschafft die Steuer nicht zweymahl in einem Jahr fordern/ weil sie weder die Fechsung noch das Weinlesen in einem Jahr verdoppeln kan/ sed omnia, quæ necessitatis & utilitatis causâ inducuntur, non diutius quàm utilitas, vel necessitas durant. Benevolentia autem & sui & alieni æris Domina est. Also soll man auch alle Frefelthaten/ Fluchen/ Lästern/ Spielen/ Sonntags-Täntze / item Trunckenheit/ Ubermaß in Kleidung/ Perruquen, Banquette und unnütze Gebäue verbieten / wie auch Entlehnungen und Contractiones Debitorum, extra præscitum Domini, item Verkauffungen / Vertauschungen/ bey Verlust der Sachen / ut dissipatoris coërceantur, & boni patres familias juventur. Wo man Städte und Märckte hat/ mag man für die ungerathene Jugend (wie in Niederland die Zucht-Häuser/ also andere harte) Straffen auffrichten; diejenigen die mit Wucher und Ubersatz die Leute aussaugen/ soll man gebührlich straffen/ die Fürkäuffe und

Monopolia, earum potissimum rerum, quæ ad victum pertinent, verbieten: Keine Bürgschafft ohne Consens zulassen/ die bösen Wirthe abschaffen/ und hüten/ daß der Arme von dem Reichen nicht unterdruckt werde. Zu Verbesserung der Einkünfften hilfft auch viel/ die Haushaltung so viel einziehen/ als es die Nothdurfft und Wolstand erleiden mag / überflüssige Mäuler an Pferden/ Hunden/ Jägern/ Falcknern/ und andern unnützen Leuten/ abschaffen/ magnæ enim opes non tam multa capiendo, quam haud multa perdendo, quæruntur. Zudem/ soll sich eine Herrschafft von grossen Spielen / die leicht ruiniren können / hüten und enthalten/ die Profusion im Schencken/ sonderlich ohne Ansehen der Verdienste/ meyden / vor unnützen Gebäu sich hüten / Frugalitate enim & parsimonia æs alienum persolvitur, Fundi recuperantur, & amplificantur, oppignorata bona redimuntur, & loculi exhausti replentur. Darzu hilfft nicht wenig / wann man die Aemter in der Oeconomiâ mit tüchtigen Personen versihet/ die jährliche Rechnungen und Einbringung der Ausstände selbst nachsihet / und nicht alles allein andern vertrauet und heimgibt; die Ausgaben und Einnahm jährlich betrachtet / daß jene diese nie übersteigen/ und geschiehet es etwan / die Ursachen ergründet und beyseits raumet / wofern Uberschuß an Einkommen / sie zur Bezahlung der Schulden anwendet; denn die Spahrsamkeit hat diesen Vortheil/ daß man nicht von Fremden/ sondern von ihm selbst entlehnen kan; auch befördert ein Gut trefflich / wann man öde unbewohnte Ort/ grosse und weite Marast zu Nutz bringen / fruchtbar machen / zu Aeckern / Weinbergen / Wiesen / Teichen / Seen/ oder auch zu Dörffern / Häusern und Mayer-Höfen anrichten / oder sonst an übel-bewohnte Ort fremde Leute bringen kan. Ein artliches Exempel Königlicher Gnade und Freygebigkeit findet man bey Josepho, Antiquitat. Judaic. lib. 12. cap. 3 von Antiocho Magno, als er dem Zeixidi geschrieben / zweytausend Jüdischer Familien / aus Mesopotamia und Babylonien nacher Lydia und Phrigia in die festen Ort zu bringen/ hat er anbefohlen/ vornemlich die Freyheit ihnen zu geben / nach ihrem Gesetze zu leben / darnach jedem einen Ort auszuzeichnen/ dahin sie ihre Häuser / Felder und Weinberge bauen möchten/ hat sie ferner auf zehen Jahr Steyer-frey von allen Früchten gelassen / und so lang mit gewissen Trayd versehen / sich und ihr Gesind zu ernähren/ biß sie selbst eine Nechsnung erreichen würden; Item/ soll man zu ihrem Dienst Leut verschaffen / so viel sie bedörffen werden / damit sie desto treuer und fleissiger seyn möchten; sonderlich (hat er befohlen) soll man verhüten / daß ihnen von niemanden Verdruß oder Ungelegenheit widerfahre. Auch ist sehr nützlich / wann man die dürren Haiden / Berg und Hügel oder Gründe zu Holtz-Stätten macht / mit Eycheln und Buch-Eckern besäet / befriedet / und also kein Vieh hinein läßt / biß sie den Gipffel der Bäume nimmer erreichen können / die Gründe gehören gleich der Obrigkeit selbst/ oder den Unterthanen/ und da man eine Straff darauf legt/ diß Holtz in gewissen Jahren zu haiden; es kan diß auch bey den Flecken / Dörffern/ und gemeinen Gründen / beobachtet werden; oder/ wann man mit Dornen und Sträuchen verwachsene Oerter ausraumet und zu Bau-Feldern machet: Also/ sagt Laterus lib. 3. cap. 5. de Censu, daß auf solche Art die Grafen von Nassau Sarwerden/ ihr Land von Gesträuch und Wildnissen raumen / und dargegen / weil der Boden solches ertragen möge / zu guten Feld-Aeckern ziehen lassen / also ihr Einkommen um etliche 1000. fl. gemehrt und gebessert.

Durch guten und fleissigen Feld-Bau der Unterthanen/ wird auch der Obrigkeit Nutzen mercklich befördert / wann man in allen Dörffern und Gütern geschworne Leute verordnet / die der Unterthanen Gründe jährlich besichtigen/ und was übel gethan wird/ anzeigen / den Taglöhnern und Dienst-Botten gewissen Lohn setzen / und die Ubertretter straffen. Wann einen von den Unterthanen durch Brand / Diebstahl und Rauberey ein empfindlicher Schade entstehet / kan die Obrigkeit eine heilsame Ordnung machen/ daß alle andere diesem zutragen/ und den Schaden ersetzen sollen / was nicht aus Verschwenderey oder einiger Schuld / sondern durch Unfall geschiehet; die Unterthanen sind sodann insgemein desto emsiger / einen Schaden zu verhüten / dessen sie alle entgelten müssen/ thun es auch desto williger/ weil sie wieder diesen Vortheil/ im begebendem Unglück / zu geniessen / hoffen können. Item/ soll jederman/ was baufällig ist/ auf gewisse Zeit bessern / und bey Straff ergäntzen / oder solches der Obrigkeit gantz überlassen. Die Kauffmannschafften soll man limitiren / daß sie nicht verbotene Waaren aus- oder in das Land führen/ keine Theurung anrichten / keine essende Waar aus- aber wohl in das Land bringen/ Honestum autem lucrum est (sagt Cassiodorus) quod justè acquiritur, quo nulli præjudicatur, & per quod nemo læditur. Also kan man auch Kauffmannschafften verlegen / item / Schifffahrten/ wo nahe Schiff-reiche Wasser sind/ auch Korn-Häuser und Trayd-Kästen zurichten und versehen; Item/ Saltz-Städel aufrichten/ und Ordnung machen/ daß man Saltz / wo nicht im Lande selbst/ doch am nächsten und wolfeilsten haben kan; die Handelsleute bey ihren Freyheiten schützen / und die Strassen sicher halten; man soll keine Waar lassen hereinbringen von fremden Orten / welche die Unterthanen selbst machen können; so soll man auch die bey allen Handwerckern gewöhnliche / offt übermässige Zechen/ moderiren/ sie bey guter Ordnung erhalten / und alle Mißbräuch abstellen; sonderlich wegen der Dienst-Botten Lied-Lohn eine Ordnung setzen / damit weder Herr noch Gesind darob zu klagen haben; Item/ wann man weit-entlegene nicht nutzbare Güter / Grund-Stücke / Wein-Gebürge und Wälder hat / solche mit Reservation des Vorkauffes zu veralieniren / oder auf eine lange Zeit zwantzig / mehr oder weniger Jahr / ihnen vorbehalten/ wieder an sich zu lösen/ oder eine Lehenschafft und gewissen Dienst darauf schlagen. Item / wo man Städte und Märckte unter sich hat / den Burgermeistern/ Richtern und Beamten/ die Justitiam treulich zu administriren/ und die Delinquenten zu straffen/ ernstlich einbinden/ auch bey allen Aemtern/ Gerichten und Cantzeleyen gewisse Taxen und Moderation der Gebühren setzen / darüber bey Straff niemand begehren oder steigern darff / auch allen essenden Waaren / Brod/ Fleisch/ Fisch und Wildprät/ Obst/ Geträncke/ ein gewisses Pretium ordnen / damit nicht muthwillig eine Theurung verursachet werde. In Hochzeiten/ Kinds-Tauffen/ Begräbnissen und Landschafften alle Ubermaß

verbieten und ernstlich straffen; Item/ die Advocaten/ wann sie sich um Sachen annehmen/ die sie selbst nicht verstehen/ die Klagen irrig/ dunckel/ unverständlich fürbringen/ den Handel muthwilliger Weise procrastiniren/ und auf die lange Banck spielen/ böse Schmähungen und Ehrenrührige Convitia beymischen/ de Quotâ litis paciscirern/ oder unrechtmässige Conventiones machen/ die Partheyen mit übermachten Unkosten beschweren/ ihrer Parthey Geheimnissen dem Gegentheil entdecken/ mit falschen Schrifften das Gerichte hintergehen/ den Gerichts-Ordnungen sich nicht gemässe halten/ temerè ein litigium anfangen/ die Terminen versaumen/ ein Recht deseriren oder ersitzen lassen/ muthwillige Aufzüge/ den Gegentheil müde zu machen/ suchen/ soll man solche/ in einem und andern Fall mit Geld-Straf belegen/ oder wohl gar abschaffen. Item/ soll eine Obrigkeit in Acht haben/ damit/ durch allzugrosse Hegung des Wildes/ der Unterthanen Felder nicht verwüstet/ gute/ fruchtbare/ nützliche/ auch wilde Bäume nicht liederlich verderben/ sondern gepflantzet und erhalten werden; auch/ daß die Viehe-Zucht nicht überlegt sey/ niemand mehr halte/ als ihm gebühre; und die alten Trifften nicht zu Aeckern gemacht werden; ferner sind gute und richtige Becker- Metzger- Brauer- und Müller Ordnungen aufzurichten/ auch alle nothwendige Handwercker zu bestellen/ und eine erleidliche billige Taxa zu machen; die unnothwendigen Zechen und Schwelgen abstellen/ und nicht zugeben/ daß einer dem andern ins Handwerck greiffe; auch soll man auf die Falsarios-Wechsler und Partitenmacher Acht geben/ die Geitz-Hälse/ Wucherer (dadurch ihr wenige/ mit vieler guter Leute Schaden sich bereichern) abstraffen/ rechte Maas/ Gewicht und Elen befördern; Spitz-Buben/ Spieler/ Gauckler Marckschreyer/ Müssiggänger abschaffen/ so wohl auch starcke Bettler/ Vaganten/ Landstörtzer/ Gart-Brüder und umlauffende müssige Handwercks-Bursch; nicht weniger soll man die Gemein-Güter wohl berechnen lassen/ daß sie/ durch unnöthige Zechen und Ausgaben/ nicht verthan/ sondern nützlich und löblich angewendet seyen. Darzu soll nun die Obrigkeit die Leute fein anlaiten/ wie dieses Herr Veit Ludwig von Seckendorff/ im andern Theil seines Fürsten-Staats fol. 215. §. 2. mit mehrern ausführet. An etlichen Orten werden auch die rauberischen Thier/ als Wölffe/ Füchse/ Luchsen/ Marder/ Fisch-Otter/ Adler/ Geyer/ Habicht/ Fisch-Aehr/ und dergleichen Raub-Vögel/ wo sie in grosser Anzahl sind/ auch Menschen/ Vieh/ Wildprät und Fischen schaden/ jederman sie zu verfolgen/ zu fangen und zu schiessen erlaubt/ und haben noch an theils Orten/ aus Obrigkeitlicher Verordnung/ ein gewisses Geld davon zu erwarten; auch hilfft viel zu Aufnehm- und Besserung eines Orts/ Jahrmärckt und Wochen-Märckt/ zu gewissen Zeiten/ aufzurichten/ und die Leute dahin zu gewehnen. Ein vornehmes Stuck/ ein Ort in guten beharrlichen Wolstand zu erhalten/ ist/ wann die Obrigkeit niemand lässet müssig gehen/ wie die Widertäuffer in ihren Bruder-Höfen zu thun pflegen/ und die Chineser geben gantz und gar nicht zu/ daß jemand betteln gehen/ und daraus gleichsam ein Handwerck machen solle/ sondern jederman wird/ nach seines Leibes Vermögen/ zur Arbeit gebraucht; die Blinden werden zu Hand-Mühlen/ selbige umzutreiben/ genommen/ und werden daselbst allein diese in die Hospitäl gelassen/ welche am Leib gantz untüchtig/ kranck und Krüppel sind. Die Schweitzer/ wann sie ein grosses Werck oder Geschäfft vornehmen/ brauchen sie die gantze Gemein/ zum Exempel: Wann etwan ein Fluß am Gestatt mit Schüttungen/ damit er nicht auslauffe und Schaden thue/ zu verwahren; wann ein Berg oder Hügel eben zu machen; wann ein schädlicher Wald-Bach abzukehren; wann Strassen zu verbessern/ und dergleichen Geschäffte zu verrichten sind/ so helffen gantze Gemeine einander/ und richten in kurtzer Zeit grosse Sachen aus/ wie D. Max. Faust in seinen Consiliis pro Ærario Class. 15. Consil. 13. bezeuget; Item/ dienet/ einen Ort zu verbessern/ ein Asylum und Frey-Ort aufzurichten/ da jederman/ wer in unverschuldtes Unglück kommen/ sich hin retiriren/ auch frey und unangefochten wohnen kan; diß hat Romulus gethan/ und die Stadt Rom damit Volck-reich gemacht/ der Groß-Hertzog zu Florentz/ Cosmus, zu Porto Farraro, und sein Sohn Franciscus, zu Pisa und Livorno, dergleichen die Stadt Geneve, und etliche Pfaltz-Grafen bey Rhein/ so die Verfolgten willig mit Unterkommen/ versehen/ und noch jetziger Zeit in Engelland und Holland practicirt wird. Es dienet überdiß zu Vermehrung des Gemeinen Bestens/ Vieh-Märckte/ Korn- Fisch- Obst- und Kraut-Märckte/ so wohl auch Gar-Kuchen/ Röhr- und andere Bronnen/ Bäder/ und dergleichen/ anzurichten. Auch kan ein Obrigkeit nachforschen lassen/ ob in seinem Gebiet nicht Metall/ Mineralien/ item/ Steinbrüch/ zum Kalch/ Mühl-Stein oder Gebäu/ Marmor/ Schifer/ und dergleichen Steine/ vorhanden; Item/ wo jemand ohne Erben abstirbet; Item/ wann Schätze gefunden werden; Auch soll man Müntz und Wechsel aufrichten/ Mäuth und Aufschlägen/ Dätz und Ungeld wohl beobachten; sonderlich soll man zu Gebäuen/ und andern Geschäfften/ Unterthanen/ und nicht Fremde zu brauchen/ sich befleissen/ damit das Geld im Land bleibe; Item/ wann ein Herr fremde/ weit abgelegene Schulden hat/ deren Verzinsung er mit Unkosten erlegen muß/ kan ers mit seiner Unterthanen Pupillen und Waisen-Geldern abstatten/ und diesen so wohl die richtigen Interessen/ als auch endlich nach und nach das Capital bezahlen. Item/ kan man mit guter Vorsichtigkeit verhüten/ daß keine muthwillige Theurung verursacht/ daß die Feld-Früchte und Getrayde nützlich und wohl verwahret/ die Felder emsig gebauet/ und niemanden mehr Korn/ als er zu seiner Haus-Nothdurfft jährlich gebraucht/ zu kauffen gestattet werden. Der Reichthum des Königreichs Engeland/ ist aus Eduardi III. Edict entsprungen/ daß kein Fremder/ auch kein Ingesessener/ weder gemüntzt noch ungemüntztes Gold oder Silber/ aus dem Reich in ein ander Land führen solle; dadurch haben sie verursacht/ daß fremde Kauffleute andere Waaren um die ihrige einhandeln und auswechseln müssen/ und bleibt alles Geld im Land. Und/ obwohl dieses in etlichen Stucken mehr auf Lands-Fürsten/ als auf Landsassen/ möchte zu rechnen seyn/ kan doch ein vernünfftiger Landmann viel zu seinem Nutzen und Gebrauch entlehnen. Sonst hilfft nicht wenig zu Verbesserung eines Gutes/ wann man die Unterthanen anhält/ daß sie aus Wolle/ Seiden/ Eisen und andern Materien/ etwas nutzbares verfertigen lernen; auch/ wann an einem Ort gute Lufft/ gesundes

Wasser/

Wasser / fruchtbares Land / Bergwerck / Feld-Bau / Vieh-Zucht / Obst-Gärten / Wein-Gebürge / Teiche / Gewerbe / Handwercker / Freyheiten / leidliche Mauthen / lustige Spatzier-Gänge / Holtz und Stein zum Bauen und Brennen / Wolfeilkeit der Lebens-Mittel / auch gute Gesetze und Ordnungen / zuförderst aber Gottesforcht und des Himmels Seegen ist.

Cap. CXXXI.

Beschreibung des Landes Oesterreich.

Ich würde unrecht thun / wann ich nicht mit wenigem meines Vatterlandes / des berühmten Ertz-Hertzogthums Oesterreich / unter und ob der Enns / allhier gedencken sollte. Das Unter-Oesterreich wird von den Obern / auf der einen Seiten mit der Enns / auf der andern aber mit der Isser abgesondert / und rinnet der grosse Donau-Fluß durch beede / fast in der Mitten durch / und theilet jedes derselben / dißseits und jenseits / in vier Viertel; und damit wir den Lauff der Donau / der aus Bayern und Passau in das Land ob der Enns sich ergiesset / nachgehen / so hat dieser Strom erstlich auf der rechten Seiten / das Hausruck- und Traun Viertel / auf der lincken Seiten aber das Mühel und Machland-Viertel / in Unter-Oesterreich läßt er auf der rechten das Ober- und Unter-Wiener-Wald-Viertel / und auf der lincken Seiten die Viertel Ober- und Unter Meinhards-Berg / scheinen also diese Oesterreichische Provintzen / wie zwey vierblätterichte fette Klee / welcher Stengel gleichsam der Donau-Strom zu seyn / sich fürstellet / und beyderseits von unzehlichen Flüssen und Bächen seinen reichen Tribut und Zins einnimmt / biß er die Kayserliche Residentz- und Hof Stadt Wien vorbey streichend / etwan zehen Meil unterhalbs / das Land Ungarn / zu Doben und Preßburg / begrüsset / das völlige Königreich durchrinnet / und endlich / mit etlichen Ausflüssen in Pontum Euxinum, oder das schwartze Meer / sich einstürtzet / mit solchem Nachdruck und Gewalt / daß man in den gesaltzenen Fluthen (wie Herr Betulius bezeuget) auf 10. Meil Wegs / ihr süsses Wasser noch spühren und trincken kan. Das Land ob der Enns gräntzet nach Osten mit Unter-Oesterreich / gegen Abend an das Bistum Passau / Bayern und Saltzburg / gegen Mittag an Steyermarck / und gegen Mitternacht an Böhmen; Das Land Unter-Oesterreich stosset gegen Orient an Ungern / am Abend an das Land ob der Enns / von Mitternacht an Böhmen und Mähren / gegen Mittag an das weite Steyermerckische Gebürge / ist ein edel und fruchtbares Land / dergleichen in Teutschland nicht viel zu finden / von herrlichen und eintragenden Eisen- und Kupffer-Bergwercken / reichen und überflüssigen Saltz-Brünnen / (davon nicht allein die Innwohner / sondern auch die angräntzenden Länder reichlich erhalten werden) von rothen und schwartzen Wildprät / deren die meisten den Lands Fürsten / sehr viel aber auch denen im Land wohnenden Grafen / Herrn und Adel zugehören.

Die Ertz-Hertzogen dieses Lands haben sehr grosse und ungemeine Privilegien / 1 Daß sie von dem Cammer-Gericht befreyet sind. 2 Daß ihre Unterthanen nirgends anders wohin appelliren können / oder anderwärts können verklagt werden. 3 Daß sie Grafen und Freyherrn creiren können / die allenthalben dafür erkannt werden. 4 Können auch Restitutionem Famæ ertheilen. 5 Dörffen in ihren Erb-Ländern neue Zöll und Mauthen aufrichten. 6 Kan ihnen vom Römischen Kayser keine Contribution angelegt werden. 7 Dörffen sie keine Lehens-Dienstbarkeit thun / noch auf den Reichs-Tägen erscheinen / wo sie nicht gerne wollen. 8 Empfangen sie die Lehen in ihrem Land bedeckt / und zu Pferde. 9 Haben die Freyheit / zwey Bischöffe / nacheinander zu Gurck zu erwählen / und der Ertz-Bischof von Saltzburg allein den dritten / doch / daß derselbe nicht dem Haus Oesterreich feind sey; darff auch der Ertz-Bischof von Saltzburg keine Annaten von dem Bischof zu Gurck nehmen / ausser die Cantzley-Taxa 100 Ducaten; und haben dergleichen Privilegien und Immunitäten noch mehr.

In Oesterreich ist ein überaus-ansehnlicher Wein-Wachs / dergleichen in vielen Ländern nicht zu finden / und der an der Güte und Dauerhafftigkeit den Mosel- und Rhein-Wein die Wage / in theils Gebürgen / wohl halten kan; Ja / wer aus Bayern biß nach Wien und Preßburg reiset / der wird / wann er an der Donau hinab fährt / die schönsten Schlösser / Märckt und Städte in der Höhe / von Krembs aus / edles Wein-Gebürg / und auf der Ebene die holdseeligsten Auen / die trächtigsten Getrayd- und Waytz-Felder beederseits zehlen und sehen können. Wo Mähren / Böhmen und Steyermarckt angräntzet / hat es zwar mehr Gehöltz / aber überaus reich von Hasen / Füchsen / Rebhünern / Kranweths-Vögeln / und dergleichen Schnabelweit / nicht weniger auch einen stattlichen Trayd-Boden / sonderlich gegen Mähren / wiewol es auch im March-Feld / zu Mistelbach / Pulcke / Polstorff / Retz / an Wein nicht mangelt / ausser / daß selbiger wegen seiner kalchichten Eigenschafft / als ein Zunder des Podagræ, von etlichen verdächtig gehalten wird / so wird er doch / wann er wol abliegt / und abgezogen wird / denen / die ihn mässig brauchen / nicht schaden.

Und weil wir nach der Donau Lauff haben angefangen / sind auch in Oesterreich / neben der Donau / berühmte und von edlen Haupt-Fischen reiche Flüsse / als die Enns und Isper / welche beyde mit ihren Einlauff in die Donau / diß Land von Unter-Oesterreich abscheiden / darnach die Trau / die groß und kleine Mühel / die Röttel / die Gierning / die Aisch / die Eger / die Böckla / die Trätten / die Alm / die Ischel / und andere mehr; unter den Land-Seen sind die vornehmsten der Traun-See / der Atter-See / der Hallstadter-See / der Man-See / und der S. Wolffganger-See / und noch etliche kleinere.

In Unter-Oesterreich aber ist / nach der Donau / welche jährlich aus Ungarn die Menge von Hausen und Stöhren nach Wien liefert / die March / die Teya / der Kamp / die Preßling / die Erlaf / die Pielach / die zwo Wi-

scha/ die Zwettla/ die Ypps/ die Leitta/ die Melck/ die Krembs/ die Schwechat/ der kalte Gang/ die Wein/ der Thumbritz/ die Raina/ und dergleichen mehr Fisch-Wasser/ wo ein Uberfluß von guten Fischen und Krebsen zu finden.

Das Land ob der Enns hat Städte/ als Lintz/ Steyer/ Enns/ Freystadt/ Welß/ Gemünden/ Vöcklabruck/ diß sind Lands-Fürstliche Städte; darnach Efferding/ Ebelsperg und Steyer-Eck/ die unter andere Herrschafften gehörig sind; so hat auch diß kleine Land ansehnliche reiche Klöster/ Krembsmünster/ Lampach/ S. Florian/ Steyergersten/ Willering/ Baumgartenberg Mansee/ Waldhausen/ Gleinck/ Schlägel/ Engelhardszell/ Schlierbach/ Spital/ und andere.

Unter-Oesterreich hat neben der Kayserlichen Haupt-Stadt Wien/ Neustadt/ Kloster-Neuburg/ Korn-Neuburg/ groß Enzersdorff/ Hainburg/ Bruck an der Leutta/ Marcheck/ Peternell/ Baden/ Thuln/ S. Pölten/ Trässmauer/ Krembs/ Stein/ Mautern/ Thiernstein/ Pechlarn/ Ypps/ Horn/ Böhmischen Weidhofen an der Teya/ Bayrischen Weidhofen an der Ypps/ Meissa/ Gmünd/ Velsperg/ Zistersdorff/ Drosendorff/ Retz/ Laa/ Egenburg/ Zwettl/ Weitra/ Litschau/ Aspern/ und andere Städtlein/ und viel Märckte mehr/ deren theils/ als Stockerau/ Langenloiß/ Medling/ Gumpels-Kirchen/ Mitzelbach und Polsdorff/ wohl manchen Städten bevorgehen.

Prälaten und Aebbte sind in Unter-Oesterreich/ Kloster-Neuburg/ Gottweych/ Melck/ H. Creutz/ Lilienfeld/ zum Schotten/ Mariazell/ Altenburg/ Geras Perneck/ Seitenstädten/ Zwettel/ Seisenstein/ Gaming/ S. Dorothea/ S. Pölten/ Artacker/ Hertzogenburg/ Thiernstein; ungezehlt die unterschiedlichen reichen Frauen-Klöster/ wie auch die Menge der ansehnlichen schönen und prächtigen Schlösser/ Herrn-Häuser und Gebäue auf dem Land/ die stattlichen Burgen zu Lintz und Wien/ wo meistentheils die Kayserl. Hofhaltung gefunden wird; der grosse und weitberühmte Adel/ von stattlichen alten Geschlechten/ die den Forastiren mit leutseeliger Höflichkeit und guten Willen jederzeit begegnen. Die Stadt Wien ist auch sonderlich wegen ihrer alten vortrefflichen Universität schon vor alten Zeiten bekannt/ wo allzeit in allen Facultäten/ præsertim in Mathemathicis, grosse und gelehrte Leute florirt haben; was will ich sagen von dem in gantz Europa bekannten und belobten warmen Wild-Bad zu Baden/ von den schönen Lust-Wäldern und Auen/ Prati oder Prater genannt/ auch den angenehmen Lust-Orten/ Laxenburg und Ebersperg/ wo Ihr Majestät der Kayser/ mit Jagen und Raiger-Baitzen seine Zeit passiret/ von den häuffigen Land- und Wasser-Jagten/ davon sie Abends allezeit wieder in die Residentz kehret. Wer sonsten die Hoheit dieses Ertz-Hauses/ die viel nacheinander folgenden höchsten Regenten des Teutschen Kaysersthums/ ihr Leben/ Tugenden und Thaten beschreiben wollte/ der könnte Materien überflüssig genug haben/ und etliche Tomos anfüllen.

Cap. CXXXII.

Von den Kayserlichen Erb-Landen und Königreichen/ kurtzer Bericht.

SEither ich die kurtze Beschreibung des schönen Ertz-Hertzogthums Oesterreich für die Hand genommen/ hat es sich damit/ den Wolstand betreffend/ überaus viel geändert/ indem uns der grosse GOtt/ beedes seine Richters-Hand/ als auch sein Vätterliches Hertz zugleich/ und bald aufeinander/ hat fühlen und empfinden lassen. Erstlich/ da er dem Türckischen Blut-Hund/ unsere Unbußfertigkeit zu straffen/ verhängt hat/ diß edle Land/ mit seinen unzehlichen Rauber- und Mord-Schaaren/ und grausamen verfluchten Waffen/ als mit einer Sündfluth/ feindlich zu überschwemmen/ die zwey besten Viertel des Ertz-Hertzogthums Oesterreich unter der Enns/ als Unter- und Ober-Wiener-Wald/ mit Morden/ Brennen/ Rauben/ und Wegführung in die ewige Dienstbarkeit armer und unschuldiger Christen/ auch allerhand Wüten und Toben/ zu verwüsten/ folgends gar die Kayserliche Haupt-Stadt Wien mit gewaltsamer Macht härtiglich zu belägern/ und/ um die Helffte des Julii 1683. mit allerhand Zwang/ Miniren/ Feuer- und Bomben-Einwerffen/ anzustürmen/ anzufallen und zu beängstigen; hat dennoch GOtt/ der barmhertzige Beschützer seiner armen Christenheit/ solche also vertheidiget/ und die alliirte Christliche Waffen dergestalt angefrischt/ daß sie den 11 und 12 September das Türckische Lager ritterlich und mannhafft angefallen/ damit die Kayserliche Residentz Wien/ auch zugleich die gantze werthe Christenheit/ von diesem Türckischen schweren Joch befreyet/ die Barbaren getrennet und weggeschlagen/ davor wir billig seiner Barmhertzigkeit ewig zu dancken/ Anlaß und Ursach haben.

Von den Kayserlichen Erb-Landen und Königreichen aber in specie, etwas weniges zu reden/ hat mir ein erst neulich von einem Autore Anonymo, nicht übel intentionirtes Tractätlein/ einige Anweisung gegeben/ mit dem Titul: Oesterreich über alles/ wann es nur will: Das ist: Ein wohlmeynender Fürschlag/ wie mittels einer wohlbestellten Lands-Oeconomiæ, die Kayserliche Erb-Land in kurtzem/ über alle andere Staat von Europa zu erheben/ und mehr/ als weniger/ derselben von denen andern independent zu machen/ durch einen Liebhaber der Kayserlichen Erb-Lande Wolfahrt/ gedruckt im Jahr Christi 1684. darinnen er erweiset/ daß/ unsere Länder/ wann sie nur wollten/ und durch Lands-Fürstliche Obrigkeit darzu instigirt/ angereitzet und mainteniret würden/ leichtlich könnten emergiren/ und/ durch Verbietung fremder ausländischer Waaren/ und Aufrichtung und Anstellung innländischer Manufacturen/ unzehliche Summen Gelds erspahren/ im Land behalten/ und sich selbst damit bereichern. Ich will aber seine Rationes nicht mit politischer Parere examiniren/ weil es an diesen Ort nicht gehörig/ und nur allein einen Extract und Sciographiam, von seiner zehenden Abtheilung kürtzlich herausziehen/ darinnen er der Erb-Länder und Kayserlichen Königreich natürliche Gaben/ und zu Behuff menschlicher Erhaltung inhabende Güter/ abmahlet/ und sagt: Daß/ weil Gold und Silber das vornehmste Stuck seyen/ in der Welt fortzukommen/

o ist deswegen sonderlich berühmt Hungarn/ wegen seiner Berg-Städte/ Chremnitz/ Schemnitz/ Neusol; Böhmen wegen Kuttenberg/ Joachimsthal/ Rudolffstadt/ und anderer/ auch vor Zeiten wegen Howa oder Eyl; Tyrol wegen Schwatz; Schlesien wegen des goldenen Esels/ Zuckmantels/ und anderer; sonderlich aber wegen des hochberühmten Riesen-Gebürgs/ davon viel wundersame Dinge P. Bohuslaus Balbinus in seinen Miscellaneis Historicis Regni Bohemiæ lib. 1. c. 6. in 8. Paragraphis und Abtheilungen/ berichtet/ die ich/ Weitläufftigkeit zu meiden/ unterlasse/ und den begierigen Leser dahin weise; man kan auch davon weitläuffig sehen M. Johannem Prætorium, in seinem Ausbund von Wünschel-Ruthen/im Titul/Landes-Glück/ fol. 217. bis fol. 234. De fodinis Metallorum in Bohemia, besiehe abermal Balbinum in gedachtem Ort cap. 15. & seqq. Oesterreich selbst zeigt hin und wieder gleichsam Fußstapffen/ dieser darinn begrabener köstlicher Metall/und wie ich(sagt der Autor) eigentlich berichtet bin/ soll der Wiener-Wald vor den Augen der Kayserlichen Residentz-Stadt/ von einem reichen Silber-Ertz schwanger seyn/ob aber dessen Strengheit/oder Schonung des Holtzes/oder daß es nicht zeitig ist/noch an seiner Erliegung Ursach seyn mag/ weiß ich nicht zu sagen. Im Land ob der Enns/ hab ich (der Autor dieses Wercks) selbst mit Augen gesehen/ daß ein Gold-Wascher/zwischen Aschau und Raimaridl/ in der Donau/ in einen Werder/Gold aus dem Sand gewaschẽ/ und/ in weniger Zeit/seiner Bemühung ziemliche Vergeltung gefunden/ und etliche Ducaten-schwer schönes pures Gold bekommen hat. Vor diesem war zu Judenburg in Steyermarck/ auch ein sehr reiches Silber-Bergwerck/ so aber/ vor etlich hundert Jahren/ vom Wasser verderbt worden/ ist dennoch zu glauben/ daß dieses Gebürge dergleichen Marck noch mehr führen müsse. Die Kärndtische Gebürge sind weit und breit beruffen/daß sie voller Gold-Ertz stecken/und gehen geschriebene Bücher unter den Händen um/ von den kleinen Particularien, so die Bauren an vielen hundert Orten mit den Ertzen allda practiciren. Crain wird vielleicht nicht leer ausgehen wollen / nachdem es von andern Metallen trächtig/ ich auch (sagt er ferner) von Mähren versichert werde/ daß er irgendswo Seiffen-Gold führe. Die Grafschafft Glatz hat Gold und Silber-Bergwerck gehabt/ und vielleicht noch/ wann sich jemand darum annehmen wolte. Sonst ist auch fast durchgehend von den namhafften Strömen der Erbländer bekannt/ daß sie reich von Wasch-Gold/ also daß wenigst/ was sowol der Cammer/ als denen Herrschafften/ Wald-Burgern und Gewercken zukommt/ dann auch was die Bau-Unkosten wegnehmen/ (weil auch dieses alles im Land bleibt) jährlich etlich Million Gulden austrägt/ und in die Erb-Ländische Circulation bringet.

Es sind ferner die Kayserlichen Länder von allerhand Leibes-Nahrung häuffig und überflüssig versehen/ mit dem Haupt-Gewürtz dem Saltz/dessen Oesterreich und Ober-Steyermarck einen Uberfluß/ Schlesien auch seinen Theil/ Ungarn aber so wol an Stein-als andern Saltz eine solche Menge gibt/ daß von dannen allein/ alle Erb-Länder zwey und dreyfach zu versehen wären. Neben dem hat man Korn/ Waitzen/ Gersten/ allerhand Gemüß und Hülsen-Frücht/auch Obst-Garten-Gewächse/ sonderlich das Fleisch von Rindern/ Schafen/ Kitzen und Schweinen/mit ihrer gehörigen Weyd und Fütterey/ und was davon zur Speise gebraucht wird/ als Milch/ Butter/ Käse/ Speck/ Fette/ wiederum grosses und kleines Wildpret und Schnabelweyde/und das zahme Geflügelwerck und Eyer aus denen Meyer-und Baurren-Höfen/ wie auch die Bienen mit ihren Hönig/ weiter die frischen Flüß-Bäch-und Teyche-auch zu Triest und in Dalmatien die frischen See-Fische. Man hat in Oesterreich edlen Saffran/ und den edelsten Wein/ sonderlich in Ungern/ zu Tockay/ Oedenburg und St. Georgen/und wäre irgends ein Land/ so an einem oder andern Mangel hätte/ kan es doch sein benachbartes Land reichlich erstatten: sonst der meisten und vornehmsten Stück/ als Saltz/ Getrayd/ Wein/ Rind-und anderes Viehe/ Fisch/ Essig/ Brandwein/ Obst/ und dergleichen/finden sich in solcher Mänge/ daß man nicht weiß/ wo hinaus damit. Oesterreich/ Mähren und Böhmen führen in diesem Uberfluß vor andern den Reyhen/ allermeist aber Ungern / so gleichsam das Europäische gelobte Land zu achten: Sein Boden ist so tragbar/daß an vielen Orthen das gemeine Korn in der zweyten Saat (wie vorgemeldter Autor Anonymus erzehlet) den reinesten Waitzen bringt/und das Gras mit seiner Höhe/ das weydende Vieh bey nahe bedeckt; von der Theissa sagt man Schertzweise/ daß sie zwey Theil Wasser/und einen Theil Fische führe; der Wein lässt sich einiger Orten/ wie um Tockay/ den besten in der Welt entgegen setzen; das Feld thönet von allerhand groß und kleinen Viehe; die Meyerhöfe lauffen von Geflügelwerck gleichsam über; die Lufft wimmert von ihren gefiederten Einwohnern/ und ist (schliesst er) in Summa Ungarn eine wahre Brod-Schmaltz-und Fleisch-Grube/ von deren zu reden ich abbreche/ damit ich nicht einen gedungenen Lob-Sprecher abzugeben scheine.

Wegen der Kleydung/geben die Erb-Lande Woll/ Flachs und Thier-Häute. Wolle zwar Böhmen die beste/ insonderheit die lange Woll im Pilsner-Crayß/ zum Vortheil der Zeugmacherey. Schlesien kommt dem Böhmer-Land in der Mänge und Güte zum nechsten; Mähren so ferner/ Oesterreich und Ungarn hat die Genüge/ doch von schlechter Feine. Der Flachs-Bau hat in Schlesien/Ober-und theils Inner-Oesterreich gleichsam ihren eigenen gewidmeten Sitz. So ist auch ein Uberfluß an Häuten/von allerhand Gattung/ und auch köstliche Futter; es mangeln eben so wenig die zahmen Königlein-und Biber-Haar. Was zum Bauen gehörig/ ist auch in diesen Ländern überflüssig/ als Erden/ Thon/ Sand/Holtz/ Stein/ so wol zum Bauen/ als zum Kalckbrennen/ Marmor und Jaspitz-Felsen. Endlich bestehen die übrigen Vortheil menschlicher Subsistenz in allerhand Werckzeugen/ Haus-Fahrnus und Zierrath/ deren viel aus Stein/ Erden/ Gold/Silber/Woll/Lein/ Leder/ und dergleichen/ verfertiget werden/ andere aber aus den geringern Metallen/ deren die Erb-Lande nicht eines einigen ermangeln / denn Kupffer und Eisen hat man fast durchgehends in allen; Zinn gibt Böhmen von Alters her das Schlackenwaldische/ ohne welches auch das Englische nicht gebührend gearbeitet wird; und nun/ thut sich dessen am Geyersberg ein solcher Uberfluß herfür/ daß es das Ansehen gewinnet/ ob solte mit der Zeit fast eine

halbe Welt damit können versehen seyn/ und weichet/ ein Theil dessen/ dem Englischen nicht ein Haar. Von Bley gibt es in Kärndten/ bey Villach/ auch in Böhmen und Ungarn so viel/ daß es genug ist/ und hat Ober-Steyer/im Admontischen beym Dorff Schlamming ein Ertzt/ dessen der Centner sechtzig Pfund halten solle/ aber nicht gebauet wird. Von Mineralien/ als Schwefel/Kupffer-Wasser und Spieß-Glaß/gibt Ungern allein (von andern nicht zu sagen) so viel/daß/wiederum eine gantze Welt damit zu versorgen wäre / alle übrige sind in Menge und Uberfluß/ eines hier/ das andere dort/ und hat/ bevorab Ungern/ das Berggrün/ und damit ein ziemliches Monopolium. In Tyroll fällt Galmey / dahero auch daselbst der Messing zubereitet ist. Welcher Ort nun alle Metallen und Mineralien besitzt/ allda können auch die Materialien zu mineralischen Farben nicht weit seyn/ wenigst wann die Mühe dabey nicht gespart wird. Von Saltzen findet sich des Erd-Saltzes und Saliters aller Orten genug/ in Ungarn aber die Fülle. Böhmen scheinet / daß es des Allauns eigenes Vatterland werden wolle / massen sich dessen / gegen den Meißnischen Gräntzen/ unglaubliche Bergwercke herfür thun / wenn man nur genugsamen Verschleuß hätte; des Holtzes zu allerley nützlichen Instrumenten findet sich an etlichen Orten in solchen Uberfluß/ daß der jenige keinen geringen Danck verdienen würde/ der nur anweisen könnte/ wie seiner mit Nutzen loß zu werden; es mangelt auch dessen zu Masten und Schiff-Bau nicht / zu geschweigen der andern. Die edlen Gestein gehören ebenmäßig zu diesem Titul/ als der fürnehmste Zierrath/ deren schenckt uns Ungarn die Opalen und Nephirt-Stein/ Böhmen die edlesten aber meinstens kleine Granaten/auch Lasur/dann ferner Diamanten/Amethysten/Saphir/Topasen/ Carniolen/ Aquamarin, Achaten/ Jaspis/ allerhand Farben/ Perlen/doch in schlechten Werth/samt den Serpentin-Stein. Von Wachs/ Unschlit/ Horn/ Glas/ Bein/ Papier/ Pech/ Roß- und Rehe-Haaren/ Federn/ und desgleichen verschiedenen Dingen mehr/so nicht weniger / als andere oberzehlte Sachen/in vielerley Wege/ zu menschlichen Behuff dienen/ ist weiter nichts anzuführen / als nur / daß/ weilen der Uberfluß an Bienen/ Viehzucht/ Lein/ und andern Dingen/ wovon diese abfallen/ in denen Erblanden vorhanden/ sie an derselben ebenfalls keinen Abgang leiden können. Der Pferde aber/ als welche sehr fürnehme und lebendige Instrumenten menschlicher Nothdurfft sind/ ist billich nicht zu vergessen / von welchen/ für allen Hungarn / hernach Böhmen und das Carst-Gebürge berühmet sind / der übrigen Erb-Lande aber ist keines/ das ihrer mangelt/ deren Uberfluß durchgehends verhanden ist; anderer Europäischer Last-Thier/ wo man ihrer bedarff/ ist auch kein Abgang: Und/ obwol etliche Sachen uns zu mangeln scheinen / können wir jedoch derselben leicht entbehren/ weil wir doch die nothwendigsten haben/ und uns damit wohl leichtlich begnügen lassen können; Wer mehr davon lesen will / der besehe dieses Tractätlein / wird nicht ungenehme Sachen daselbst finden/ und der Warheit Würckung daraus erkennen / so doch alles fast mehr zu wünschen/ als zu hoffen/wo GOTT nicht sonderlich seine Gnad und Seegen verleihet. Ich hab es alleine Auszugs-weise hier eingeführet / daß man wisse/ es mangle unsern Ländern an nichts / was zu unserm Wolstand gehöret/ausser an der Art und Wissenschafft / will nicht sagen am Willen; unser Heyl und Wolfahrt recht und vernünfftig zu gebrauchen/ andern den Vortheil zu benehmen / und uns dem Göttlichen Seegen gemäß zu erzeigen.



PRO-



PRODROMUS

IN

LIBRUM SECUNDUM.

PATER FAMILIAS.



Istat dispositis in Campo Exercitus armis,
Scuta micant, Frameæq; tremunt, gladiiq; coruscant,
Et zephyris ludunt volitantia signa secundis;
Versicolor, pulcherq; aspectus Lumina mulcet.
Sed Duce si careat, constanter in Ordine Nemo
Hæret, & incertum, est jubeatnè an pareat ullus;
Nil certè efficitur: Sic sint splendoribus ædes
Omnibus exculta; sed Heri præsentia desit,
Discurrunt Famuli, indiviso, nemo labores
Aggreditur, ceu ritè decet, Confusio totam
Turbat ubique domum. Dedimus Campestria nuper,
Unà cum plenis constructa palatia villis;
Introducamus Dominum, qui jussibus instat,
Omnia cui parent, ejus describere Leges
Fert animus; Dominus nam subsit legibus ipse,
Principio pietate colat venerabile Numen,
Quod terras reserare potest, & claudere rursus,
Et ditem segetem largiri, & pellere morbos.
Sed vult leniri precibus puro ore profectis,
Non minùs incùlcet Famulis Gnatisq; subinde
Et toti domui, verbis non ludere cœlum

Infandis unquam, nec iniquis lædere factis.
Ingluviem, Bacchum, Veneremq; eliminet omni.
Conatu, Vindex, neu Charta, Tessera, Tali
Detineant pueros, odii neu semina sunto.
Præsciat ipse catus, quæ quodvis Tempus agenda
Præcipit; ipse habeat menses descripta per omnes
(Ut Famuli cuncta observent) Opera atque Labores,
Et quia dextra deest fortè Experientia rerum,
Quæ tantum multis, cum damno acquiritur annis;
Sæpius innocua irretitur fraudibus ætas:
Seligat ingenti studio & conamine recto
Unum ex vicinis; Senium & prudentia solers
Quem tollunt meritâ bona per præconia Famâ.
Obsequiis colat hunc, multo studiosus amore.
Si virtute Senex est præditus, ille rependet
Gratus amicitiam, te ceu Pater alter amabit,
Et quoniam magni fieri viderit abs te,
Consilia è fido semper tibi pectore promet;
Nec parcet, quando te fortè impingere cernet,
Sic omnem poteris felix traducere vitam.
Mercedem Famulo, atque operas moderamine justo
Distribue, & moneas semper placidè atque modestè.
Informi noli iratos cognomine servos
Compellare tuos, absitq; Injuria pœnis,
Nil quod difficile aut inhonestum jusseris unquam,
Nec crebro mutes, rarò hic laudabilis est mos,
Errones caveas, famulos vicinia præstet.
Quæ noctu poteris, nunquam fac illa diurno,
Nec fieri sudo, pluvio quæ tempore possunt,
Quæ finiri hodiè debent, non crastina fiant.
Consilia haut spernas, etiam prolata Minorum,
Quamvis servorum, sæpè opportuna locutus
Est olitor, timidus nimium aut temerarius unquam
Non tibi sit famulus, mediò placidissimus ibis;
Nec Servi, nec Equi nimium dispendia faxint.
Si tibi subjecti, qui annales solvere census

Et præstare operas, antiquâ Lege tenentur;
Hos adamas, tutare, onerosaq; tollere cures,
Nil novitatis alas, aptus debentibus esto
Usque Dies, Inopes tolera, rescinde severa,
Nil tenta injustum, turpi nunquam utere fraude,
Projice avaritiam, noli quoque prodigus esse,
Vita inimicitias, Affabilis inter honestos,
Sorte tolens miseri, sis Officiosus Amicis,
Inter discordes sis Conciliator, & iras.
Si potes, emolli, pius Arbiter inter utrosque,
Ex animo argumenta tuo cape, quæ tibi velles
Facta aliis reddas tibi si quæ ingrata videntur,
Nulli alii intenta, servato æquumq; bonumq;
Omnia cautè agito, Variæ præsagia nota
Tempestatis habe, referant si nubila ventos,
An pluvias Hyades vel si vaga Sydea cœli
Sudum tempus alant, Phases & Cornua Lunæ
Sunt magni momenti adeò, multumq; gerendis
Conducunt rebus, sed Anilia cætera ride.
Consortem Lecti eligere est prudentia mentis,
Diligere electam minor haud Constantia fertur,
Dilectam assiduo perfundere semper Amore,
Divinum est aliquid, sed & hic concurrat uterque,
Non temerè irrita uxorem, non objice nævos,
Suspicioni alas reseca, quam degener intrat
Per Portam, exit Amor, nam si tibi debet honorem,
Est, Animæ ut debet corpus non pressa Tyranno
Urbs velut obsequium, quin tu, quodcunqne necesse est,
Sedulus instaura, Domui sit honesta supellex,
Ornatusque Habitusque decens, & cætera sunto,
Sive domi sint, sive foras, instructa benignè.
Conjugibus magnum nam Cura hæc mutua philtrum est.
Si verò inter vos rixarum semina gliscunt,
Omnia confuso tunc ordine turbida currunt,
Testudo intentam velut aurem dissona vellit.
Sciveris hic Sociam, sed non subsistere Servam
Sed tamen ut Sceptro defixa geras tua semper

Lumina, & Imperium, tibi quod Divinitus ipsi
Injunctum, amittas nunquam, Moderatio prodest.
Gnatorum intereà sit maxima Cura tuorum,
Instrue, si qua potes, verâ Pietate, Fideq;
Insignem virtute virum, cui sedula menti
Doctrina & Mundi pulchra Experientia rerum,
Præfice, dum teneri sanctis Hortatibus anni
Assurgant, nec adhuc vulgi contagia tangunt.
Quod primâ imbibitur pravumq; bonumq; juventâ,
Usque tenax hæret, multa ratione tenella
Ingenia observet, ne surculus impleat auras
Improbus, heu tortum, nec post memorabile lignum,
Dirigat ac placidè, nimio molimine ramus
Ne rumpatur inops, mollis vult mollibus ætas
Leniri studiis, Curas Pater ipse secunda,
Ne nimius rigor, aut nimia Indulgentia prolem
Impediat, timeatq; tuas Præceptor habenas,
Cautior; haud solùm in studiis, sed moribus ipsis,
Proficiant Pueri, nunquam illos Fabula turpis
Simplicita, Superstitione aut Crimine vitæ
Pervertat, crescat virtus crescentibus annis.
Da Pater Exemplum gnatis, tua vita ministret
Omnibus in rebus, normamquè viamquè sequendi.



Innhalt

Innhalt aller derer in diesem Andern Buch begriffenen Capitel.



Des

Adelichen Land- und Feld-Lebens Anderes Buch / Haus-Vatter.

Cap. I.

Wie sich ein Haus-Vatter gegen GOTT / und sich selbsten zu verhalten.



Ich bin nicht gesonnen / einem Edlen und löblichen Haus-Vatter viel Erinnerungen und Ermahnungen vorzuschreiben / wie er sich gegen GOtt / seinem Schöpffer / Erhalter und Seeligmacher verhalten möge ; weilen es bey den wahren u. rechtschaffenen Christen ohne dis wohl bekannt / oder doch billich seyn sollte ; bey den Bösen und Ruchlosen aber vergeblich ist / weil es von ihnen weder gelesen noch zu Hertzen genommen / daher auch verlacht / und in ihrem bösen Vorsatz ungescheuet fortgefahren wird / die mit dem gottlosen König Alcithous / bey dem gelehrten und vortrefflichen Medico Fracastorio lib. 3. Syphilidos, dafür halten /

Cœlo habitare Deos , nec eorum hoc esse , quod infrà est

Wie deren / leyder! nicht wenig zu finden sind. Indem aber gleichwol zwischen diesen beeden Extremis ein Mittel-Wege der jenigen / die aus Unwissenheit verführet / durch gebührlichen Unterricht auch auf bessere Meynung können gebracht werden : Als will ich diesen allein ihr eigen Gewissen vorstellen / wie viel löblicher sicherer und nützlicher es seye / dasselbige in Gottesfurcht (daraus Weisheit und unzehlbarer Segen fleusst) zu verwahren / und / wo es verletzt worden / zu bereuen und zu heilen ; als mit muthwilliger Verstockung und freventlicher Laster-Ubung / den Sturtz-Fall zeitlichen Verderbens und ewiger Verdammnus / mit Forcht / und Schrecken / unausbleiblich zu erwarten.

Was nun des Haus-Vatters eigene Person antrifft / so ist Welt-kündig / daß sowohl jede Tugend ihre Belohnung / als auch jedes Laster seine Straffe unfehlbar nach sich ziehet ; und ob auch (durch des allein weisen GOttes Verhängnus) eines oder das andere in dieser Zeitlichkeit nicht erfolgete / so wird doch in der zukünfftigen Ewigkeit sicherlich keines ausbleiben / sondern alles mit unendlichem grossen Wucher vergolten und verglichen werden / und soll ein GOtt- und Ehr-liebender Haus-Vatter nicht allein um sein selbst und eigener Wolfahrt / sondern auch um der Seinigen willen / der Tugend und Gottesfurcht beflissen seyn / ihnen mit Christlichen Leben und Wandel vorleuchten / sie zu allen Guten halten / reitzen / und im Fall der Nothwendigkeit antreiben ; alle in der Wirthschafft eingerissene alte heidnische und thörichte Aberglauben / Segensprechen und Tag-Wehlungen / weder selbst üben / noch den Seinigen zu üben gestatten ; alle die Seinigen / Morgens und Abends / vor und nach dem Essen / zum Gebet halten ; den Nothdürfftigen und Haus-Armen mit dem Christlichen Allmosen / nach seinem Vermögen / zu Hülffe kommen ; in allen seinen Geschäfften gute Ordnungen anstellen / und darüber halten / so wird alles glücklicher und geschwinder von statten gehen.

Cap. II.

Wie sich ein Haus-Vatter gegen seinem Weibe zu erzeigen.

Wie man einen Acker / er sey so trächtig als er immer wolle / nimmermehr mit gleichen Furchen / als es seyn solle / und gebührlicher Wartung kan versorgen / wo ein ungleich / störrig und widerwärtiges paar Ochsen in dem Pfluge zusamm gespannt wird : Ebenmässig ist es mit der Haus-Wirtschafft übel bestellet / wann die Ehleute das Joch nicht einträchtig einander tragen helffen / eines dort / das andere da hinaus will / Uneinigkeit / Zanck / Widerwillen / Laster und Feindschafft den Himmel ihres Ehestandes mit finstern / schweflichten und Pech-schwartzen Wolcken überziehen : Was ist da anders als Ungestüm / Sturm-Wind / Hagel / Blitz und Donner in selbigen Hause zu gewarten? Dahingegen / wo gute Verständnus / Lieb /

und Einigkeit in der Ehe-Leute Hertzen eingewurtzelt/ schöne und holdselige Früchte/ GOttes Segen/ aller Güter Uberfluß/ auch in mancherley von GOtt zugeschickten und verhängten Trauer-Fällen/ Gedult und Trost daraus reichlich erwachsen/ alles Böse wird verhindert und gelindert/ aller Verdruß und Aergernus gemindert/ alle Arbeit dardurch befördert und gesegnet/ und dem Gesinde und Nachbarn ein gutes Beyspiel der Nachfolge gegeben.

Also hat sich ein vernünfftiger Hauß-Wirth dißfalls anfangs in der Wahl wol vorzusehen/ und da er durch Göttlichen Beystand wol gewählet/ dahin zu trachten/ wie alles in gutem Willen und Wolstand erhalten werde. Wer in seiner Wahl allein Schönheit sucht/ der kan auch einen Teuffel finden/ weil sich dieser in einen Engel des Liechts verstellen kan; wer aber nach Vernunfft und Gottesfurcht heurathet/ erlangt er nicht einen Engel/ so erlangt er doch eine Engelische Tugend; diese Tugenden sind ein Feuer/ die alles Antimonium in heilsame Artzeneyen verkehren/ machen eine geringe Gestalt angenehm/ die Armuth erträglich gedulten/ und der Schönheit ruhig geniessen; sie sind ein Bezoar, der das ansteckende Gifft der Schönheit unschädlich macht/ und ist mehr Ehr- und Lob-würdig/ als anreitzend und frech; dann/ wann Schönheit mit der Majestät und Ansehen dieser Tugenden begabt ist/ ist sie eine Tochter Göttlicher Strahlen/ nicht der gailen Venus, die andere zur Ehrerbietung/ nicht zu frechen Verlangen anlocket/ wie Herr Marchese Malvezzi, in seinem verfolgten David schön ausführet.

Ein Weib/ wie wolerzogen sie scheinet/ ist doch von einem weichen leichtlich umgewandten Humor, darein sich unschwer widerwärtige Meinungen und Regungen eindrucken und imprimiren/ kan auch daher durch böse Gesellschafft und schlüpferige Gelegenheiten offtermals sich verkehren. Diesem nun allem vorzukommen/ soll ein vernünfftiger Hauß-Vatter und Ehe-Mann Erstlich ihre Gegen-Liebe durch Liebe erhalten/ durch Bescheidenheit unterhalten/ durch Ubung stätiger Gottesfurcht und Tugenden auferbauen/ durch verhütete und abgeschnittene Aergernissen verwahren/ und durch verschaffte Versorgungen vermehren.

Fürs Andere/ muß er dem Weib als dem schwächesten Werckzeuge/ dergestalt ihre Ehre geben/ daß er der seinigen nichts dardurch benehme/ damit ihre Lieb und Gehorsam freywillig/ nicht gezwungen; warhafftig/ und nicht erdichtet; beständig/ und nicht wanckelmüthig sey: Also muß er mehr gelind/ als scharff/ mehr ernsthafft/ als tyrannisch/ und mehr wolgewollt/ als gefürchtet zu seyn sich befleissen. Des Mannes Herrschafft über das Weib/ ist gleichsam ein kleines Contrefait der Herrschafft GOttes über den Menschen. GOTT locket/ reitzet und vermahnet uns zu seinem Dienst/ zu seiner Liebe/ und zu seinem Reich/ mit unendlicher Güte/ mit Vätterlichem Erbarmen/ mit treuer Schutz-Leistung/ mit unzählichen Wolthaten; Er hat Gedult mit unserer Schwachheit/ nähret/ mehret/ kleidet/ versorget uns/ und verspricht endlich/ wann wir ihm folgen/ sein himmlisches Erbe zu einer Gnaden-Belohnung: und füget/ nach lang-gehabter vergeblichem Langmuth/ die ernstliche Straff-Bedrohungen dabey/ imfall wir halsstarrig und freventlich seinem Willen widerspenstig uns erweisen/ solches mit zeitlich- und ewiger Ungnade abzustraffen; Also soll der Mann sein Ober-Recht über das Weib/ nicht mit gewaltthätigen Poldern und Schnarchen/ sondern durch gute Beyspiel von ihm selbsten/ ernstliche Sanfftmuth/ gelinde Warnungen/ gedultige Zuguthaltung/ billiche und treue Versorgung/ und nothwendige Beschützung/ zu seiner Hochachtung und geneigtem Willen bewegen/ getreu und redlich mit ihr und ihrem Vermögen umgehen/ damit sie seine Aufrichtigkeit spühren/ seine Wolgewogenheit erfahren/ seinem Willen nachkommen/ und auf seine Treue in allen Fällen sich verlassen könne. Wie schön löblich stehet es/ wann man von einem paar Ehe-Volck/ aus dem Silio Italico lib. 9. de bello Punico sagen kan/ welches er zwar von zweyen guten Freunden redet:

Velle ac nolle ambobus idem, sociataque toto
Mens ævo, ac parvis dives concordia rebus.

Drittens/ weil der Ehe-Stand ein ungestümmes Meer ist/ so liegt viel daran/ daß der Ehe-Mann/ als ein verständiger Schiffman/ zwischen denen schroffechten Sturtz-Felsen/ herum-reissenden Abgrunds-Wirbeln/ und verdrüßlichen Sand-Bäncken sein Haus- und Lebens-Schifflein also (mit Anruffung und Hülffe Göttlicher Gnade) wisse zu regieren/ daß beede Extrema geflohen/ und auf der besten Mittel-Strassen/ sicher und unanstössig/ das Ufer der Seeligkeit erreichet werde. Darum muß er vernünfftig in der gantzen Hauß-Wirthschafft sich erweisen/ dem Weibe mit Glimpf und Sanfftmuth/ was ihr zu thun und zu lassen/ was ihr wol oder übel anstehet/ andeuten; nichts unflätiges unsaubers übelanständiges/ in ihrer Gegenwart/ weil sie leicht zu Abscheu und Grauen zu bewegen/ vor ihrem Angesicht/ sagen oder thun; in allen Dingen sauber und sittsam sich halten/ keine Mängel und Gebrechen übersehen und dissimuliren/ fürwitzige Beginnen offtmalen unterbauen/ sie vor böser Gesellschafft warnen und abhalten/ verdächtige Personen um sie nicht leiden/ mit unzeitigem Eyfer sie nicht beleidigen/ was zwischen ihnen beeden geheimes vorgehet/ nicht unbedächtig ausschwätzen/ niemal ohne grosse Ursach/ sich feindselig oder scharff/ keinesmals aber gehässig erzeigen. Denn woferne sich ein Mann allen Einfällen und guten Meynungen des Weibes halsstarrig und ohne Vernunfft widersetzet/ allein daß er glaubt/ ihm gebühre der Vorzug des Geschlechtes/ so verlieret er denselben mit samt der Liebe: und wann eine Frau gantz nicht dörffte zu Zeiten ihres Manns Meynung/ vernünfftig und sanfftmüthig/ mit beweglichen Ursachen widersprechen/ so wär zwischen ihr und einer Dienst-Magd/ kein Unterscheid. Ein Ehe-Weib ist gleichsam ein edles Perlein/ so durch den sauren Essig eines gar zu ungestümmen Ernstes leichtlich kan verderbt werden.

Zum Vierten/ da sich auch zwischen ihnen einiger Widerwill und Aufstos solte ereigenen/ soll der Mann seinen Unlust/ nicht durch Lästern/ Spitz-Namen/ Fluchen und Schelten/ gifftige Stockereyen/ oder Vorwurff eines oder des andern natürlichen Gebrechens/ unverschämt heraus schaumen/ und also das Kind (wie man sagt) mit samt dem Bad ausgiessen/ sondern seine Meynung und Willen ernsthafft und bescheidentlich erleutern/ von dergleichen abzustehen ermahnen/ damit sie ihr Unrecht erkenne/ und dennoch durch seine Erinnerung nicht unversöhnlich beleidiget werde.

Fünfftens/ soll der Mann sein Weib mit allem gebührlichen Unterhalt nach seinem Vermögen/ wol und genugsam versehen/ und die zur täglichen Nahrung gehörige Mittel mit Treu und Fleiß einschaffen/ ihr/ als seine Gehülffin/ alles/ was im Hause ihrer Seits zu thun/ leicht und bequemlich machen/ ihr mit treuem Rath und förderlicher That/ mit Trost/ Schutz und Verstand an die Hand stehen/ sie in nothwendigen ehrlichen Dingen nicht lassen Mangel leiden/ als seinen Leib versorgen/ ihre Verwandte und Angehörige gerne sehen/ und in Summâ sich gegen seinem Weibe also verhalten/ wie er verlangt/ daß sie gegen ihm gesinnet seyn solle. Dergestalt wird ohne Zweiffel ihr gantzes Leben/ so wol in der Kinder-Zucht/ und Hauß-Wirthschafft/ als allen zuständigen Fällen/ GOtt wolgefällig/ ihnen erträglich und nutzbar/ auch vor der gantzen erbahrn Welt löblich und rühmlich seyn/ ja sie werden/ nach diesem zeitlichen Jammerthal/ auch den ewigen Besitz der himmlischen Güter zu hoffen haben.



Cap. III.

Wie sich ein Hauß-Vatter gegen seine Kinder zu verhalten.

DJe Eltern sind denen Kindern (nach der heidnischen Weltweisen Lehr-Satz) Unterhalt des Leibes/ Unterricht der Sitten/ und Beförderung ihres Glücks und Wolergehens/ vor GOtt und der Natur/ schuldig: Das Erste zwar ist allen Eltern/ so wol als auch den wilden Thieren/ nach ihrer Art/ eingepflantzt/ und wird (ausser höchster Nothdrünglichkeit) kein Vatter jemal seinen Kindern Hülle und Fülle/ Nahrung und Kleider verneinen/ vielmehr treiben etliche hierinnen solchen Uberfluß/ daß sie ihnen damit mehr schaden als nutzen/ mehr zum Tode als zum Leben forthelffen; das andere und dritte aber/ nemlich die Auferziehung und Angewähnung zur Tugend und Verstand (darauf auch der Grund ihres beständigen Glückes fundirt ist) betreffend/ gehört allen für die vernünfftigen Menschen. Also ist Noth/ daß die Eltern von der Wiegen und zarten Jugend/ den Kindern ihren eignen und bösen Willen zu brechen und den willigen Gehorsam wol einzubinden/ anfangen; denn/ so ferne der Muthwillen einmahl in ihren Hertzen Wurtzel gewinnet/ kan eher nichts Gutes hinein/ es sey dann dieser vorher ausgewichen; nicht anders/ als wie man in ein Gefäßlein/ das vorhin schon mit stinckendem Oel angefüllt ist/ keinen köstlichen Spiritus oder Balsam-Oel eingiessen kan/ es sey dann vorhin von dem übelriechenden Safft wol gereiniget und ausgewaschen; und dieses je älter sie werden/ und je mehr sie in ihrer Eigenwilligkeit erstarren/ je schwerer und unerträglicher geht es darnach zu. Sie sollen auch zur Sauberkeit/ daß sie sich gerne waschen/ kämmen/ recht anlegen/ wol gebärden/ alle Häßlichkeit und Ubelstand fliehen/ weder in die Nächte trincken/ noch zur unschicklichen Zeit essen/ nicht üppig und grob werden/ von Jugend auff gewöhnet seyn. Man soll ihren Warterinnen und Kinds-Weibern verbieten/ daß sie nicht mit ihnen lallen/ und mit Fleiß kindisch reden/ davon die Kinder desto später ihrer Red-Art vergessen; da/ im Gegentheil/ wann man die Wort recht ausspricht/ und sie ebenmässig die Wort deutlich auszusagen gewöhnet/ sie desto geschwinder gut und ausführlich reden. Es sollen auch die Warterinnen/ bey Straff/ nie von Gespenstern/ Wauwau/ Gokelmann und dergleichen Narren-Possen/ ihnen fürlügen/

gen/ und sie mit Fleiß (sonderlich die Knaben) forchtsam machen/ oder allerley aberglaubische Meynungen beybringen/ noch sie zu Thorheiten u. Lügen überreden. Also sollen die Eltern (weil die erste Jugend fürwitzig ist/ gerne fragt/ und alles wissen will) darob seyn/ daß sie ihnen allezeit den rechten Grund der Warheit andeuten/ oder ob sie bißweilen/ ihre Einfalt/ zu schärffen/ ihnen gern etwas ungereimtes (nur zu mercken/ was sie davon halten) fürmahlen/ sie doch nie lang auf dem falschen Wahn bleiben lassen/ sondern stracks wieder auf die Wahrheit bringen/ so werden sie gewiß um etliche Jahr eher die Kinder-Schuhe ausziehen. So bald auch die Knaben das fünffte oder sechste Jahr erreichen/ soll ein Vatter sich nicht dauren lassen/ um einen tapffern/ verständigen/ mühsamen Mann umzusehen/ und keine Unkosten scheuen/ indem viel an dem Grunde gelegen/ wo man ein gutes Gebäu auf-führen will. Lässet sich doch mancher ein Pferd/ daß es Schul-gerecht; einen Hund/ den er zum vorstehen/ oder einen Hirschen zu finden/ abrichten will/ nicht ein kleines kosten; wer wollte so unvernünfftig seyn/ daß er ein Füllen von edler Art/ solte einem Bauren-Kerles/ der weiter nichts als ein paar Füsse hinab hencken kan/ oder seinen guten Hund einem Menschen/ der das Weydwerck nie (ausser daß er ihm ein Stuck Brod fürwerffen kan) verstehet/ abzurichten geben/ würde er nicht billich ausgelacht/ auch Mühe/ Zeit und Unkosten verlieren. Nehme einer zwey gleiche Stucke/ Porphir/ Helffenbein oder Eben-Holtz/ das eine gebe er einem künstlichen berühmten Statuario oder Bildhauer/ das andere einem unerfahrnen Stimpler/ so wird er von dem ersten einen zierlichen Mercurium, eine schöne Diana, oder dergleichen Kunst- und Meister-Stuck/ von dem letztern aber einen ungestalten Thersiten, oder unförmliche Medusa bekomen. Gibt man doch einem Verwalter/ einem Pfleger/ der nur mit den Unterthanen/ mit Bauren/ und mit dem Gesinde umgehet/ eine stattliche Besoldung: Warum dann wollte man/ auf seiner eigenen Kinder gute und tugendliche Auferziehung/ (die sein Fleisch und Blut/ die ein vortreffliches Pfand der Gnade GOttes/ ein Paradeis-Seegen/ einer Verewigung unserer Sterblichkeit/ ein Hülff-Stab unsers Alters/ und von denen man künfftig gleichsam wiedergeboren/ entweder Ehr und Ruhm/ oder Schand und Schmach zu gewarten) nicht auch also um einen guten und tauglichen Mann sich bewerben/ der immerdar ihnen an der Seiten bleibe; nicht anders/ als wie bey den jungen zarten Peltzern/ eine Stange beygesellet wird/ daß/ wie dieselbe nicht vom Winde mögen zerrissen/ also auch diese von böser Leute Beywohnung nicht verführet oder beschmutzet/ und wegen dergleichen treulich-verrichteter Dienste nimmermehr gleich vergolten werden. Weil demnach ein Hauß-Vatter nichts köstlichers oder würdigers hat/ als seine Kinder/ muß er sie anfangs auch keinem (wie gut er auch scheinet) also absolutè vertrauen/ daß er nicht entweder/ wo ers verstehet/ selbst fleißig nachsehe/ die Kinder offt unversehens im Studiren heimsuche/ ihre Profectus beobachte/ und also dem Præceptor, zwar kein Mißtrauen zeige/ dennoch allezeit in Bereitschafft/ Sorg und Fleiß stehen und verharren mache. Wo ers aber selbst nicht verstehet/ mag er einen verständigen in Studiis wolerfahrnen und treuen Freund ansprechen/ daß er bißweilen komme/ und sie in Exercitiis Pietatis Studiorum & Styli, examinire/ wo sie nachlässig/ antreibe und aufmuntere/ ihnen bekannte Exempla tapfferer Lob-würdiger Männer/ die alle durch diesen Weg so hoch und groß worden; als auch bekannter/ ungeschickter/ einfältiger grober Edelleute/ welche/ aus Unterlassung des Studirens/ und durch wenige Erfahrung/ sich verächtlich gemacht/ offters mit Nachdruck vorstelle/ und was sie aus Fleiß oder Unfleiß unfehlbar zu gewarten haben/ andeute/ und also sie/ ad pietatem & Studia accerrimè expetenda, excitire und aufmuntere. Zu diesem kan nun der Præceptor, Informator, oder Hofmeister/ viel thun/ wann er sich vor allen Dingen anfangs beliebt macht/ auf ihre Fragen freundlich/ sanfftmüthig/ gütig/ & secundum Discipulorum captum antwortet/ sie/ wo sie einen Fehler begangen/ ohne Zorn/ ohne Schmäh-Wort/ mit ernsthafften Worten abmahnet/ der Eltern Ungnade/ GOttes Straff/ und ihr eigen Unglück drohet; hingegen/ wann sie etwas recht thun/ ohne Heucheley sie erhebt/ und also fortzufahren anspornet; dann wofernes/ sonderlich im Anfang/ die zarte Jugend ein Wolwollen und Vertrauen zu jemanden setzt/ mit einer Sorge und Respect vermischet/ so kommt hernach alle nachfolgende Mühe und Arbeit beederseits desto leichter an.

Erstlich aber muß ein Informator einen guten leichten Methodum mit ihnen anfangen/ sie nicht obenhin liederlich/ sondern mit Fleiß und Vorbedacht instruiren/ anfänglich die Verba primitiva und Significationes Rerum, nur täglich zwey oder drey Vocabula, ihnen einpflantzen/ und offtmals repetiren/ wann sie in einem Jahr tausend Primitiva können/ hernach die Composita nach und nach beybringen.

Zum Andern/ soll er eine richtige Ordnung haben/ die zarten Gemüther nicht übertreiben/ sondern wie ein verständiger Roß-Bereuter einem Füllen/ der edlen Art ist/ nicht gleich den Sattel auflegt/ und unter die Sporne nimmt/ sondern an einem gelinden mit Werck und Hadern überwundenen Cavezzon an der Corda eine gute Zeit nur um den Piller traben/ und gleichsam nur spielen lässet/ nach und nach aber/ mit der Zeit/ die schwerern Schulen zeiget/ daß es allezeit mit Lust aufhöre/ eine zierliche schöne Erhöhung in der Parada mache/ und nicht/ mit auf sich stehendem Schweiß/ einziehend/ schwer athmenden und blutigen Flancquen abgeführt werde; Also soll ein weiser Informator ihnen die Rudimenta prima Grammatices & Syntaxeos, in so kurtze Præcepta, als immer möglich/ einschliessen/ schöne denckwürdige Sententias zum Exempel und Erläuterung/ beyfügen/ die Præcepta nie verwechslen/ weilen sie dardurch/ indem das Judicium schwach ist/ nicht befördert/ sondern verwirret werden; und Morgens zwey Stunde/ und Nachmittags auch so viel/ anfangs damit zubringen/ daß sie nicht die Studia (die sie noch weder lieben/ noch fassen und begreiffen können) bald anfangen zu hassen. Also soll er sie stets bey der Lust bleiben lassen/ und in ihr schwaches enges Gefäßlein nicht unvernünfftig mehr eingiessen oder überschütten wollen/ als dessen Capacität mit sich bringt. Und welcher Gärtner wolte so unbesonnen seyn/ und von einem aller Früchte und Blätter entblöstem Baum/ im Winter/ Früchte mit Ungedult fordern oder hoffen; er muß ja der Zeit erwarten/ biß sie im Frühling auskeimen/ grünen/ Blätter und Blühe gewinnen/ den Sommer-

durch sich ergrössern / wachsen und zeitigen / und im Herbst/ in ihrer Vollkommenheit/ mögen abgebrochen und genossen werden: Also soll man den zarten und kindischen Ingeniis ihren Lauff und Zeit lassen/ bis das Judicium (so vor den Jahren nie/ oder gar selten/ auch offt non satis felici præsagio komt) wachse u. zunehme. Man muß den Kindern zu Zeiten ihre Form und Schwachheiten gelten lassen damit es nicht das Ansehen habe/ wir wollten die Natur selbsten beschuldigen/ die uns alle gewöhnlich also fürstellet / es würde der unschickliche Weißheit-Saame/ in des noch unbereiteten Ackers allzugeringer Fähigkeit/ nur verderben. Folge man also der Natur/ tanquam optimo Duci, lasse ihnen zu/ die unschuldigen Spiele und Zeit-Vertreibungen der Jugend / und das Lernen seye ihnen anfangs nur eine Verwechslung des Spiels/ nicht ein Verdruß und Unlust/ biß sie allgemach erwachsen/ zur schönen Blühe und löblichen Früchten glückselig gelangen mögen. So muß man die Söhne auch nicht so gar an das Stillschweigen binden/ daß sie mit keinem Menschen/ in des Vatters oder Præceptors Gegenwart/ kein laut Wörtlein reden dörffen / sondern soll ihnen zugeben/ daß sie auch mit frembden/ tapffern und unverdächtigen Leuten einen Discurs machen / und also / aus allerhand Conversationen/ bequemer/ und zum gemeinen Leben tauglicher/ da sie sonst erwilden / auch scheu und ungeschickt werden / wann man sie in diesem Stuck allzustreng zwingen und abhalten wollte.

Drittens/ muß er sie von Jugend-an gewöhnen/ daß sie die Lateinische Sprach schön und zierlich pronunciren/ nicht ferum an statt verum, michi pro mihi, tedit pro dedit, dischordia pro discordia , creschunt pro crescunt, und dergleichen/ so in unserm Teutschland dermassen überhand genommen/ daß es gleichsam ein gemeiner Brauch worden/ und in dem wenigsten Gymnasiis und Schulen beobachtet und geandthet wird; welches ihnen hernach zu Erlernung nicht allein die Italiänischen/ Spanischen und Frantzösischen/ sondern auch der Böhmischen/ Windischen und Polnischen Sprachen/ eine merckliche Hinderung und Ubelstand bringet/ auch zu nichs anders nutzet/ als daß sie von denen Ausländern billich verlacht und verachtet werden.

Zum Vierdten/ muß er sie die Principia und Fundamenta Grammatices zwar wol fassen lassen/ aber dennoch nicht allzulange Zeit mit vergeblichen Worten aufhalten/ sondern beynebens zur Sache schreiten/ Bonos & Classicos Autores zu lesen / zu verteutschen und zu imitiren / vorgeben ; in Ubung der Sprach/ so wol im Schreiben als Reden/ erhalten/ ihnen die Würdigkeit und Ruhm der Tugenden und Geschicklichkeit / und Abscheulichkeit und Verachtung der Laster und Unwissenheit einbilden ; im Spatzieren gehen die natürlichen Ursachen der Sonnen- und Mondes-Würckungen der Meteoren / der Thieren/ Gewächse und Kräuter Art: die Fundamenta & Principia Juris; die Unterscheid un̄ Beschaffenheiten der Politischen Regierung; vor allen Dingen aber die Exercitia Pietatis. Die Controversien in einem und andern Glaubens-Artickel/ nicht ex professo nach der Länge/ sondern nur en passant und quasi ludendo mit kurtzen doch kräfftigen und leichten Worten / expliciren und allgemach eintreuffen. Vor dem funffzehenden Jahr soll man sie/ ausser der Lateinischen Sprach/ von allen exoticis Linguis abhalten/ biß sie einen zimlichen Grund darinnen haben; biß dahin sollen auch andere Exercitia (ausser des Dantzens / der Musica, Politica, Civil- und Militarischen Architectur, und des Zeichnens) unterlassen werden; nachdem sie aber anfangen zu erstarcken/ kan man wol erstlich die Frantzösische/ darnach die Welsche Sprach mit ihnen treiben / wie auch fechten und reiten lassen; wer dieses von einem guten bewährten Bereuter und Sprachmeister kan im Lande lernen/ der erspahrt am Reysen viel Zeit und Unkosten ; andere aber halten es für gut / daß sie ihren Kindern Frantzösische Præceptores halten/ die ihnen/ neben der Lateinischen Sprach/ auch die Frantzösische/ von ihrer Kindheit an / horis subcivisis, eintreuffen/ dann/ weil in der Jugend die Gedächtnus am allerfähigsten/ ist es desto leichter beyzubringen/ so sind auch die zarten Zungen desto eher zu gewöhnen/ die ungewohnte Aussprach desto besser nachzuahmen/ das zu eines jeden Belieben gestellet wird.

Fünfftens / soll er vor allen Aufsicht haben/ daß sie mit dem Gesindlein/ Gassen-Buben/ muthwilligen/ übelgezogenen / frefelhafften jungen Leuten / und verdächtigen Weibs-Volck / sich nie einlassen / durch Aergernisse / gottose / leichtfertige Reden / einen Zunder zum Bösen / (darzu alle Adams-Kinder ohne diß geneigt sind) und also Anlaß zu denen Lastern fassen ; er solle / wo ja dergleichen Begebenheiten nicht mögen vermieten werden / ihnen hernach diejenigen/ so Ubelstand / Unform und Boßheiten begehen / also analysiren und beschreiben/ daß sie mehr einen Abscheu / als Lust / ihnen zu folgen/ daraus/ sich vor solchen vorzusehen und zu hüten / schöpffen sollen.

Zum Sechsten/ weil aber die Jugend natürlicher Weise/ (wie man auch an dem jungen Viehe und Thieren sihet) zur Kurtzweil und Fröhlichkeit geneigt ist / muß man sie nicht allzustrenge innehalten/ sondern/ bey gelegener Zeit/ und schönem Wetter / in die Felder / Gärten/ Wiesen/ Auen/ und wo sonst schöne angenehme Spatziergänge sind / ihnen (in Gegenwart seiner Obsicht erlauben/ zu springen/ zu lauffen/ zu spielen/ dabey ein vernünfftiger Aufseher viel von ihren Inclination- und Anmuthungen abnehmen kan/ ob sie geschicklich/ hurtig/ frey/ vortheilhafftig/ feig/ rachgierig/ zornig und ungeschickt seyen/ damit er einem und dem andern die gehörige Ermahnung- und Warnungen / wolfügig beybringen/ und auf bessern Wege anleiten möge. Sind sie aber grösser und stärcker/ von zwölff oder vierzehen Jahren/ kan ihnen von ihrem Hofmeister (mit Vorwissen und Einwilligung des Vatters) wol zu Zeiten ein Spatzier-Ritt/ auf die Hetze/ ein Lust-Schiessen/ Fischen/ auf den Fincken-Heerd gehen/ Kegelscheiben/ palamaglio, und dergleichen/ nachgesehen werden ; doch daß sie an allen Orten/ durch gute und gelehrte kurtze Erinnerungen/ allzeit gebessert/ so wol in der Sprach als in Sitten/ Wissenschafft und Verstand/ zunehmen und wachsen mögen.

Zum Siebenden/ das vornehmste Stuck un̄ Requisitum an einem Vorsteher der Jugend ist/ daß er selbsten wolgezogen/ gelehrt / nicht ubelgebärdig/ sondern höflich/ kein Vollsauffer/ sondern mässig/ kein Löffler / sondern eingezogen und modest seye/ und seinem Untergebenen Discipeln nicht allein Institutione Doctrinæ, sondern auch Exemplo Vitæ also vorleucht/ daß sie von

einem und dem andern täglich und nützlich mögen erbauet und gebessert werden.

Zum Achten / wann die Söhne in fremde Länder zu verschicken/ ist gut/ daß sie vorher schon einen Prægustum derselbigen Sprach haben/ die sie lernen sollen; darzu gehöret vornemlich ein tugendsamer/ gelehrter und wolerfahrner/ beherzter treuer Hofmeister/ bey dem sie nicht allein die Sprachen und Exercitien wol lernen/ sondern auch der Lateinischen Sprach dabey nicht vergessen. Der Hofmeister muß auch die Geld-Rechnung treulich führen / die Ausgaben und Gesparsamkeit mit rechter Mittelmaß moderiren/ seine junge Herren nicht lassen müssig seyn/ oder zu böser verwegener Gesellschaft gewöhnen lassen / sondern mit Ernst/ und andern nutzlichen Diversionen/ auch guten Beyspiel/ davon abwenden/ damit sie ihre Reyse wol anlegen/ wol gesittet/ höflich/ frey und tapffer/ auch vernünfftig werden mögen/ sich in allerley Humoren wol zu schicken; sie sollen von der Regenten Länder/ Städte und Oerter Gelegenheiten/ Gebräuchen/ Arten / Gesatzen wissen gründlich zu discouriren. So soll auch ein Hofmeister der jungen Herren Complexion ihme bekannt machen/ auf ihre Gesundheit desto leichter acht zu geben/ und sie zu einer guten Diæt gewöhnen/ um ihren Zuständen desto leichter und glücklicher zu begegnen / der auch im Reysen fürsichtig / in Gefahren beherzt/ in allen Begebenheiten vernünfftig / und in der Rechnung richtig und getreu sey; doch soll von diesem in den folgenden vierdten und fünfften Capitel ferner gehandelt werden.

Zum Neundten / und schlüßlich / will ich denen curiosen und vernünfftigen Haus-Vättern/ zu ihrem fernern Nachdencken/ und reifferer Erwegung/ des HErrn Michaël de Montaigne Auferziehung/ die er selbsten en Les Essais, livre premier, cap. 25. anführet/ mit wenigen erzehlen: Daß ihn nemlich sein Vatter / von der Wiegen und ersten Jugend an/ einem Teutschen gelehrten Medicinæ Studioso, den er mit grossen Unkosten beruffen und unterhalten/ der auch kein Wort Frantzösisch reden können/ dergestalt übergeben/ daß er/ neben noch zweyen andern Teutschen/ die an Wissenschafft etwas geringer/ nur gleichsam seine Diener und Mit-Gespielen gewesen/ kein anders Wort als Lateinisch/ mit dem Knaben/ auch unter sich selbsten geredet: Dem übrigen Haus- und Weibes-Volck wars hart verboten/ einig Frantzösisches Wort/ in des Kindes Gegenwart/ nicht auszusprechen/ ja so gar Vatter/ Mutter und Gesinde/ so mit ihm bißweilen nothwendig umgehen müsten/ redeten nichts mit ihm/ als so viel jedes von dem Præceptore conceptis Formulis Lateinisch begrieffen / sich bißweilen mit dem Knaben zu erlustigen; dardurch sie dann/ durch tägliche Ubung/ so viel zu wegen gebracht/ daß sie der Lateinischen Sprach zur Nothdurfft sich mittelmässig behelffen können: und also ist gedachter de Montaigne sechs Jahr alt worden/ daß er Frantzösisch/ als seine Mutter-Sprach / so wenig als Arabisch verstanden/ hingegen aber die Lateinische / ohne Mühe oder Kunst/ ohne Bücher/ ohne Grammatica oder Regeln/ ohne Ruthen und Züchtigung/ so perfect, so rein und so gut geredet hat / als sein Præceptor selbst: Ja daß auch seine nachfolgende Hofmeister und Informatores, gelehrte und berühmte Leute / als Nicolaus Grouchi (der de Comitiis Romanorum geschrieben/) Guilielmus Guerente, (der über den Aristotelen commentiret hat) und sonderlich die beede bey allen Gelehrten berühmte und wolbekannte Georgius Buchananus, (der vortreffliche Schottländische Pœt/) und Marcus Antonius Muretus, (der in Franckreich/ und folgends in Italien werth-gehaltene Orator,) ihme selbsten offt gesagt/ es hätte Michael de Montaigne in seiner Kindheit die Lateinische Sprach so fertig und gut geredet / daß sie sich schier gescheuet haben mit ihme Sprach zu halten: Sein Vatter hat ihn / im sechsten Jahr seines Alters/ in das damals vornehme Collegium zu Guyenne abgeschickt / da er stracks/ propter expeditum & elegantem Latinæ Linguæ usum, (darzu andere / mit zwölff und mehr Jahren/ kaum gelanget) anfangs in die ersten Classen kommen/ und mit dreyzehen Jahren seines Alters / als er wieder heraus kommen / den Cursum allbereit absolvirt gehabt; wie er dem hernach in Frantzösischer Sprach das treffliche schöne Werck Les Essais, von allerhand überaus artlichen/ vernünfftigen Discoursen / Historien und Sitten-Lehren/ mit unsterblichen seinem Lob hinter sich verlassen hat.

Cap. IV.

Was ein Haus-Vatter zu thun/ wann er seinen Söhnen einen Hofmeister aufnehmen / und sie in fremde Lande verschicken will.

Es sind drey Staffeln der Jugend / darnach sind auch die Informatores, oder Hofmeister zu bestellen/ Pueritia, Adolescentia, Juventus. Von dem ersten Gradu ist im vorhergehenden Capitel genugsam gehandelt worden. Die andere Staffel betreffend / nemlich/ wann sie auf Academien und hohe Schulen verschickt werden/ ist einem genug/ daß er in der Lateinisch- und Griechischen Sprach wol und perfect erfahren sey; dann/ ob zwar die letztere gar selten bey dem Adel excolirt wird/ auch nicht sonderlich nothwendig ist/ so kommen doch so viel hundert Griechische Wort auch in der Lateinischen Sprach ein/ daß sie schon längst das Römische Burger-Recht erlangt haben / und man fast keinen guten Authorem, absque adminiculo Græcæ Linguæ, wird lesen und verstehen können/ wann man nicht ein wenig einigen Prægustum oder Vorschmack davon haben kan; daher einem Jungen von Adel/ der solidam Eruditionis Famam zu erlangen gedencket/ sehr wol anstehet / auch in diesem Stuck / durch seines Hofmeisters Beyrath/ sich namhafft und erfahren zu machen. Wann nun ein Adelicher Haus-Vatter seinen Söhnen einen Hofmeister auf hohe Schulen geben will/ ist (wie allzeit) auch allhier vonnöthen / daß er in der wahren Gottesforcht/ nicht allein per Theoriam wol läuffig sey/ sondern auch per Praxin solche in seinem Leben exprimire und erzeige; darnach muß er nüchtern/ bescheiden/ und dem schädlichen Laster der Trunckenheit nicht ergeben seyn: Dann die

Vollerey ist ein Verlust und Band der Vernunfft/ein Zunder aller Laster/ eine Anreitzung zur Leichtfertigkeit/ und heisst:

Wann der Wein pflegt einzuschleichen /
Muß Vernunfft und Witz ausweichen.

Dardurch die schönsten von GOtt verliehenen Gaben bemailigt dunckel und gar verlohren werden / also daß der/ welcher sich selbst nicht regieren kan / viel weniger auf andere seine gebührliche Obsicht haben mag. Das andere Laster/ so dergleichen Leuten zu vermeiden stehet/ ist das Laster der Gailheit und Hurerey / dadurch die ihm anvertraute Jugend geärgert/ verführet/ und im Grunde verderbet wird. Apuleius nennet die Gailheit und den Zorn nicht unbillich/ in libro de Philosophiâ, Ducatrices Vitiorum, und Malvezzi nel suo Tarquinio superbo, nennet die Gailheiten fragilissime è cascanti Vanità del corpo, colle quale si deturpano le Sempiterne dell' anima; das ärgste ist/ daß man dardurch das Geld verschwendet/ die Gesundheit ruiniret/ in steter Lebens-Gefahr schwebet/ die Jugend zum Bösen anreitzet/ sein Glück und guten Namen verschertzet/ sich des Göttlichen Seegens unfähig machet/ alles Böse ihm auf den Hals ladet/ und alles Guten verlustigt wird. Und diese erzehlte Laster sind gleichmässig/ als eine Pest und tödtliches Gifft/ zu fliehen an einem Hofmeister/ deme junge Herren/ in fremde Länder zu führen/ anvertraut werden sollen. Dieser soll auch vor allen Dingen eine Politische Prudentz und Erkanntnus der Länder und Sprachen haben/ dahin er zu reysen gesonnen ist/ und/ wie ein erfahrner und weiser Schiffmann/ sein Schiff also regieren/ lencken und laiten thut / daß er weder an Sand-Bäncke und feuchte Oerter auffahre und stecken bleibe/ noch an verborgene starcke Klippen und Felsen anfahre/ anstosse und sein Schiff zerschmättere; zu dem allen der erbettene und täglich mit Andacht gesuchte Seegen des allerweisesten Gottes vonnöthen ist. Daher billich mit einem Hofmeister/ wann man weder an seiner Erfahrenheit/ Wissenschafft und Moribus nichts hat auszustellen/ eine Instruction aufzurichten/ wie ers in einem und andern mit den jungen Herren halten solle: Hingegen muß er wieder eine Recognition von sich geben/ und darinnen die gantze Instruction einschliessen/ von welcher zu Ende dieses Capitels noch mehr solle gemeldet werden.

1. Soll er die untergebene Herrschafft in Studiis Pietatis täglich wol unterrichten / auch auf ihren Profectum in allen löblichen und dem Adel wolanständigen Wissenschafften/ sein einiges Absehen haben / und ihnen nie verwehren/ nach ihren Wolgefallen (ohne daß er solche Briefe durchlesen wolle) an ihre Eltern oder Vormündere zu schreiben / noch solle er ihre an dem Vatter/ oder des Vatters an sie gethane Briefe/ aufbrechen oder durchstreichen. Alle Quartal soll er sie anhalten/ ein Speciem Linguarum, die sie lernen sollen / ohne einige Correctur und Hülff anderer/ aufzusetzen/ und solches dem Vatter oder Vormündern zur Probe zu überschicken.

2. Was die Mores und fernere Education betrifft/ soll er sie/ mit seinem selbst eigenen Exempel/ zu allem Guten anweisen/ daß sie so wol in Literis als Moribus, ihrem Stand gemäß/ möchten zunehmen/ ihnen keinerley Unform / Ubelstand oder Laster gut heissen oder gestatten/ fürnemlich acht geben/ daß sie von Gottslästerung/ Fluchen/ Lügen/ Volltrincken/ Hoffart/ auch aller Leichtfertigkeit und ärgerlicher böser Gesellschafft / sich gantz und gar enthalten / den Müssiggang/ als Pulvinar Diaboli, meiden / die Sauberkeit in Kleidern / Essen und Trincken/ im Reden des Vorbedachts und Bescheidenheit / In gestibus externis Corporis, der Wolanständigkeit und Höflichkeit gegen männiglich sich befleissen/ auch alle Hartnäckig- und Widersetzligkeit/ selbst untereinander/ nicht weniger gegen andere / in gemeinem Leben hassen und lassen sollen.

3. Der Hofmeister soll auch seine anvertraute Jugend/ (doch ohne Versaumnus der Studien) und jedesmals zu rechter Zeit/ zu Adelichen und zulässigen Exercitiis Corporis anhalten/ als etwan zur Musica Instrumentali, zum Fechten/ Dantzen/ Reuten/ Fahnen-Schwingen/ Pique-Spiel / Trillen/ nach eines jedern Art und Inclination / sonderlich auch in Ballen- und Ballon-Spiel bißweilen sich zu exerciren / sed ad ruborem, non usque ad sudorem, weil das erste der Gesundheit vorträglich/ das andere aber gefährlich ist; sonderlich kein nachtheiliges starckes Exercitium als Voltegiren / Lauffen oder Springen/ ohne seine Gegenwart und Auffsicht/ vornehmen lassen/ zumal ihnen verbieten/ zu keiner Zeit / ohne sein Beyseyn aus dem Logiment an andere Ort zu gehen/ oder eignes Willen in der Stadt herum zu vagiren.

4. Wann der Hofmeister in seinen eigenen Geschäfften etwas zu verrichten / soll er solches entweder gar frühe/ ehe sie auffstehen / oder gleich nach dem Essen/ da sie unterdessen zu Haus im Studiren oder Sprachen beschäfftigt sind/ verrichten; sonst soll er stets in ihren Gemach/ auch zu Nachts in ihrer Cammer liegen/ sie niemals allein lassen / und allwege zusehen/ daß ihnen nichts gefährliches begegnen möge.

5. Damit sie auch bey langwühriger und beständiger Gesundheit verbleiben mögen/ soll der Hofmeister auf ihre Speiß und Tranck/ fleissig Obsicht halten/ daß alles wol und gebührlich bestellet sey / sie Untertags nicht essen und trincken/ viel weniger Obs/ Milch und andere Nascherey/ Geschleck und Fürwitz ihnen heimlich oder offentlich beybringen und zutragen lassen/ wiewol er ihnen bißweilen/ zu rechter Zeit/ ein wenig Obs wol erlauben kan/ sonst sollen sie allezeit der ordentlichen Mittags- und Abend Mahlzeiten erwarten / und zwischen denselben / den Magen mit unordentlichen Essen und Trincken nicht verderben.

6. Mit dem Haus-Wirth oder Kost-Herrn soll sich der Hofmeister nicht gar zu gemein machen/ auf daß er/ nach Beschaffenheit/ die fürfallenden Mängel bereden und mit gebührlicher Bescheidenheit abstellen und verbessern möge; das Logement und die Kost/ soll er/ wo möglich/ an einem gesunden lüfftigen Ort/ bey bekannten ehrlichen Leuten/ und nicht gar zu weit / wo die Jugend ihre Lectionen und Exercitia machen muß / nehmen/ auch daß sie mit Tisch-Lein- und Bett-Gewand sauber mögen gehalten seyn.

7. Da aber an dem Ort ungesunde Lufft Contagiones und Febres malignæ möchten einfallen/ soll er alsobald bey guten/ ehrlichen/ vernünfftigen Leuten/ welchen er ist recommendirt worden/ Raths pflegen/ und nach deren Meynung an sicheres Ort sich begeben. Da auch einer von seiner untergebenen Jugend mit einem Zufall solte angegriffen werden / soll er alsbald eines

berühm-

berühmten und erfahrnen Medici Hülffe brauchen/ keinen Fleiß/ Fürsorge/ Unkosten/ oder möglichster Wartung nicht spahren/ und die Eltern bey der Ordinari-Post/ oder in grösserer Gefahr / durch einen eigenen Botten/ alsobald dessen erinnern. Da auch etwan der Hofmeister selbst/ oder ein Famulus, in währender Bedienung / mit Kranckheit solte heimgesucht werden / sollen sie einander treulich beystehen/ und sollen die Eltern alle Expensen/ so dißfalls auf die Medicos, Apothecken / Barbierer/ und andere Nothdurfften gehen möchten/ passiren und wieder erstatten lassen.

8. Ausser vorhandener Noth aber/ soll der Hofmeister/ ohne Vorwissen der Eltern/ keine weite Reyse fürnehmen und anstellen / es wäre dann in der Nähe etwas Denckwürdiges zu sehen / und dem Hofmeister rathsam beduncket/ zur Zeit der Vacantz/ etliche nah-gelegene Oerter zu perlustriren / welches doch ohne Gefahr und sonderlichen Unkosten anzuordnen / und mit der Eltern Consens und Bewilligung geschehen solle ; und sich sonderlich befleissen / daß er von seinen Discipulis einen Respect und gutes Vertrauen jederzeit haben und erhalten möge.

9. In Franckreich und Italien/ sonderlich zu Pariß/ Rom und Napoli/ soll er scharffsichtig seyn/ und den jungen Leuten besonders einbilden/ sich vor aller verdächtigen unbekannten Gesellschafft weißlich vorzusehen/ und ohne seinen Rath und Willen/ keine sonderliche Bekanntschafft oder Familiarität mit niemanden zu machen ; damit aber den jungen Cavallieren ein Passatempo und Zeit-Vertreib erlaubt sey / mag er ihnen wol zugeben/ einen oder zween/ deren Humor, Thun und Lassen/ ihm schon bekannt ist/ zur Freundschafft anzunehmen/ auch wann müssige Zeit / in den Kirchen / wo sonderlich die beste Musica ist/ oder in den köstlichen/ berühmten und schönen Gärten / ihre Raritäten und Kunst-Stücke zu beschauen/ auch bey gelehrten Leuten/ vortrefflichen Künstlern in den Bibliothecken / Kunst-Cammern / Cabineten/ ja wol auch bey einem oder zween Cavaliren vom Land sich bekannt zu machen / von denen sie offt erfahren/ was sie sonst nicht hätten wissen können ; doch daß alles cum grano Salis vorgenommen werde.

10. Dem Hofmeister soll alles Geld per Wechsel/ oder durch andere richtige Gelegenheit / so viel vonnöthen/ zu sichern Handen anvertraut werden ; dahingegen verspricht er auch / also damit zu meinagiren/ daß weder an Kleidern / Büchern/ und andern kein Uberfluß/ sondern das gebührliche Mittel gebraucht werde / hierüber soll er alle Quatember und Viertheil Jahr ordentliche Rechnung thun/ und der Ausgaben/ wie auch der bezahlten Kost halber/ von Tag zu Tage / mit ordentlich unterschriebenen Auszügen und Quittungen/ belegen/ damit der Herr sich nothdürfftig darinnen ersehen/ und da was auszustellen/ zu des Hofmeisters gebührlicher Verantwortung erinnern möge ; auch soll er nicht zulassen/ daß die jungen Herren/ von ihren Kleidungen/ und anderer Zugehörung / etwas vertauschen oder verschencken ; sondern ihren Bedienten und Famulis sollen alle Gebühr/ ohne diß/ zugestellt und gereichet werden.

11. So wird auch hiemit/ so wol denen Söhnen/ als ihren Bedienten selbst/ Vätterlich/ treuhertzig/ und mit allem Ernst anbefohlen und auferlegt / daß sie gedachtem ihrem Hofmeister allen Gehorsam und Ehrerbietung jederzeit erweisen/ und ihme/ ohn alles Widersprechen/ folgen sollen; da aber in einem und andern sie sich/ wider Verhoffen/ ungebührlich verhielten/ solle er sie so bald abwarnen/ so sie jedoch/ über solche glimpfliche Vermahnung nicht folgen; den Hofmeister mit unziemlichen Worten und Gebärden begegnen würden / soll ers dem Vatter oder Gerhaben alsobald andeuten/ und/ zu Verhütung mehrers Unheils/ unsaumselig wissen lassen/ damit ihrem Ungehorsam zeitlich mit Straff begegnet / und die Ursach recht examiniret werden möge : Vor allen soll der Hofmeister das hertzliche in ihm gesetzte Vertrauen nicht untreulich und nachlässig verrichten/ und seine Ehr / Gebühr und guten Leimuth in Obacht haben / auch ernstlich ermahnet seyn/ für seine Person / einen erbarn / Christlichen und bescheidenen Wandel zu führen / seinen Untergebenen und Anvertrauten mit löblichem Exempel vorzugehen / seine Authorität nicht sebst zu prostituiren / damit sie zur Tugend angeleitet / und von aller Untugend und liederlichen Leben möchten abgehalten werden. In Summa/ ein ehrlicher und gewissenhaffter Hofmeister soll alles das jenige/ mit höchster Treu und fleissigem Vornehmen/ thun/ was er bey GOtt/ den Eltern/ und der erbarn Welt verantworten kan / und seine anvertraute Jugend mit aller Aufrichtigkeit lieben/ versorgen/ und von allem Bösem abmahnen.

12. Soll ihm hingegen ein ergäbiges und gewisses Solarium, neben der Ordinari-Kost/ Herberg/ Ligerstatt/ Wäscher-Lohn/ Holtz und Kertzen / jährlich gereicht werden/ dessen mag er sich alle Quatember selbst bezahlt machen/ und in die Rechnung bringen. Und weil sich weder der Herr noch Hofmeister/ auf keine determinirte Zeit verpflichten / so kan einer dem andern / über kurtz oder lang/ jedoch nicht ohne erhebliche Ursachen/ den Dienst/ ein halbes Jahr zuvor aufkünden ; wofern aber der Hofmeister/ alles/ wie er schuldig/ verrichten/ und die Söhne heimführen wird / soll er noch eines guten Recompens gewärtig seyn.

13 Diß nun alles fäst und unverbrüchlich zu halten/ hat der Hofmeister/ nicht allein an Eydes-Statt/ mit Mund und Hand angelobt / sondern auch deswegen eine absonderliche Recognition/ unter dem heutigen Dato gefertigt / eingehändigt/ und der Principal hat sie/ wegen mehrerer Krafft/ mit eigener Namens Unterschrifft und Pettschaffts-Fertigung bestärckt.

Recognition / so der Hofmeister zuruck geben solle.

ICh N. von N. gebürtig / der Zeit bey NN. bestellter Hofmeister/ bekenne hier/ mit dieser Recognition / demnach mich N. N. für seine junge Herren/ sie in frembde Länder zu führen / zu einen Hofmeister an- und aufgenommen/ und sebige in meine Fürsorg / und Verwaltung anvertrauet hat / ich auch / wessen ich mich in einem und andern verhalten solle / mit einer ordentlichen / unter heutigem Dato gefertigten Instruction versehen worden / welche von Wort zu Wort also lautet :

Hierunter wird die völlige Instruction völlig abgeschrieben / darauff folget ferner:

Da ich nun hierauf / mit Hand und Mund / an Eydes-statt / dann auch / Krafft dieser gefertigten Recognition und Verschreibung / zusage und verspreche / die anvertraute junge Herren mir bester massen anbefohlen seyn zu lassen / und treulich zu thun / was mir in obstehender Instruction befohlen worden / und dasjenige jederzeit fleissig zu leisten / was einem ehrlichen Mann und Hoffmeister wolanstehet / und was ich forderst gegen GOTT / auch meine Herrschafft und anvertraute junge Herren / wie auch bey der gantzen Welt verantworten kan / treulich und ohne Gefährde. Zu dessen wahren Urkund hab ich diese Recognition mit eigener Hand geschrieben / und mit meines Namens Unterschrifft und Pettschafft verfertigt / so geschehen N. N.

Cap. V.

Wie man sich im Reysen verhalten soll.

Zu den Reysen ist vornemlich zu beobachten die Zeit / der Ort / und dessen Beschaffenheit / wie auch die Personen; an kalten Orten / muß man bey erleidlicher Witterung / und in heissen Meridionalischen Ländern / in kühler Zeit seine Reyse anstellen; so hat man sich auch weißlich / so wol nach der Völcker Eigenschafft und Humor, als nach des Reysenden guter oder baufälliger und schwacher Gesundheit / zu richten. Sehr wol thut man / wann man vor angestellter Reyse / bey andern / die am neulichsten der Orten (wohin man will) peregrinirt haben / um allerhand Beschaffenheiten / die zur Reyse nöthig seyn / sich wol und eigentlich informiren lässet; ist auch nicht böß / wann man / ehe man sich auf die Reyse macht / vorher nur ein wenig gewöhne / wol gehen zu können / damit man nicht im Fall der Noth (so man Wagen oder Pferde nicht haben kan) zuruck bleiben müsse / sondern fein dauerhafft werde / auch daß man etwas weniges kochen könne / eine gute Suppe / Eyer / Fische / und Krebse sieden / oder über ein kaltes eingeschnittenes Fleisch eine gute Brühe machen; item / soll man Schrauben bey sich haben / die übel-verwahrte Thüren im Reysen / sonderlich in einsamen Wirthshäusern / zu versichern / oder wann man sonst nichts hat / kan man nur von einem Stecken ein Zoll-langes Holtz abschneiden / und solches oberhalb der Schnallen hinein in das Schloß stecken / so kan man die Schnallen nicht aufheben / aufs wenigst wirds alert machen; auch soll man / ehe man ausreiset / Kamm-Futter / ein gutes Perspectiv, Compaß / ein Weiß-Ührlein / Wachsstock / Messer und Löffel / auch für dem Staub Augen-Gläser bey sich führen / und wann es wegen Sterbens und Unsicherheit gefährlich / sich mit guter Fede, und da es nöthig / auch mit Convoy versehen / sich / durch vornehme Leute / oder gar dem Lands-Fürsten selbsten / wenigs durch Kauff-leute / an bekannte gute Ort recommendiren lassen; ehe man reyst / soll man seine Andacht verrichten / sich mit seinen Feinden / so viel möglich / versöhnen / auf der Reyse / früh und spat / auch vor dem Essen / fleissig und eyferig beten. Mit eignen Pferden in weit-entlegene Länder reysen / ist waglich und ungelegen; am besten und bequemlichsten ist es mit Land-Gutschen / mit dem Messager oder Vetturino (wo man zu Wasser nicht fortkommen kan) solche vorzunehmen; wann man zu Pferd / ein starck-lauffendes strenges Wasser durchsetzen muß / soll man das Pferd / etwas auswärts gegen den Strom / lencken / weil ein Pferd dem entgegenlauffenden Gewalt des Flusses sich entgegen straubet / und desto gewisser und stärcker sich widersetzen kan / und soll den Durchpaß nie gerade / viel weniger abwärts nach dem Fluß / sondern etwas weniges nach der Zwerch / nehmen / daß / daferne man den Weg / wo es starck rinnet / nach dem Wasser abwärts suchet / und der Schwall des Wassers den Pferd an die Knie und hindern Füsse schlägt / vermag das Pferd leichtlich gar zu heben und fortzureissen / werden auch die Augen des Reuters / von dem Pfeil-schnellen Abfluß geblendet / und zum Schwindeln umnebelt und bewogen / dardurch er / sein Pferd geschicklich zu regieren / verhindert wird. Auf der See zu reysen / wie diejenigen nöthig / die in Engelland / Dännemarck / Schweden / in die Insul Maltha / Sicilien und Indien reysen wollen / muß man vor allen Dingen sich befleissen / daß man Vorsehung thue / was darzu nothwendig / und weil das Meer den ungewohnten Magen sehr bewegt / soll man etliche Tage vorher / seinen Tranck mit Meer-Wasser vermischen / dardurch diese Nausea gemildert und verhindert wird; der Wein wird von den Schiff-leuten (wie P. Tylkovvski de re Agrariâ fol. 115. schreibet) auf solche Weise gekühlet / zu Nachts hangen sie den in Flaschen an den Mast-Baum / und so bald der Tag anbrechen will / nehmen sies alle wieder herab / und wickeln sies in viel Tuch oder Kleider / und setzens an einen schattichten Ort; wann im Reysen zu Land grosse Kälte einfället / soll man bey Leib nicht schlaffen / sondern immer fortreuten / oder doch gehen / und soll man ja in solcher Kälte nicht trincken / davon kan man leichtlich ein Seitenstechen oder Pleurisin, oder Apostem in der Seiten bekommen / solches geschicht auch / wann man gähling in die Hitze trincket; da man ins Wirthshaus kommt / soll man nicht allzuschnell allerley hinein essen und trincken / sondern ein wenig ruhen / und verziehen / biß sich die Spiritus vitales, so durch Reiß-Ubung erhitzt worden / wieder in etwas setzen / auch kan man ein wenig und sacht auf- und abspatziren / oder in einen Garten umgehen. Niemal soll der Hofmeister gestatten / daß man ihnen in einem neulich mit Kalch getünchten Gemach / die Ligerstatt aufrichte / weil es Lebens-Gefahr bringen kan / auch soll er zu Nachts nie keine Glut im Zimmer leiden / es sey so kalt es wolle. Wann gar grosse Kälte ist / und man etwan ein Glied erfroret / soll man alsobald dasselbe Glied in Schnee oder kaltes Wasser legen / es thut zwar erstlich etwas wehe / doch ziehet es alle Kälte aus / wie einem gefrornen Apffel das kalte Wasser allen

Frost auszichet/ daß er aussenher condirt erscheinet/ oder dardurch alles Eyß heraus gelocket wird/ so mache man dieses Unguent: Nimm gesottenes Baum-Oel 8. Loth/ Bocks-Inßlet 4. Loth/ Wachs 6. Loth/ laß es alles untereinander zerschmeltzen/ daß es wol temperirt eine Salbe werde/ davon soll man etwas in einem Geschirrlein zergehen lassen/ und wanns zergangen ist/ mit einem Federlein/ alle vier Stunde/ das erfrorne Glied damit anstreichen/ hernach ein Tüchlein in die Salben genetzt/ uñ warm übergelegt/ ist ein zwar schlechtes/ doch gewisses Mittel das Leben wiederum in ein Glied zu bringen/ und soll man im Winter sich befleissen/ diese Salben auf der Reyse/ stets bey sich zu führen; im Fall man zur Winters-Zeit/ an kalten und morastigen Orten/ über See/ Teuche/ Flüsse/ und naßländige eysichte Oerter reysen muß/ und entweder fähret oder reutet/ ist es sicherer/ absteigen und gehen/ und soll man einen Wegweiser haben/ der voran die Gelegenheit weise; die Schuhe oder Stiefel soll man mit Filtz auf der Sohlen füttern lassen/ so gehet man sicherer/ und glitschet nicht so bald/ doch muß man im Gehen den gantzen Leib etwas vorwärts neigen/ weil meistentheils denen/ die auf dem Eyse fallen/ die Füsse vorwärts ausgleiten/ und man mehrist auf den Rucken/ selten vorwärts fället/ das Contrapeso und Gegen-Gewicht zu geben/ wie ich von einem ehrlichen Schweitzer Joh. Nicolaus Bauman/ der unter den Colloredischen Regiment mein Hauptman war/ vielmals gesehen/ daß er es offt im Winter practicirt hat; das beste ist/ wann man im solchen Fall langsam und aufsichtig gehet/ reutet oder fähret/ und mit einem Stecken das Eyß (wo man zweiffelt) bißweilen stösset und fühlet/ ob es etwan nicht brüchig sey: am sichersten ist/ jemand vorangehen lassen/ dem die Gelegenheit des Orts wol bekañt seye/ weil/ wo es Bronnen-Quellen gibt/ das Eyß nie so starck haltet/ und hat man sich also wol in acht zu nehmen; wañ man Geld bey sich führt/ soll mans nicht unvorsichtig viel vorweisen und damit prahlen/ weiln dardurch der Geitz und Muthwill angespornet/ so viel Böses und unglückliche Fälle nach sich ziehen kan; am besten ist/ so man offenen Wechsel hat/ dardurch viel Saumseeligkeit und Ungelegenheit aufgehoben wird/ kan gleichwol dem Hofmeister/ eine gewisse Quota vorgeschlagen werden/ darüber er ohne äusserste Noth/ nicht schreiten darff.

Vor dem Mittags-Essen soll man im Reysen (wie gesagt) ein wenig spatzieren/ sitzen oder ligen/ doch nicht schlaffen/ hernach Hände und Angesicht waschen/ sonderlich Sommers-Zeit/ die Puls-Adern an den Händen wol abkühlen/ den Mund mit frischem Wasser ausspühlen/ alsdann die Mahlzeit einnehmen. Erhitzt man sich so sehr/ daß man schwitzet/ soll man den Schweiß an ihm nicht einschlagen oder erkalten/ sondern abwischen lassen/ und wieder ein reines Hembd anlegen/ doch sich hüten/ daß gähling keine kalte Lufft an ihm gehe/ denn diß vermag leichtlich ein böses Fieber zu erwecken/ wie in fremder Lufft/ sonderlich in Italien/ bald geschehen kan. Wo sie an einen Ort kommen/ da sie eine Zeitlang zu verbleiben gedencken/ soll der Hofmeister sich befleissen/ ein Zimmer zu bestellen/ das gegen Morgen oder Mitternacht-wärts stehe/ wo die Lufft frey durchstreichen mag; kan es aber im Reysen nicht allzeit seyn/ und feuchtes Wetter wäre/ mag er einen guten gesunden Rauch machen lassen; die Stuben soll man nie allzustreng einheitzen/ weil solches viel Flüsse verursachet: besser ists/ wann das Haupt/ die Brust/ und Füsse von der Kälte fein verwahret werden. Im Sommer soll man von starcken Exercitien nichts vornehmen/ und sich des Schattens und kühler Oerter gebrauchen; im Essen und Trincken soll man sich der Mässigkeit und Temperantz befleissen/ wann man nicht hungerig ist/ præsertim nauseabundo stomacho, nichts essen. Auf der Reyse soll man sich vor starck-gesaltzenen/ gewürtzten und starck-riechenden Speisen/ als Käse/ Zwiebel/ Knoblauch/ Rettig/ Senff/ hüten/ sonderlich vor der Ubermaß so wol auch vor Milch und groben Zugemüß; starcke/ ausdünstende/ strenge Wein soll man nicht gebrauchen/ sondern klare/ mittelmässige picquante Tisch-Wein/ hat man aber nur starcke/ soll man sie mit Bronn-Wasser temperiren/ also auch soll das Bier klar/ und nicht gar zu neu seyn/ trinckest du aber Wasser/ so erkundige dich vorher seiner Eigenschafft/ Klarheit und Gesundheit/ und hüte dich auf dem Wege/ daß du nicht aus allen Bronnen/ die du antriffest/ dein Durst löschest/ man kan den Durst wol verhindern oder stillen/ wañ man ein wenig süsses Holtz (Glycirrhizam) käuet/ sonderlich trinck nicht/ wann du erhitzt und voller Schweiß bist/ sondern warte biß ins Wirthshause/ da mache dir eine kalte Schalen; zwischen der Mittags- und Abend-Mahlzeit soll man sich von allem Trincken enthalten/ wann man will gesund verbleiben/ damit die Verdäuung nicht verderbt werde. Die Speise soll recht und wol gekäuet seyn/ sonst truckt es gern um das Hertz-Grüblein/ davon auch Durchlauff/ Grimmen/ Constibationes, Fieber/ Ruhren/ und dergleichen/ kommen; wieder die übermässige Repletion, so wol der Speise/ als des Trancks/ ist kein bessers und geschwinders Mittel/ als wann man sich brechen kan/ da man den mit Baum-Oel eingesalbten Finger in den Halse thut/ sed post vomitum soll man nicht wieder gleich darauf essen/ als etwan ein wenig Quitten-Latwergen/ und alsdann schlaffen gegangen; geschiehet es aber zu Mittage/ so übe den Leib mit Reuten/ und faste darauf biß auf den Abend. Für die rothe Ruhr ist bewährt: Nim von einem geschlachteten Stier den Zeen unà cum Testiculis, zerschneids einer welschen Nuß groß/ dörrs in einem heissen Ofen/ in einer Schüssel gar wol/ biß es sich stossen läßt/ (dann er thuts nicht gerne) pulverisirs rein/ thue darzu den dritten Theil so viel Muscaten-Pulver/ mengs untereinander/ und auf einen gebähten Brod/ eines Reichs-Thalers breit/ so viel darauf bleibt/ eingegeben/ Morgens und Abends/ auch wol zu Mittage; keine gewissere Kunst wirst du bald finden; man kans auch wol in gestähelter Milch/ oder in rothen Wein einnehmen: Ich hab es (sagt Jacob Vogel in seiner Schiff- und Land-Apotheck fol. 84.) von Ungerischen Bauren gesehen/ daß/ wann ihre Kinder den rothen oder weissen Durchlauff gehabt/ sie nur von einem Ochsen-Zeen/ so an der Wand zur Peutschen hieng/ und von den Fliegen sehr beschmeisst war/ geschabt haben/ und gabens also ein/ das Unreine aber schabten sie vor weg. Wann man an einem Ort eine Zeitlang still liget/ muß man nicht unaufhörlich dem Studiren und den Lectionibus obligen/ sondern auch darneben seine andere Exercitien/ als Spatzieren/ Ballen und Ballon schlagen/ Reu-

ten/ Dantzen/ Fechten und dergleichen/ doch alles nicht zu viel/ sondern fein mässiglich üben/ am besten ists / wanns vor dem Mittag- oder Abendmal vorgenommen wird/ ad ruborem non ad sudorem, ohne Ermüdung/und vorher ein Viertheil Rast-Stund gehalten/ zwischen der Ubung und der Mahlzeit/ damit die erhitzten Geister wieder abkühlen und sich setzen mögen. Der Schlaff soll über 7. oder 8. Stunde nicht lang seyn: nach dem Abend-Essen soll man nicht gleich zu Bette gehen/sondern entweder mit der Musica, oder mit discurriren/ eine Zeit zubringen/ oder eine Stund spatziren/ und nach verrichtetem Gebet schlaffen gehen; zum Mittages-Schlaff soll man sich nicht gewöhnen/ weil es so wol dem Haupt/ als der Gedächtnus schädlich/ Flüsse verursachet/ und der Verdauung hinderlich ist/ indem der noch nicht geschlossene Magen/ mit rauhen und rohen Aufdünstungen/ das Hirn und den Verstand umnebelt und verdunckelt / soll auch wenigst ein Stunde nach dem Essen verflossen seyn / eher man sich wieder zum Studiren nidersetzt. Die Reysenden sollen ein frölich es Gott-vertrauendes und von aller Melancholie befreytes Gemüthe haben/ nicht allzulange Haar tragen/das Haupt aber (nicht zu warm) bißweilen waschen/und mit warmen Tüchern wieder abtrocknen lassen / die mit Mastix und Weyrauch wol geräuchert sind/uñ sollen die Haar nicht lang naß bleiben;will man baden/ soll es nicht bald nach dem Mittag-Essen seyn / sondern entweder frühe/ oder Nachmittag um 4. Uhr. Morgens soll man das Haupt mit Kämmen / und das Angesicht/ Augen/ Nasen/ Ohren/ Hände/ Zähn und Zungen/ auch andere Excrementa, so viel es seyn kan/ reinigen; mercket man einige Verstopffung (daraus gefährliche Zustände entstehen) muß man derselben mit leicht verdaulichen Speisen/ als Zwetschgen/ Spenat Mangold/ Rosincken/bald begegnen/ oder Pillulen gebrauchen; wann dir nicht recht wol ist/ und du selbst nicht weist/ was es seyn möge/ so nimm ein Zeltlein von Terra sigillata, laß es in einem Träncklein Wein zergehen/ oder wann du Hitz oder Hauptwehe hast/in einem Rosenwasser/ trincks aus/ leg dich darauf nieder/und wann der Schweiß kommen will / so thu es. Man soll auch ein Artzney-Büchlein bey sich haben/darinnen die geringsten Haus-Mittel zu finden sind/ als wider Kopffwehe/ Nasen-Bluten / Mundfäul / Zahnwehe/ Bräune/ Halswehe/ Geschwulst/Angina, Husten/Catharr/ Durchbruch/ Seitenstechen / Magenwehe/ Undauen/ Colica / Verstopffung / Fieber/ Kinds-Blattern / Ungerische Kranckheit/ infection; item für allerhand Zufälle auf der Reise / als wann man fället/sich stosset/ brennet/ krätzig oder verwundet wird. Die Reisenden sollen nicht harte und enge Schuhe und Stiefeln tragen / dadurch offtmahls die Füsse verletzt / die Reise verhindert/ und die Unkosten vermehret werden; diesen gepresseten und gedruckten Füssen soll man mit angestrichenen Zwiebel-Safft (wie Georgius Loysius de Peregrinatione § 89 will) zu Hülffe komen; Gratarolus meynt/ man solle wider die Müdigkeit der Reise Beyfuß (Artemisiam) in den Schuhen tragen. Darnach muß die Reyse per Gradus, nicht per Saltus angestellet seyn; mit kurtzen Tagreysen verrichtet man die weitesten Wege; jedoch wie keiner den Eymer aus den Bronnen lähr wieder / sondern voll mit Wasser heraus ziehen will / also soll ein Reysender / nicht als ein Gans über den Rhein fliegen/ und als ein Gans wiederkommen.

αἰσχρόν τοι δηρόν τε μένειν, κενεόν τε νέεσθαι.

Turpe manere diu, sed inanem deinde redire, wie Homerus lib. 2. Iliad saget.

Sondern fein aller Orten nachfragen um die Gelegenheit/ Gebräuche / Gesetze und Sitten eines jeden Landes und Ortes/ was für Obrigkeit / Regierung/ Veränderungen/Zufälle/ und dergleichen Denckwürdigkeiten/ zu mercken sind/ indem ein Schand ist / wie Isocrates meldet / daß die Kauff- und Handels-leute / zu Wasser und Lande so weite gefährliche Reysen thun / eines schnöden geringen Gewinns halber/ und hingegen die jungen Leute sich scheuhen/ ein geringen Weeg über sich zu nehmen/ damit sie ihr Gemüthe desto ausgezierter und erfahrner machen möchten ; die aufgepfroffeten Zweige/ auf frembde Wildunge/ tragen desto bessere und schmackhafftigere Früchte; die öffters von ihre alten Faß abgezogene Wein / werden viel gesünder/ reiner und besser. An Orten/ wo man nichts aus dem Lande passiren lässet / und alles was in Schubsäcken und Felleysen gefunden wird / vermauthen muß kan man theure Sachen/ als schöne Hals-Uhrlein und Ketten an sich hängen / und theure Ring an die Finger stecken/ auch 2. oder mehr Camisol von Gold/Seiden/ biß man durch den Paß kommt/übereinander anlegen/ dann was an dem Leib ist/ wird Zoll-frey geachtet/doch hat man fürsichtig mit umzugehen / daß mans nicht zu plump mache/ viel weniger mit den Bedienten sich mit vielen unnöthigen Schwatzen einlasse / sich nicht verfänglich zu machen. Diß ist für junge reysende Leute eine Maxime, in der Zuruckreyse allezeit einen andern Weeg und Tour nach Hause zu nehmen/ als hinaus / gezogen/ so kan man mit einer Spesa zweyerley verrichten/ und desto mehr Gebräuche und Ort zu sehen bekommen. Und wann einer von einem vernünfftigen geschickten Hofmeister von den bösen Lastern abgeleitet/ zu guter Gesellschafft und Lob-würdigen Leuten gehalten wird/ so kan man zu einen tapffern / berühmten Mann werden. Ut enim herbas & arbores crescere non cernimus, sed crevisse, sagt der gelehrte Lipsius ; sic factam hanc prudentiam, potius quàm fieri. Damit er sich hüte / daß er nicht/ nach des gelehrten Jani Gruteri Ausspruch/aus frembden Landen nichts als einen lähren Beutel/ einen ungesunden Leib/und ein böses Gewissen nach Hause bringe. Zu welchem allem der Göttliche/durch gottseliges Leben und embsiges Gebet/ erlangte Seegen/ den besten Vorschub leisten mag / daß man/ wie der fromme Jüngling Tobias/durch den heiligen Schutz-Engel hin und wieder sicher geführt werden möge.

Cap. VI.

Wie ein junger Edelmann sein Studiren wol anlegen soll.

WEr ein vornehmes Musicalisches Instrument, als die Lauten/ Viola di Gamba, Spinet und dergleichen/ in seiner Jugend wol lernen will/ der muß vor allen Dingen einen perfecten guten Meister haben/der ihm die rechte Application,und alle Lieblichkeiten auf den Saiten und Claviren/ wo/und wann ein jedes zu gebrauchen/ recht anweisen / und aus dem Fundament zeigen muß; dann/wofern er anfänglich einem Stümpler untergeben ist/wird er nimmermehr zu einiger Vollkommenheit gelangen/uñ wird ihn schwehrer fallen/seiner bösen Anweisung zu vergessen/ als eine bessere an sich zu nehmen: Also auch/ wann ein junges edles Kind/ von einem ungeschickten Lehrmeister / der weder in Moribus,höflichen Sitten/ noch in Doctrinâ & Eruditione was leisten kan/in seiner Jugend verderbt wird/ ist ihm hernach schwerlich so leicht zu helffen; und wird/ wie ein neues Häfelein/ den häßlichen Geschmack / von dem unsaubern stinckenden Einguß seines elenden Zuchtmeisters / nicht leicht mehr in einen bessern verändern können / daher die Eltern wohl sollen zusehen/daß sie ihren Kindern / von ihrer zarten Jugend an/ gelehrte und verständige Præceptores zuordnen/daß sie(nicht ohne vernünfftige Wahl)was sie lernen oder nicht lernen sollen/ wol in acht nehmen/damit sie/von Jugend an/ den Weg antretten / der ihnen rühmlich und wolanständig/ und hingegen/ was nicht taugt/ vorbey streichen lassen mögen/ solche grobe Midas-Brüder bringen offt der Jugend etwas bey / das besser wäre/sie wüsten es nicht. Vor allen Dingen soll ein vernünfftiger Haus-Vatter verhüten / daß seine Kinder zu fürwitzigen bösen Künsten und Eitelkeiten/ (mit Vorstellung/was Schaden und Unglück daraus entstehe / ja das ewige Heyl verschertzt werden könne) keinen Lust tragen/und dardurch nicht gottloß/ liederlich und freselhafft werden. So soll auch in guten und rechten Wissenschafften von ihrem Informatore ein vernünfftiger Unterschied gehalten werden/was ihrem Stand/Alter und Capicität anständig oder nicht sey/ ut instituantur iis artibus,quibus ingenia ad magnæ & sibi convenientis fortunæ cultum excitantur,wie Tit. Livius, mit wenig veränderten Worten von Servio Tullio meldet. Gleich wie aber die Gottesforcht zu allen Dingen nutzlich ist/ und dem / der am ersten nach dem Reich GOttes trachtet/ alle andere Dinge zufallen müssen: Also ist einem jeden edlen und tapffern Gemüthe darauf zu sehen/ daß er solche / in allen seinen Thun und Lassen/ den Anfang / Mittel und Ende seyn lasse/indem der H. Geist/ die himmlische Weißheit/ niemal in einem gottlosen Hertzen wohnet/und wo dieser nicht ist/niemandes/als des höllischen bösen Feindes Rath und Eingeben / den armen Menschen/ zu seinem ewigen Verderben / leiten und reitzen können.

Nächst diesem hat man eine gewisse Ordnung zu halten/ ut animus firmetur multâ quidem Lectione, sed non multorum, wir wissen offt das Nothwendige nur darum nicht/ weil wir uns mehr auf das Unnothwendige befleissigen/ gleich als wie diejenigen / die auf einem Bancquet von allen Speisen kosten / weder eine wahre Lust geniessen/indem die Widerwärtigen unterschiedlichen Geschmäcke der Speisen/denselben verderben; noch der Gesundheit dienen / massen keine gute Concoction und Däuung darauf erfolgen kan / auch der Gesundheit nichts nachtheiliger ist/als öfftere Veränderung/so wol der Speisen/ als der Medicin: Also die/welche im Studiren zunehmen/und sine delectu in allen Büchern lesen wollen/vergleichen sich den Wandersleuten/die (wie Seneca saget) multa hospitia, sed paucas amicitias inveniunt, daher nicht nach vielen/ sondern nach guten Büchern zu trachten; onerat discentem turba non instruit. Es stehet erstlich einem Edelmann sehr wohl an / wann er seine Lateinische Sprach tersè & eleganter reden/und einen zierlichen wolgestellten Brief in derselben schreiben kan; weil ihm diese nicht allein zu künfftiger Beförderung und guter Bekanntschafft mit vornehmen Leuten / sondern auch darzu dienet/ daß er die Filial Sprachen / Frantzösisch/Welsch und Spanisch/ desto geschwinder und leichter begreiffen kan.

Zweytens/ kan ein junger Edelmann seine Zeit nicht besser anlegen / als wann er sich der zierlichen (nicht geschwätzigen) Wohlredenheit befleisset / da es auch schon nur in seiner Mutter-Sprach ist/ daß er etwas deutlich/ zierlich und kurtz vorbringen oder verantworten kan/nichts ist/daß die Gemüther mehr einnehmen und lencken kan/sonderlich wann sie von der Vernunfft/ Weißheit/ und einer guten manierlichen Action, begleitet ist/ welches zumal denen / die an die Fürstlichen Höfe verlangen/ ein schier nothwendiges/ wenigst wolanständiges Requisitum zu seyn scheinet.

Drittens / ist einem edlen Gemüthe der Fleiß und Fürwitz in guten Künsten löblich und ruhmwürdig/wie Apulejus lib. 4 Florid. schön saget: Omnibus bonis in rebus,conatus in laude,effectus in casu est; Ita ut contrà in maleficis etiam cogitata scelera, non perfecta adhuc, vindicantur, cruentia mente impurâ manu. Ergo sicut ad pœnam sufficit meditari punienda sic & ad laudem satis est, conari prædicanda. Und wird selten etwas rechtschaffenes aus einem jungen Menschen werden/wo kein Fleiß u. löblicher Fürwitz (der zur Wissenschafft aller guten Künste anspornet)zu finden ist.

Viertens/ wann er der Lateinischen Sprach und Wohlredenheit sich beflissen / muß er auch den Zweck beobachtẽ/darzu er zu gelangen suchet/und well er in den Facultäten/ als der Theologia und Medicin (welches der meisten Studirenden Ziel ist)nicht begehrt vornemlich zu proficiren; (wiewol er in allen kein Frembdling seyn solle) als muß er zuforderst in der Politicâ, in jure Communi & Municipali sich wol bekannt machen/und nicht perfunctoriè, sondern ex fundamento solche studiren/ auch der Juristen Aphorismos und Axiomata wol wissen und verstehen. Darzu ihm dann viel helffen wird/wann er die alten Classicos Autores, und so wol Melioris,als auch posterioris Seculi Historicos,die ersten/wegen der reinen Lateinischen Sprach/die andern/ wegen der Zeit-Veränderungen und Revolutionen/ wol durchlesen/und zu seinem Nutzen fassen wird. Ne-

scire enim Historias, est perpetuò puerum esse, wie Cicero saget: Denn die Historia ist gleichsam ein Spiegel / darinnen man die vergangene Zeiten sehen / ein Pfand und Depositum der alten verflossenen Thaten und Actionen/ ein Zeuge der Tugend und Laster / ein Exempel des Gegenwärtigen/ein Mahnzettel und Erinnerung des Zukünfftigen/eine Schatz-Cammer/daraus eine gewisse Anleitung und Regel/ was man folgen und fliehen soll/ zu nehmen ist; sie ist / wie Cicero meldet/ein Leben der Gedächtnuß/ und eine Meisterin des Lebens / ja eine Erkantnuß der alten und neuen Welt/aller ihrer Provintzen/ Gelegenheiten/ Inwohner/Handlungen/aller Thier und Gewächse; darzu gehören ihre zwey vornehmsten Stücke / als Topographia, die Beschreibung der Ort/und Chronologia, die Abtheilung der Zeiten / und sage also billich mit dem gelehrten Lipsio: Historia naturalis Scientiam, divina Religionem, humana Prudentiam, Omnes delectationem habent.

Zum Fünfften/ stehet einem jungen Edelmann wol an/ die Studia Mathematica, sonderlich was Practica sind/als Geometria und Architectura tàm militaris quam civilis, die in Kriegs- und Friedens-Zeiten ein vortreffliches Ornamentum sind. Uber dis ist auch die Arithmetica zu allen diesen ein treffliches Hülffs-Mittel / sonderlich aber zu Haus- Wirthschaffts- und Hof-Cammer-Rechnungen nöthig und nützlich. Die übrigen mag er zwar wissen / sind aber nicht von so hoher und grosser Importantz.

Schließlich/wie eine gute Ordnung in allen Dingen zu loben ist/also soll ein junger Edelmann auch den Tag zu gewissen Sachen anlegen/nach eines klugen Holländers Meynung/als 4. Stunde zum Gebet/ 3. Stunde den Leib mit Speiß und Tranck zu versorgen/2. Stunde zur Ergötzlichkeit und zulässiger Kurtzweil/ 7. Stunde zum Schlaffen/und 8. Stunde zum Studiren/oder anderer nothwendiger Beruffs-Arbeit. Ein anderer hats also verfasst:

Septem horas dormi, tres ora, accumbe duabus,
Exspatiare duas, daque decem studiis.

Cap. VII.
Exercitien für den jungen Adel.

DIe Ubungen/ so wol des Gemüthes / als des Leibes/ sind eine Erhaltung des menschlichen Lebens/ eine Aufmunterung der natürlichen Wärme/ eine Aufweckung der schläfferigen Natur/ eine Verzehrerin der überflüssigen und schädlichen Feuchtigkeiten/ eine Feindin des Müssiggangs/eine angenehme Zeit-Vertreibung/ ein Schatz der Gesundheit/stärcke die Glieder/spornen an die Lebens-Geister/ vermehren die Kräfften/ machen hurtig / schnell / geschickt und angenehm. Und wann zumahl eine gute Anführung und löbliche Mittelmaß dabey fürgenommen wird/stehen sie sonderlich dem jungen Adel (der nicht müssig seyn kan/ und wo er nicht Gutes zu thun hat/sich leichtlich zum Bösen hinwendet) wol und löblich an/und conserviren sie so wol bey Leibes-Kräfften/ als bey langwührigem Wolstand / dardurch ihm ein junger Mensch einen Habitum der Geschwindigkeit und der Dauerhafftigkeit zu Wegen bringt: nur daß ein Hofmeister in acht nehme / was für Exercitia seinen jungen Herrn am wenigsten schädlich sind/und die keiner zuviel gewaltsamen Bewegung bedörffen / davon man weder schwitzen / noch sich zu viel erhitzen darff; welches gleichwol in den meisten nicht kan gäntzlich vermieden bleiben; was starcker dauerhaffter Complexion ist/muß man von den schwachen Naturen unterscheiden. Insgemein aber soll jedweder von Adel/ das Fechten/ Reuten/ Voltegiren / Pique-Spielen/ Fahnen-Schwingen/Springen/ Lauffen/ Schwimmen/ Schiessen/ Ringrennen / und dergleichen Ubungen/begreiffen/die einem künfftigen Soldaten wol anstehen/und in fürfallenden Occasionen manchmal unentbährlich und nothwendig seynd/ weil ihme offt Leib und Leben darauf stehen/wann er an Stärcke und Gesundheit anders solches vermag: Auch soll er die Architecturam militarem wissen/wie die Lauff-Gräben/Approches, Reduiten/ Schantzen aufzuwerffen/ wie viel Schritt die Cortine, face, epaule, die Höhe und Tieffe des Grabens/die Flanquen und Contrascarpen bedörffen/wie in der Eyle die Retrenchementen und Parapetti aufzuwerffen / daß immer ein Theil von dem andern recht kan bestritten werden. Nicht weniger muß er das Exerciren oder Drillen verstehen/die Artiglerie, das Feuerwerck/ das Ringen / und wie er mit Vortheil seinen Feind attaquiren/ und anfallen / auch sich vor seinen Angriff geschicklich und tapffer defendiren möge. Wer aber schwächerer Natur ist / kan die Exercitia animi üben; darunter die Musicam, die das menschliche Gemüth incitirt/ aufrichtet und erfreuet / nicht das geringste ist/ ihm angelegen seyn lassen; wie auch die Kunst/recht zu zeichnen und zu mahlen/weil es auf den Reisen überaus anständig / da man allerley Thier/Gewächse/ Früchte/ Städte/ Situs, und was denckwürdig/ihm und andern zu Nutzen/fürstellen kan/ wie es dann auch in der Fortification seine sonderlichen Vortheil hat. Pictura enim, omnium populorum linguam loquitur: Doch gehört zu diesen beyden schönen und holdseligen Wissenschafften ein vernünfftiger Selectus, als in der Musique, die Spiritualia, als Pfeiffen/ Trompeten und Zincken/nicht zu erwählen/weil solche das Gesicht verstellen/die Spiritus vitales und animales dissipiren/ auch der Gesundheit nachtheilig sind; sondern die Saiten-Spiel/welche für die annehmlichsten gehalten werden; und in der Mahlerey ist am Reissen das beste und geschwindeste/das Tuschen/weil (wann nur der Haupt-Riß recht und gut ist) solches am allerwenigsten Mühe machet / und was etwan Farben bedarff/ auch levi negotio also adumbrirt wird. Das Dantzen ist eine Adel-Ubung/dardurch die junge (noch rohe) Leute/wolgebärtig/lernen ihre Schritt und Tritt/ Hände und Füsse recht gebrauchen/ gereimte/ wohlanständige Reverentzen machen/und im gemeinen Leben/ im Empfang-und Abschiede/ sich manierlich und Adelich stellen und erweisen können/ auch auf allen vornehmen Zusammenkünfften/für tapffere/ feine und wolge-

zogene Leute / (absonderlich / wann die / denen jungen Leuten zumal wolhlanständige Modestia und Bescheidenheit dabey sich findet) gehalten und gepriesen werden. Unter allen diesen Ubungen ist diejenige / darummen man sich in frembden ausländischen Politischen Sprachen bekannt und perfect macht / nicht die geringste / weil die Leibes-Exercitien allein der Jugend anständig sind / die Wissenschafft der Sprachen / auch bis ins Alter / eine Tugend ist / damit man überall kan durchkommen / und deren man / in Handlungen mit denen Ausländischen / nicht entrathen kan; nicht weniger sollen junge Leute sich befleissen / allerhand auf die Tafel gebrachte Speisen / zierlich und nach der Kunst zu trenchiren / so ihnen nicht allein im gemeinen Leben wol anstehet und sie beliebt machet / sondern auch künfftig in Hof-Diensten wol kan nützlich seyn. Die Alten haben ihre Palæstras gehabt / da die Jugend von denen bestellten Meistern / in allen ihren Gebärden und Bewegungen sind unterrichtet worden / ihren Stand und Wendungen / Arm und Hände also regieren lernen / daß nichts ungeschicktes noch bäurisches dabey untergelauffen / und haben davor gehalten / daß es Adelichen und wolerzogenen Kindern zu wissen nöthig sey: Ihre Ubungen waren / das Lauffen / das Ringen / Discus, Pugilatus, Pila, Saltus, appensio manibus ad funes, stare pedibus & manibus in pugnam vinctis casq; alteri aperiendas porrigere, pondera manibus attollere, cestibus pugnare, den Athem lange Zeit an sich halten / die Stimme durch lautes Schreyen üben / und dergleichen mehr / welche Hieronymus Mercurialis in 6. Büchern / die er Käyser Maximiliano II. Hochlöblicher Gedächtnuß zugeschrieben hat / beschreibet. Unsere alten Teutschen haben meistens strenge und ritterliche Exercitia gehabt / und vor allen des Jagens sich beflissen / auch die scharffen offentlichen Roß-Turnier gehalten / und grosse schwere Stein aufgehoben und geworffen; wie noch heute in der schönen Chur-Bayrischen Residentz-Stadt München / im alten Hof daselbst / wo vor diesem die alten Bayerischen Fürsten gewohnt haben / ein Stein / im Hof liegend / zu sehen ist / drey Centner und viertzig Pfund wiget / welchen im 1490. Jahr / Hertzog Christoph in Bayern aufgehoben / und einen Weg-lang von sich geworffen hat; Item / sind unsere alten Teutschen an einem Ort / aufrecht und unbeweglich gestanden / daß sie keiner von den Starckesten daselbst hat herabziehen oder wegbringen können; Item / haben sie ein lauffendes Pferd oder Ochsen / mit grossem Gewalt / aufgehalten / welches / zu diesen unsern Zeiten / nicht leichtlich einer leisten wird / auch ein Frevel wäre nachzuthun. Also haben die Hofmeister in allen Exercitien in acht zu nehmen / daß sie ihre junge Herren solche Ubungen vornehmen lassen: 1. Daß sie auch eine Ergötzlichkeit des Gemüthes zugleich an sich haben. 2. Soll die Ubung aufhören / ehe man sich ermüdet / dann durch allzustrenges Exercitium wird der Lebens-Balsam dissipirt / und also das Leben verkürtzet / wie ich selbst etliche gute Freunde gekannt habe / die / wann sie sich im Ball-Haus erhitzt / und darauf kalt getruncken / die Dörr- und Wassersucht bekommen / und frühezeitig zum Grabe sich befördert haben. Nimm zwey Lichter von einer Grösse / das eine stell an einen steten Ort / das andere aber bewege / da wirst du sehen / daß das letztere viel eher verbrennen wird; so bey allen dergleichen Sachen wol ad Notam zu nehmen / und darwider nicht zu thun. Sonst sind auch etliche Kurtzweilen / die einem jungen Cavalier wol erlaubet / als das Schiessen mit Palestern und Türckischen Bögen / mit den Racketten und Balleteln zu spielen / mit der Sarabotrana und Böltzen auf einen Teller zu schiessen / mit denen Schiochetti, Palamaglio, auf der langen Tafel / au trou da Madame, mit 3. oder 9. Kegeln und Kugeln / mit Hetzen / Paissen / zum Vogel-schiessen / Dantzen / Fechten / Reuten / zur Quintana und Ringrennen / im Ball-Haus und mit dem Ballon / Feyerwerck und Jagten / seine Zeit zu vertreiben / und andere mehr ingeniosi und Zeit-vertreibende Lust-Spiel und Ubungen / bey Zusammenkunfft edler Gesellschafft. Also wird ein vernünfftiger Hofmeister weislich unterscheiden / was hierinn zu fliehen oder zu erwählen sey / damit die goldene Mittelmaß nicht überschritten werde.

Cap. VIII.

Wann ein Haus-Vatter jemand von seinen Kindern will an einen Hof bringen.

Die Spanier haben ein Sprüchwort: Los ramos que estan mas lexos la Rayz, se secen mas presto: Die Aeste / die am weitesten von der Wurtzel stehen / verdorren am ehesten. Es sind etliche Geschlechter / die ihr gantzes Aufnehmen und Wolfahrt dem Hofleben zuschreiben; und ist wahr / wo hohe / vornehme / reiche Höfe sind / wie sonderlich an unserm Käyserl. auch andern Königl. Chur- und Fürstlichen Höfen zu sehen / da wird mancher / entweder durch einen Glücks-Fall / oder durch sonderbare Verdienst und Geschicklichkeit / aus dem Staub erhaben / daß er sich selbst / und sein gantzes Geschlecht / groß un berühmt machen kan. Hingegen aber ist das Hofleben auch gleich dem grossen Meer / darinn Schroffen / Felsen und Sand-Bäncke / es gibt grausame und wütende Wall-Fische / welche die Kleinen fressen und verschlingen / so sind auch Ungewitter / Schiffbruch und Sturmwinde zu förchten / nicht weniger Wollust-Sirenen / die mit ihrem lieblichen Singen die Einfältigen / darum anlocken / daß sie solche verführen / und um Leben und Wolfahrt bringen mögen. Der grosse Glantz an den Höfen / ist mehr ein Feuer das brennet und verzehret / als daß es leuchten und erklären solle / daß also der Welsche weislich sagt: Entrare in Pelago de la Corte, è provocar la fortuna: Sich in das Hof-Meer begeben / ist so viel / als das Glück zum Duel heraus fordern; und die Hoffnungen / so man in das Hofleben setzet / zehren gemeiniglich ab / und sterben an einem langwürigen Fieber / daß man mit jenem alten Hofmann klagen muß:

Transegi miserè miser tot annos,
Gustando mala, gratias agendo,
Sperando, ingenuèque serviendo?
Nunc post tot mihi præmium labores
Sunt, serò sapere atque pœnitere

Also soll ein weiser Haus-Vatter/ der seinen Sohn an einen Fürstlichen Hof bringen will/ vorhero seine Gemüths-Beschaffenheit wol exploriren/ er muß ein tapfferes/ standhafftes/ dabey auch besänfftigtes/ gedultiges Gemüthe haben/ muß vorhero im Studieren und Reisen wol erfahren seyn/wo aber die Mittel nicht vorhanden/ soll er wenigst kein Idiot seyn/da thut man am besten/ wann sie noch jung/ daß man sie zu Edel-Knaben-Dienst,tracht anzubringen/zumal bey der jungen Fürstlichen Herrschafft/sonderlich bey dem Herrn/ der künfftig in der Succession folgen soll/also gewohnen sie des Hoflebens von Jugend auf/ und ist ihnen alle daselbst fürfallende Ungelegenheit mehr einLust/als ein Verdruß/zwar destomehr/ wann sie geschwind/ hurtig und gehorsam sind/und ist keine Tugend einem grossen Herrn angenehmer/ als die Schnelligkeit; die jenige/ so grosse Vernunfft und Witz zeigen/ sind verdächtig/ ob sie nicht ihre Herrschafft/auch wider ihr Wissen und Willen/umtreiben möchten/ die mit der Gemein halten/ sind dem Herrn besorglich/ daß sie nicht Aufruhr möchten anspinnen; was tapffer und hertzhafft ist/ kan wenig leiden; was fromm und Gewissenhafft/kan nicht alle Vornehmen des Herrn billichen/ und sind nicht in alle Sättel gerecht/und ist schier keine Tugend/die dem Herrn nicht kan ein Bedencken und Schatten vor die Augen stellen. Die einige Geschwindigkeit/ des Herrn Befehl zu beschleunigen / hat nichts als angenehmes und wolgefälliges an sich. Zudem haben hohe und Fürstliche Gemüther schnelle Bewegnissen/und hassen den Verzug/und weil sie sich einbilden/ alles zu vermögen/ und mangle ihnen nichts als die Hurtigkeit/ ihre Anschläge hinaus zu führen / daher ist ihnen die lebhaffte Geschwindigkeit und Tätigkeit am allerangenehmsten; darum haben die Poeten Mercurium, des Jovis Bedienten/ mit Flügeln gemahlet/ wie Bacon, Baro de Verulamio, weislich meldet. Insonderheit soll man die jungen Leute an solche Höfe zu bringen/sich befleissen/wo sie ihre Hofmeister und Informatores haben/da sie zu denē Studiis Ethico-Politicis und Historicis, zu guten Sprachen und Künsten/ auch zu allen löblichen Exercitiis gehalten/ und in Gottesfurcht/ Zucht und Tugenden/mit allem Ernst erzogen und gewöhnet/auch wol/ wann sie erwachsen/ auf des Herrn Unkosten in die Länder verschickt/ und da sie wolqualificirt wieder kommen/ zu Hof-Diensten applicirt und gebraucht werden/ sonderlich diejenigen/ die von Jugend auf mit der jungen Herrschafft sind auferzogen worden/ von den Kindes-Beinen an mit Gehorsam/ Treu und Liebe/sich bey ihnen insinuiren/ dardurch sie ihnen ein gutes Vertrauen und Affection, auch folgends alle Zuneigung und Beförderung erwarten und hoffen können/ darzu hilfft viel/ wann die von Sitten höflich/ adelich und wol dispon sind/ sich so wol wissen bey dem Fürsten/ als bey denen / so die nächsten und höchsten am Brett/ gemach einzulieben/ und mit Unterthänigkeit und Dienst-fertiger Bezeugung/ eine Werthhaltung und Estime zu verdienen/ worzu Demuth und Höflichkeit eine gewisse Bahn zu bereiten pfleget: Unde (sagt Tacitus) dubitare cogor, fato & sorte nascendi, ut cætera, ita Principum inclinatio in hos, offensio in illos, an sit aliquid in nostris Consiliis, liceatque inter abruptam contumaciam, & deforme obsequium, pergere iter ambitione ac periculis vacuum. Ferner/ des Herrn und des gantzen Hofs Gunst zu gewinnen und zu erhalten/ ist/ die Geheimnissen/ die der Fürst verborgen halten will/auf keine Weise zu entdecken/sondern/mit aller Treu/geheim zu halten/ nam quicquid dimittis in Aulâ, (Petronius.)

Effluit, & subitis rumoribus oppida pulsat.

Dann/ wie durch verschwiegene Beschaffenheit / ihm selbst und andern/ viel Gutes zu erwerben / also dienet Geschwätz und Fürwitz / nichts als Haß und Feindschafft zu erwecken.

Vor allen Dingen muß man den gut-gezeigten und geneigten Willen und Gunst eines grossen Herrens nie mißbrauchen/ alle sein Thun und Lassen / Reden und Geberden/in die Schrancken der Discretion und Bescheidenheit einschliessen / sich keiner insolenten Freyheit anmassen/ asperæ enim facetiæ; ubi multum ex vero traxêre, acrem sui memoriam relinquunt; Sonsten ist das Hofleben ein Probier-Stein (wie Malvezzi in Davide perseguitado sagt) der tapffern Geister/ ein Theatrum, darauf die Laster am sichtigsten erscheinen/ auch die Tugenden am besten belohnet werden; es ist ein Licht/die Menschen von innen und aussen zu erkennen; eine Capelle/dardurch das gute Gold von dem falschen unterscheiden wird/ da man meistens an den unglückseeligen Hof-Leuten erkennen kan/das rechte Gepräge der Fürsichtigkeit habe ihnen gemangelt/ dieweil sie ihre Müntze höher ausgeben wollen/ als sie von Rechts-wegen gegolten; und ist an einem Ort Göttlicher Beystand und vernünfftige Anstellung seines Lebens vonnöthen/ nach des gelehrten Spaniers/ Joh. Ludovici Vivis Sprüchwort in Satellitio: Animi inter spinas calceati, so ist es bey dem Hofleben vonnöthen/daß man unter den Dornen und Diesteln des Neides/der Falschheit/ der Verstellung/ und der Untreu/ wol gestiefelt und aufsichtig wandle/ damit man unverletzt durchkomme; da es am sichersten: Viel sehen/mehr schweigen / und sich vor den meisten hüten und vorsehen. Der Welsche Poet Marini beschreibt das Hofleben also:

Vidi la Corte, e nella Corte io vidi
Promesse lunghe, e guiderdoni avari,
Favori ingiusti, e patrocinii infidi,
Speranze dolci, e pentimenti amari,
Sorrisi traditori, vezzi homicidi
Et acquisti dubbiosi, e danni chiari,
E Voti vani & Idoli bugiardi
Onde il mal e securo il bien vien tardi.

Und ein anderer sagt: Der Hof sey ein Babylonischer Thurn/so wol von Verwirrungen als Eitelkeiten angefüllet/ da die Bequemlichkeiten / nur dem Schein nach/die Ungelegenheiten aber würcklich sich einfinden/ eine Pflantz-Schule des Ehrgeitzes und der Unordnung/ wer zu Hof tüchtig ist/ den treibt man zu tode/ und wer untüchtig ist/den vexirt man zu tod/der Hof ist ein offentliches Siechen-Hauß für die krancke Hoffnungen/deren die wenigsten mit dem Leben davon kommen. Also hat ein vernünfftiger Haus-Vatter wol zu überschlagen/ob sein Sohn/den er nach Hof zu bringen begehrt/ die darzu gehörigen Requisita habe/ und sonsten/wo er ein wenig dahin untauglich/sich dem Ehrgeitz und die ungewisse Hoffnung nicht verleiten lassen/ an statt des vermeinten Glückes/ gewissen Untergang seinem Sohn zu procuriren.

Cap. IX.

Wann ein Haus-Vatter seinen Sohn auf ein hohes Stifft bringen will.

Die Römisch-Catholischen haben vor andern dißfalls einen trefflichen Vortheil / daß / wann ein Vatter kleine Mittel und viel Kinder hat / er dieselben kan entweder lassen in einen Orden tretten / in die Klöster schicken / oder auf einen hohen Stifft einem und dem andern zu einen guten Canonicat helffen / davon der Sohn leichtlich kan zu höhern Würden gelangen / und wann er seine Zeit recht anlegt / und sich wol hält / gar künfftig zu einem Abbt / Prælaten / oder Bischoff / und nicht allein seine Lebens-Zeit verpflegt werden / sondern auch seinem gantzen Geschlecht einen trefflichen Nutzen und Vortheil beybringen / und seine Befreundten zu grossen Diensten (so ohne seine Beyhülffe nimmermehr geschehen wäre) und Reichthum befördern / wie man der Exempel gar viel hat / auch noch aller Orten viel Familien itzo floriren / die allein durch dieses Mittel empor kommen sind: So haben sie auch ihre Ritters-Orden / als S Johannis Hierosolymitani zu Maltha / und die Teutsche-Herren / welche ihren Groß-Meister in Teutschland / und beede / in allen Ländern / Gran-Priorat, Commenderien und ansehnliche Einkommen haben; und Adeliche / auch wol gar Fürstliche Frauen-Stifft / darinn die Edlen Mägdlein angenommen und unterhalten / auch an theils Orten / wann ihnen gute Gelegenheit fürkommt / verheuratet und ausgesteuret werden. Doch müssen / so wol Manns- als Weibs-Geschlecht / ihre Adelichen Ahnen / von Vatter und Mutter / wenigst 4. auch zu Zeiten mehr / probiren / die müssen von zweyen Adelichen Zeugen aufgeschworen seyn.

Auch haben die Augspurgische Confessions-Verwandten in ihren Stifftern / Meissen / Merseburg / Magdeburg / Bremen / Minden / Halberstadt / Verden / Lübeck / Schwerin / Ratzenburg / Naumburg / Brandenburg / Havelberg / und andern / gleichfalls in Schweden und Dännemarck / ihre hohe Stiffter und Canonicaten / damit der Adel kan versehen werden / sonderlich auch etliche Fürstliche und Adeliche Frauen-Stiffter / dergleichen es auf beederley Geschlechte noch in Holland gibt / die / zu Conservirung des Adels / sind geordnet worden / wie Hadrianus Junius in seiner Batavia cap. 20. fol. 342. & seqq. bezeuget / also daß auch an manchen Orten / die Geistlichen Güter wol das dritte Theil des Landes in sich begreiffen.

Wann nun ein Vatter seiner Kinder eines auf ein Stifft zu fördern gedencket / muß er sich anfangs befleissen / daß dasselbe in guten Studiis, und vornemlich in der Gottesforcht und Gebet / wol und Christlich unterwiesen / auch zu allen löblichen Sitten und Gebärden möge angewiesen werden / dann gewißlich ist die gute Intention der wolmeynenden Vor-Eltern allein dahin gerichtet gewesen / daß GOttes Ehr befördert / die Christliche Kirche mit heilsamer Lehr und guten Exempeln erbauet / und GOttes Reich gemehret werden möchte; Also haben die jenigen / so dieses (sie seyen auch waserley Religion sie immer wollen) zu ihren eignen Muthwillen mißbrauchen / ihr Leben mit Müssiggang / Leichtfertigkeit / und andern Sünden und Lastern / üppig und freventlich zubringen / zur Ehre GOttes und Fortheffung und Auferbauung des Nächstens / nichts anwenden / ein grosse Verantwortung zu thun / und sicher zu glauben / daß sie alle die jenige schweren und erschreckliche Flüche auf sich laden / welche von den ersten Stifftern dem jenigen angewünscht worden / die solche veralieniren werden; indem vor GOtt alles ein Ding ist / wann ich die Geistliche und zu Gottes Ehren deputirte Güter und Einkommen nicht zu dem Ende (darzu sie gestifftet worden) gebraucht; als wann ich sie durch Mißbrauch nicht anwende / wie es seyn solle Zum Andern muß ein Edler Haus-Vatter / der seine Kinder an ein Stifft oder in einen Ritters-Orden bringen will / auch ihre Agnaten (so viel das jenige Stifft requiriret) glaubwürdig aufbringen / und authenticè, entweder ex Manuscriptis fide dignis, oder per Testes probatæ Vitæ & Famæ, beweisen und bestättigen können. Zum dritten / und vor allen Dingen / muß er Fleiß anwenden / der jenigen Vorschub und Gunst zu erwerben / die bey diesem Vorhaben entweder mit eigner Authorität / (welches das beste) oder per modum Intercessionis & Recommendationis, die meisten Beförderung thun und leisten können.

Cap. X.

Wann ein Haus-Vatter seiner Söhne einen in den Krieg schicken will.

Es gibt bisweilen so schwere und mühselige Zeiten / daß der Adel seine Unterhaltung suchen muß / wo er immer kan. Sind wol auch gewisse Familien und Gemüther / die von Natur eine Inclination und Zuneigung zum Krieg haben / und also auch / zu Beschützung des Vatterlands / und zu Dienst des Lands-Fürsten / tauglich sind; also wann ein Vatter / der viel Kinder hat / und einen unter ihnen spühret von einem heroischen martialischen Hertzen / der großmüthig / unerschrocken / anschlägig / tapffer und behertzt scheinet / so mag er solchen wol zum Krieg destiniren; sonderlich / wann er auch dabey eine gute Statur, starcke Complexion, und beredten Mund hat / dann wann er kleinhertzig / unresolvirt / ungesund / und von keinem Ansehen ist / so würde man ihm sein Glück nicht befördern / immassen die Kriegs-Schul scharff und gerecht ist / die nicht kan betrogen werden / und wann das Gemüthe nicht fest und standhafft / so wird er mehr Schand als Ehre dabey zu gewarten haben; es thut der Vatter so dann weit besser / er lasse ihnen zu einer andern Profession appliciren / wo die angebohrne Kleinmüthigkeit besser kan dissimulirt und verdeckt bleiben; sintemal im Krieg ist die gute Courage das vornehmste Requisitum, sonderlich / wann sie von

guter Vernunfft regieret/ und zu rechter Zeit gezeiget wird.

Erstlich aber muß ein Soldat/ ob er schon nicht hauptsächlich studirt hat/ dennoch aufs wenigst im Lesen/ Schreiben und Rechnen wol unterwiesen seyn/ sonderlich ein Officier/ damit er ein Ordre selbst schreiben/ von einem Höhern ihm zugeschickte/ lesen könne/ und in Quartier und Verpflegungs-Sachen in der Rechen-Kunst wol erfahren seye.

Zum Andern muß er auch in Exercitiis militaribus (davon oben in dem Capitel/ von des jungen Adels Exercitien/ gedacht worden) geübt seyn/ sonderlich wissen/ sein Pferd Adelich zu gebrauchen/ und sich wol auf den Degen verstehen/ dispos von Händen und Füssen seyn/ von beeden Seiten auf das Pferd sitzen/ lauffen/ springen und schwimmen können.

transnare sonoras
Torrentum furias, ascensu vincere montes
Planitiem cursu, valles & concavo saltu.

Noch nutzlicher/ und zu künfftiger balder Beförderung dienlicher ist/ wann er sich auf die Fortification/ Artiglerie und Feuerwerck verstehet/ so manchen bald zu hohen und vornehmen Diensten avancirt hat; auch soll er zu Pferd und zu Fuß wissen seinen Feind anzufallen/ und Widerstand zu thun/ wie ein Ort anzugreiffen/ und geschicklich zu vertheidigen.

Zum Dritten/ muß er dauerhafftig und arbeitsam seyn/ Hitz und Frost/ Hunger und Durst/ Arbeit und Noth/ alle Wechsel des Ungewitters/ zu Wasser und Land/ tragen und vertragen können/ sich vor keiner gähen Begebnus entsetzen/ das Hertz in keiner Widerwärtigkeit verliehren/ beständig und tapffer allem Unglück entgegen gehen/ darzu zwar mehr die Göttliche/ durchs liebe Gebet und Christliche Andacht erworbene Gnad/ als menschliches Vermögen/ helffen/ und dieses erwerben kan/ doch können die vorhergehende Ubungen auch viel dienen und nützlich seyn/ wie König Theodoricus bey Cassiodoro schon vermahnet: Discat miles in otio, quod proficere possit in bello, animos subitò ad arma non erigunt, nisi qui se ad ipsa idoneos, præmissâ exercitatione, confidunt.

Zum Vierdten/ soll sich der Vatter befleissen/ seinen also disponirten und zum Krieg gewidmeten Sohn/ anfänglich an einen bekannten/ vernünfftigen und redlichen Officier zu recommendiren/ wie der Virgilianische König Evander seinen Sohn Pallantem dem Trojanischen Kriegs-Fürsten Æneæ, mit folgenden Worten untergibt:

Hunc tibi præterea spes & solatia nostri
Pallantem adjungam, sub te tolerare Magistro
Militiam & grave Martis opus, tua cernere facta
Assvescat, primis & miretur ab annis.

Es geschicht offt/ daß man einen jungen wolerzogenen Edelmann alsobald ein Fähnlein geben/ oder aus gewissen Respecten zu einen andern Dienst befördern will/ so aber gantz nicht rathsam/ weil ein junger/ obwol sonst tapfferer und großmüthiger/ doch noch roher und unerfahrner Soldat/ offt allein auf eine Posta commandirt wird/ und wo seine untergebene Soldaten mercken/ daß er den Handel nicht genugsam verstehet/ sie ihn wol mit Fleiß/ da sie es schon thun könnten/ nicht wollen Unterrichtung geben/ und ihn also lassen anlauffen/ so im Krieg höchst-gefährlich ist/ daran Reputation/ Ehr und Leben hanget; dahero/ besser/ eine Zeitlang warten/ und bey einem alten Soldaten und Officier/ wann er etwan commandirt worden/ ihm an der Seiten bleiben/ und in einem und andern wol zu Sinn fassen/ wie er sich verhält/ und seinem Beyspiel folgen/ oder er kan ein halbes Jährlein eine Musqueten/ auch/ wo es bräuchig/ eine Picque tragen/ Zug und Wacht verrichten/ und auf alles fleissige Achtung geben.

Ein junger Neufang muß auch nicht mit seinen Cameraden allzu empfindlich seyn: Schertz und Schimpff-Reden/ wann sie aus Gewonheit/ Kurtzweil/ oder blosser Grobheit geschehen/ nicht für punto d' honore alsobald aufnehmen sondern wanns nicht aus Verachtung und animo injuriandi geschiehet/ lassen vorbey streichen/ und wieder mit gleichen Vopper eyen ihnen vergelten; wo man ihm aber die Ehre touchiren will/ muß er/ sonderlich wann andere mehr zugegen sind/ nichts dissimuliren/ sondern alsobald seine Courage unverzüglich und unverzagt erweisen; zwey gute Actionen werden ihm seinen Credit wundersam vermehren/ und er lieb und werth (wann er etlichmal probirt und just befunden worden) bey jedermann gehalten werden/ also soll er keine Saumägereyen anfangen/ noch Händel suchen und anrichten/ doch auch/ wann man sie frevelhafft an ihm suchen will nicht kleinmüthig refusiren.

Und weil die Laster im Krieg/ als Fressen/ Sauffen/ Huren und Buben/ Spielen/ Stänckereyen machen/ meistens ungestrafft/ ja wol von denen Unverständigen vor Tugenden/ gute Gesellschafft und Tapfferkeiten gerühmt und gehalten werden/ wie Antonius Stratius Attalum beschreibet:

Miles es, & malus es, bonus es tamen Attale miles,
Miles enim ut canis est, qui malus ille bonus.

Und da die wenigsten Gottes gedencken/ als wann sie mit Schelten und Fluchen seinen heiligen Namen mißbrauchen und selbigen verlästern/ auch die Jugend/ die sich selbst zu regieren/ und das Böse von den Guten zu unterscheiden viel zu schwach und zu unverständig ist/ und von bösen sündlichen stets vor Augen schwebenden Exempeln bald angeflammet/ und wie von einem Strom/ zu allen verderblichen Lastern hingerissen wird/ daß sie an ihre Gesundheit/ an künfftigen Glück/ ja an Leib und Seele/ elender massen unhülfflich verderben müssen: Also hat ein Vatter fürnehmlich zu sorgen/ einen vornehmen/ tapffern und aufrichtigen Officier (wanns ihm auch gleich etwas kosten solte/ ist es doch sehr wol angelegt) zu erbitten und zu erhandeln/ der ihn in seine Zucht/ Fürsorge und Aufsicht nehme/ damit er durch denselben von allen Lastern/ so viel möglich/ ab- und zu allen ritterlichen Tugenden angehalten werde/ den der Sohn respectiren und förchten müsse/ und ohne dessen Consens er nichts hauptsächliches unterfangen dörffe/ sondern stets unter seinen Augen/ so viel möglich/ bleiben müsse/ aufs wenigst so lang/ biß die erste Tobsucht der immergierenden Jugend etwas sich gesetzt hat. Die erst im Krieg ziehende Jugend ist anfänglich wie die Mertzen-Kälber in den Frühlings-Wiesen ohne Hirten/ die offt mit ihrer vermeynten Lust/ ihnen selbst Schaden/ und den Ihrigen Unlust verursachen. Darum auch der tapffere Teutsche Kriegs-Held/ Herr Georg von Freundsperg/ kurtz vor seinem Tod/ gesagt hat: Es seyen drey Stücke/ die einem Menschen von Krieg abziehen

sollen/

sollen / 1. die gewöhnliche Verwüstung und Unterdruckung der Armen und Unschuldigen / 2. die übel administrirte Disciplin der Soldaten / und 3. die Undanckbarkeit der hohen Kriegs-Häupter und Feld-Herrn / daß gute Krieger endlich elende Kriecher / und für ihre Treu-geleistete Dienste / sehr undanckbarlich und übel belohnet / und zu Bettlern werden. Gleichen also die armen Soldaten denen Nachtfaltern / und gleich wie sich diese von den schönen Glantz des Lichtes betriegen lassen / daß sie ihre Flügel verbrennen; also werden jene von lieblicher Schimmerung des Golds und Silbers / von dem süssen Hoffnungs-Schein einer reichen Beute verblendet / daß sie krumm und lahm / ohne Geld und Hoffnung / sich in zeitliches / und offt in ewiges Verderben stürtzen.

Vor allen Dingen soll auch ein Christlicher Vatter die Ursachen des Krieges vor Augen haben / und findet er in seinem Gewissen einige Unbilligkeit / soll er den Sohn davon abhalten; ist es aber wider den Erb-Feind Christliches Namens / oder das Vatterland zu beschützen / und unrechtmässigen Gewalt abzutreiben / angesehen / so kan er / als zu einem so löblichen Vorhaben / auch allen Vorschub darzu beytragen / sonst heist es / nach dem gemeinen Italiänischen Sprüchwort:

Serve la guerra
a Empir l' Infermo e Sopolar la terra.

Also / daß einen Sohn in Krieg zu schicken / eine gute Fürsichtigkeit / weisse Anstellung / und tapffere Resolution vonnöthen ist.

Cap. XI.

Des Italiänischen / in Franckreich berühmten Pluvinels Rath / wie Academien für junge von Adel aufzurichten.

DEr weit-aussehende Neapolitaner und Königlicher Frantzösischer Stallmeister / Herr Antonio de Pluvinel, in seiner bekannten und berühmten Instruction du Roy en Exercice de monter à Cheval, oder Weise / ein Pferd in der Reut-Kunst recht zu regieren / gibt in dem Gespräche / das er mit dem verstorbenen König in Franckreich / Ludovico XIII. gehabt / einen nicht übel fundirten Rath: Man solle / (weil die meiste Stärcke / das Königreich mit tüchtigen Subjecten zu versehen / in dem Adel / und dessen Erhaltung stehe) gewisse Academien / als etwan zu Paris, Tours, (oder Poitiers) Bordeaux und Lyon aufrichten / darinnen so wol arme / unvermögliche / als auch reiche junge Edelleute / ohne Unterscheid / möchten angenommen / und müsste deren jeder eine mit gehöriger Ubung und Wissenschafft begabte Person vorgesetzt werden / darzu der Lands-Fürst denn gewisse Expensen zur Beyhülffe herschiessen solte / und wären ferner also einzurichten / daß die Stadt-Obrigkeit an denselben Orten und Städten / wo die Academien sich befinden / daselbst eine gewisse Taxa, mit Beyziehung der andern Interessirten / machen / wie und was Weise man alle diejenigen Nothdurfften / so zu Alimentirung / Instruirung und Erhaltung der Jugend gehören / gebührlich schätzen solle / dann / weil die Ordinari-Academien von meistentheils solchen Leuten regiert werden / die mehr auf ihren eignen / als gemeinen Nutzen / gedencken / und weil sie sorgen müssen / durch allzuscharffe Aufsicht / ihre Discipeln abzuschrecken und gar zu verlieren / dardurch nicht allein ihr gantzes Einkommen fällt / sondern auch sie mit grossem Schaden das Ihrige einbüssen; wann man dannenhero dergleichen Unterweisung redlich und nach seinem Gewissen also verrichten will / daß man Ehr und Lob davon habe / muß ein solcher von der Lands-Fürstl. Obrigkeit einen Grund haben / dessen er versichert ist / und darauf er sich verlassen kan / daß er der Jugend mit Flattiren und Anreitzen nicht darff ihren Unfurm (aus Forcht des Verlusts) durch die Finger sehen / sie zu behalten oder andere an sich zu ziehen / damit es ihm nicht an Schülern mangele / weil niemand kan angestrengt werden / sein eignes Gut / um eines andern Nutzen willen / zu spendiren / auch ihr Vermögen solches selbst nicht zulässet / dardurch dann viel Gutes verhindert und gleichsam gehemmet wird; Also müste zu diesem Werck / von Hof-aus / eine grosse und weitläufftige Behausung / dem Academico eingeraumt werden / damit aller der ihm anvertraute Adel bey ihme / mit Zimmern / Betten / Essen / und andern Nothdürfften / möge versorgt seyn; auch soll er wenigst zwantzig Pferde / samt ihren zugehörigen Reut- und Stall-Knechten / Bereutern / Fecht- und Dantzmeistern und Voltigeurs, item einen in der Mathesi und Historien wolgelehrten und erfahrnen Mann halten / und diesen muß man allen ihre Besoldung reichen; welches nun / ohne hohe Obrigkeitliche Hülffe / eine Privat-Person nicht über sich nehmen kan.

Die Ordnung hierinn betreffend / vermeynt Herr von Pluvinel, daß man die Vormittags-Zeit auf der Reut-Schul soll zubringen / und zum Ringe-rennen; Nachmittags aber / als am Montag / Mittwoch und Freytag / sich üben im Schiessen / Fechten / Dantzen und Voltigiren / auch in Mathematischen Wissenschafften; den Dienst- und Donnerstag aber nach Essens / soll der gelehrte Mann oder Professor seine Jugend in Moralibus wol informiren / und auserlesene / so wol aus alten als neuen Historien / schöne denckwürdige Exempel / der Tugenden und Laster / wie diese gestrafft und jene belohnet worden / ihnen fürstellen / dardurch er das Erste zu ihrer Nachfolg in ihnen pflantze / und das Letzte durch Abscheu aus ihren zarten Gemüthern bey Zeiten ausreute und vertilge; und wann sie in der Sitten-Lehre sattsam unterwiesen sind / soll er die Politica mit ihnen vornehmen / als einen jungen Edelmann zu wissen das vornehmste Stuck; auch sie lehren / wie Länder / Städte und Vestungen zu guberniren / darzu sie etwan künfftig möchten zu gebrauchen seyn) wie man sich bey der Armee in Feldzügen / so wol im Commandiren als im Pariren / zu verhalten habe / wie man seinem Herrn in Hof-Diensten / in Ambassaden / oder andern Particular-Commissionen / und Fried- und Kriegs-Läufften / geschicklich dienen solle; Es wäre ingleichen gut / den Adel desto besser in riterlichen Waffen zu üben / daß man Monatlich einen Tag erwählete / darinnen man / nach dem Gottesdienst / in völligen Waffen angethan / und

entweder also zum Ringelrennen / Quintana, Kopff-rennen und Speer-brechen/sie gewöhnete/oder sie/also völlig armirt/ ins freye Feld führete/ und ihnen die Art weisete/wie sie einen Streit oder Scharmützel anfangen/verfolgen/ und sich wieder mit guter Manier retiriren möchten; kürtzlich/ alle Kriegs-Ordren/ so wol zu Pferd als auch zu Fuß zu fechten/ item/ Schantzen auffwerffen/ selbige bestürmen oder vertheidigen; und jedem/ nach seinen Kräfften und Vermögen/ ein oder das andere Commando geben/ und wie er sich darinn zu verhalten/ vorweisen/ damit sie sich würdig machen/ so wol recht zu befehlen/als auch zu gehorsamen. Dardurch wird das gantze Land/ mit Lieb und Respect, ihrem Ober-Haupt desto mehr verbunden seyn / der Müssiggang/ daraus so viel Laster/ Aufruhr / Duellen und Rebellionen erfolgen / wird ausgebannt/ und der Adel fähig und geschickt/ im Schertz und Ernst / dem Herrn und Vatterland / wol und gut zu dienen; immassen die Auferziehung von Jugend-auf / eine grosse Krafft hat/dieselbe zu allen Guten zu gewöhnen / und von allen Untugenden abzuziehen/ ja offt mehr/als die Geburt selbsten / wie jener weise Philosophus solches mit zweyen Hunden von einem Wurff/mit unterschiedener Auferziehung/augenscheinlich probirt hat. Man nehme nur den Türckischen Kayser zum Exempel/ wie er die jungen/theils geraubte/ theils zum Tribut abgenöthigte Christen-Kinder/ von Jugend auf/ der armen Christenheit zum Schaden/auferziehen und lehren lässet / daß er ihnen hernach Provintzen / Vestungen/ Städte und Länder/ ja seine selbst eigene Beschützung und Leibhut vertrauen darff/ also daß die Janitscharen für die vornehmste Stützen der grossen Porten gehalten werden; daraus eine leichte Folge zu machen/wann diejenigen Kinder/so von dem Erb-Feind denen Christlichen Eltern aus den Armen gerissen / dennoch von Jugend auf/ wegen der guten Zucht und Verrichtung/ geschöpffter danckbarlicher Neigung / wider ihre eigene Nation so treulich und ritterlich/ ihren Groß-Herrn verfechten/ was solte nicht vielmehr von Adelichen Christlichen Kindern dißfalls zu erwarten seyn/ wann sie/ durch solche gute Auferziehen/ zu allen Tugenden und ritterlichen Ubungen gewöhnet / zu ihres Lands-Fürstens Devotion also sind gebracht worden.

Es vermeynt besagter Pluvinel, es wäre zum Anfang genug/ wann der König 30000. Pfund (welches unsers Geldes 15000. fl. machet) von denjenigen Pensionen und Unterhaltungen/ so er jährlich auf den Adel austheilet/hergeben möchte/ davon 12000. Pfund der Academie zu Pariß/(weil daselbst der Anlauff grösser)die übrigen 18000. fl. auf die andern drey Ort/als nach Tours, Bourdeaux und Lyon gleich eingetheilet würden/daß/wann schon dieses geringe Geld von der übrigen Summa defalcirt werden solte/es einem jeden insonderheit wenig Schaden bringen könnte/wann sie gedächten/ daß es/ zu ihrer Kinder und Freunde guter Auferziehung/angewendet werde: Doch könnte man/ seiner Meynung nach/wieder diese Summa zuruck nehmen/ und an statt deren/ die verfallene Lehenschafften/ oder andere Fiscalische Straffen oder Güter dahin verwenden und gebrauchen.

So viel ich weiß / werden dergleichen Tugend- und Kriegs-Schulen unter itzigem König in Franckreich/ an etlichen Orten aufgerichtet/ also/ daß man zu Generalen/ Obristen und Officiren Subjecta genug unter dem innländischen Adel allzeit haben und finden kan; wäre auch höchlich zu wünschen/wann Ihro Majestät/ unser allergnädigster Herr / dergleichen Academien/ vor dem jungen Adel/ auch anstellten/ als etwan / unmaßgeblich/zu Wien/ zu Grätz/ zu Prag/ und zu Inspruck/ damit der Adel/ von Jugend auf/vom Müssiggang abgezogen/zu tapffern und redlichen Exercitien/ in Waffen und Studien möchte abgerichtet und unterwiesen werden / so würden Sie Ihre Unterthanen desto verbindlicher und höher Ihr damit verpflichten/ und in Friedens- und Kriegs-Zeiten desto tauglichere Leute haben/Ihre Majestät treu und geschicklich zu dienen: Dann wann wir allein hundert Jahre zurück die Hungerisch- und Türckischen Krieg/von Max. II. und Rudolpho I. her/anblicken/werdē wir viel tapffere aus denen Kayserlichen Erb-Ländern gebürtige Subjecta antreffen/die sich wider dem Erb-Feind/ mit hohen ihrem Ruhm/gebrauchen lassen. Und wann wir die jüngsten und neulichsten zwey Türcken-Kriege/sonderlich die letzte formidable und langwührige Belägerung der Stadt und Kayserlichen Burg Wien / solten anführen/ würde man von braven und tapffern Leuten einen gantzen Catalogum oder Chronicon fürstellen / deren Ruhm ewig blühen wird. Weilen nun der Türck ein solcher Feind/ der zwar bald weichet / doch auch bald wiederkommet/ und die an das Türckische und Ungerische angräntzende Länder / einer stätigen Verfassung und Vorbereitung vonnöthen / daher unser allergnädigster Lands-Fürst/seiner gantzen und werthesten Posterität zum Ruhm/ dahin sich richten könnte / damit diese Kriegs-Schulen/ der gantzen Christenheit / und dem jungen tapffern/ sonst müssigen/ wollüstigen und offt übel-Zeit-zubringendem Land-Adel zum besten/ in denen Erb-Ländern und Königreichen möchten erigirt/ versehen und unterhalten werden: Es wird die Jugend dardurch angetrieben/ gereitzet und encouragirt; das gantze Gemüth e/(das zu geringen und schlechten Sachen sich sonst demittiren müssen) wird/ durch eine generose Exaltation, zur Sphæra und Vollkommenheit der Adelichen und fürtrefflichen Tugenden erhaben/ zum Entschluß und Vornehmen tapfferer heroischer Anschläge/ und unerschrockener Ausführung derselbigen/ angefrischt; das gantze Vatterland wird mit redlichen/ansehnlichen und bequemen Subjectis versehen; der hohe Thron des Lands-Fürsten mit löblichen/tauglichen und wol qualificirten Dienern beehret; Der Feind/ sonderlich der Türck/nimmt viel mehr Bedencken/ ein männliches und zu Kriegs-Händeln wol abgerichtetes und erfahrnes Land und Volck/ ohnversehens anzugreiffen / als wann sie wissen / daß weder Courage, noch Anstellung / noch Ordnung in einer Provintz leichtlich anzutreffen.

Und wann man dergleichen Kriegs-Academien berühmt uñ wol anstellen will/gehören vor allen Dingen solche Leute darzu/die ihre Scholaren / in den Stucken/ allerley künstlichen Feuerwercken/Bomben/Carcassen/ Granaten/wie die Batterien aufzuwerffen/ die Stücke zu pflantzen und vortheilhafftig zu stellen/ recht abrichten sollen: Dann/ ob zwar der Adel zu diesen Chargen selten gebraucht wird/ist es doch den Officiren von der Infanterie eine Ehre/wann sie dergleichen wol verstehen/recht anrichten/und/wo ein Fehler/ solchen corrigiren

rigiren können; welches in Feld-Zügen / zu schleuniger Beförderung / ein guter Vorschub ist. So müssen sie auch / zum Theil / in der Minier-Kunst einen zimlichen Unterricht und genugsame Anleitung haben; Item / wie und wo man die Fourneilen geschicklich setzen / und mit was vor Vortheil man die Minen sprengen; oder / wo man in einer Garnison liegt / die Contra Minen gegen den Feind führen / und sein Miniren zu Schanden machen solle.

Cap. XII.

Was zu thun / wann ein Haus-Vatter seine Kinder verheyrathen will.

Eine von den grösten / doch nützlichsten Sorgen ist / wann ein Christlicher Haus-Vatter / sein Geschlecht zu perpetuiren / einen Sohn / oder wegen guter Versorgung / eine Tochter / noch in seinem Leben / wol verheyrathet. Nun sind bey der Welt dißfalls mancherley Absehen: etliche suchen ihr Interesse, als grosse mächtige Alliancen und Freundschafften / etliche suchen Reichthum und Geld / wie Solinus von den Thraciern saget: Non moribus nubunt, sed præmiis; und ist wahr / wie eine vornehme Freundschafft ein Ansehen gibt oder vermehret / also hat der Reichthum eine treffliche Commodität / dardurch fast alles zu erlangen und zu Wege zu bringen; wer aber allein dieses suchet / der findet manchesmal so viel andere Beschwerlichkeiten / die alle diese eingebildete Glückseligkeiten verbittern und vergallen. Das vornehmste Stuck / wo eine Heyrath glücklich soll getroffen werden / ist / so wol auf der Eltern als Kinder Seiten / ein andächtig und eiferiges Gebet / das GOtt seinen Raphael ins Mittel senden / und selbst Braut-Werber seyn wolle: Sonst alle Heyrathen / die nur äusserliches Absehen haben / sind offt mehr für fatualia als fatalia zu halten. Und wo die Gemüther der Eheleute nicht übereinstimmen / ist es als eine Musica von zweyen übel-gestimmten Instrumenten / oder / da eines von einem guten Meister / das andere von einem Stümpler gebraucht wird; als wann man einem jungen Menschen / wegen der Güter / will ein altes oder häßliches Weibsbild / oder einem schönen jungen Mägdlein / einen alten / oder andern ihrer Natur widerwärtigen Mann / aufdringen / weil insgemein / das Alter argwöhnisch / kaltsinnig / listig / langsam und verdrossen / die Jugend aber aufrichtig / hitzig / schnell und fürwitzig ist; die Jugend ist freygebig / das Alter geitzig / die Jugend leichtglaubig / das Alter untrausam / daher auch / was dem einem angenehm und wolbeliebig / das ist dem andern zuwider und verhasst; ist also unmöglich / daß ein oder der andere Theil hierbey lang vergnügt seyn könne / weil zwischen widersinnischen Temperamenten keine Freundschafft oder beständige Liebe seyn kan: drum sagt der grosse Politicus Malvezzi, in seinem Privato Politico: Die Astrologia ist in allen Stücken falsch; aber in den Ursachen oder Beschaffenheit des Ehestandes am allerrichtigsten / weil sich die Menschen nicht verheyrathen nach ihren Neigungen / sondern confirmiren sich nach ihren Interessen, die Heyrathen geschehen zwar nach ihren Willen / aber nicht nach dem Willen / der mit ihnen gebohren wird / sondern nach dem / welchen sie ihnen selbst machen.

Die Wahl aber zu machen / einen Ehegatten zu erwählen / muß ein Haus-Vatter seinen Kindern / als noch unerfahrnen Leuten / nie allein überlassen / sondern in speculâ quâdam stehen / und ihrer Bezeugung und Inclination bey Zeiten wahrnehmen / ist es rathsam / forthelffen / ist es aber bedencklich / im Anfang gleich vorbauen; vor allen Dingen soll er seiner künfftigen Schnur oder Tochter-Manns Naturel und Eigenschafft ihre Auferziehung und Eltern / genau und wol betrachten / weil die Kinder meistentheils den Eltern nacharten / wo Vatter und Mutter gottloß / geitzig / unbillich / leichtfertig / lasterhafft / verschwenderisch sind / kan er seinen Kindern mit Bescheidenheit solches vorstellen / und sie bey Zeiten von ihrer Vertraulichkeit abziehen / dadurch man sonst / an statt des Göttlichen Seegens / ihm selbst den Fluch über den Hals bringet; Item / wann sie zu zärtlich / zu hoffärtig und zu unwirthlich sind / so heist es / nach des Satyrici Ausspruch:

> Prodiga non sentit pereuntem Fœmina censum,
> Ac velut exhaustâ redivivus pullulet arcâ
> Nummus, & è pleno semper tollatur acervo,
> Non unquam reputat, quanti sua gaudia constent.

Daher seine Kinder / ob sie schon sonst zimlich bey Mitteln wären / durch einen solchen liederlichen Ehegatten / leichtlich gar am Bettelstab / und in ein grosses Elend gerathen können: Das vornehmste Requisitum, darauf / so wol Vatter als Kinder / sehen sollen / ist Gottesfurcht / mit welcher man den Zuwachs und Beyfall aller Glückseligkeiten zu hoffen hat / und / wann die Eltern eine gute löbliche Wirthschafft führen / von allen bösen Exempeln weit entfernet / vielmehr ihren Kindern ein Vorbild vorstellen / daraus sie mehr / als allen Büchern / welche von der Ethicâ geschrieben / lernen und begreiffen können.

Wann nun ein Vatter ein solches Subject angetroffen / muß er erstlich bedencken / ob es seyn könne / daß seine Anschläge möchten einen guten Ausgang gewinnen / wie es anzugreiffen / daß es geschicklich angestellet / vermittelt und vollbracht werde; Er muß seinen Sohn solche Intention weislich entdecken / und seine Inclination vorhero penetriren / darnach muß er auch einen guten Freund haben / der ihn mit Rath und That an die Hand stehe / und an denselben Ort auch etwas gelte / damit man Gelegenheit finden kan / erstlich zur Kundschafft / und hernach zur Verträulichkeit / folgends zur Werbung und Handlung zu gelangen. Wer schöne und wolgezogene Kinder hat / der ist in allen seinen Vorhaben desto glückseliger; die Schönheit hat in den menschlichen Commertzien den ersten Rang / sie stellet sich den Augen vor mit trefflichem Vortheil / nimmt das Gemüth ein / und betrieget unsere Naigung und Judicium, mit einem grossen Præjudicio und Ansehen / wie der treffliche Lyricus Balde saget / l. 1 Ode. 10.

> Dum tacet, clamat facies venusta,
> Dum negat, poscit, dolor est disertus,
> An loqui frustrà prohibebis illam,
> muta perorat.

Die Schönheit ist nach des sinnreichen Marini Zeugnuß:

Violenza gentil, che opprime, affirena,
Tira, sforza, rapisce, e pur non noce,
Tosco vital, che, nutre & avelena,
E senza danno, al cuor passa veloce:
Magia del Ciel, ch'incanta & incatena
E non ha mano, e non ha lingua ò voce,
Voce, che muta, persuade e prega,
Man, che senza Legami annoda e lega.

Auf Teutsch:

Ein angenehmer Zwang / der zaumt und unterdrücket/
Zieht/ nöthigt und beraubt/ doch keinen Schaden bringt/
Ein lebhafft liebend Gifft/ das tödtet und erquicket/
Ohn allen Schaden bald das Hertz besiegt und zwingt/
Ein' Himmels Zauberey/ die Sinn und Geist verstricket/
Hat weder Hand noch Zung / auch keine Stimm erklingt/
Ist eine Stimme doch/ die ändert/ bittet/ findet/
Ein Hand/ die ohne Band anfesselt und verbindet.

Die meisten überreden sich selbst/ und nicht ohne scheinliche Ursachen/ gleich wie ein schönes Geschirr / Kästlein oder Futral/ meistens nicht mit geringen / sondern kostbaren Oelen/ Säfften/ Kleinodien und Raritäten gefüllet ist / also sey auch ein schöner wolgestalter Leib eine Herberg eines edlen und himmlischen Gemüthes; und obwol die Erfahrung bisweilen das Widerspiel beweiset/ sey es mehr aus Ermanglung guter und gebührlicher Auferziehung / dardurch die edle innwohnende Seele von ihrer Natur abgeleitet / und zum bösen verleitet und verführet worden sey. Es ist jedoch in diesem allen/ was allein aus GOttes Schickung/ durchs Gebet muß ersucht werden/ in eigner Wahl/ ein so grosser Betrug/ daß auch die allerfürsichtigste Fürsichtigkeit damit kan betrogen werden / massen das Messing und Alchymistische Arbeit/ auch bisweilen dem Golde gleichet/ und doch nicht ist; daher die geringste Reflexion allein auf die Schönheit zu machen/ wann nur / dem Spanischen Sprüchwort nach: Muger no sea tan hermosa que mate; ni tan fea, que espante, eine solche stata forma und mittelmässige Gestalt ist/ die einen nicht gar abschrecket; und gewiß / wer die erste Consideration auf Gottesfurcht und Tugend hat/ kan am wenigsten betrogen werden/ oder übel anlauffen; weil die Schönheit und gute Art des Gemüthes / weder durch die Zeit / noch durch die Kranckheit / noch durch einigen Zufall nicht abnimmet/ welchen die leibliche Schönheit allzeit unterworffen/ und diese nimmt täglich ab / jene aber wächset und verstärcket sich immerdar.

Auch soll ein Edler Haus-Vatter seine Kinder also verheyrathen/ daß sie dem Geschlecht keinen Schandflecken anhängen; dann wann sie sich die Passion, die Gestalt/ den Reichthum/ überwinden lassen/ ein Weib/ oder einen Mann nehmen/ die ihnen an der Geburt und Stand weit nachgehen / machen sie ihre Kinder/ Freundschafft/ und sich selbst verächtlich; werden / in weltlich- und geistlichen Stand / an vielen guten Beförderungen verhindert; und kan dieses auf eine gar lange Zeit hinaus währen/ daß sie einen schädlich- und schändlichen Hiatum machen / dessen sich hernach die Nachkommen schämen/ und ihrer Vor-Eltern Unbedachtsamkeit beseufftzen müssen; wiewol die Tugend nicht allzeit an den Adel gebunden/ sondern offt bey geringen Conditionen vollkommen und glücklich zu finden ist; gleichermassen dis auch bey den Türcken / und andern Völckern in Asia und Africa, am wenigsten observirt wird/ allda sie weder Adel noch Freundschafft/ sondern meistentheils allein die Gestalt ansehen / und glauben/ wann die Mutter schön/ gesund/ und von allen Gliedmassen wol formirt ist/ so können die Kinder/ als Menschen/ nicht anders/ der Natur nach/ als der Mutter gleich werden; dann bey diesen Barbarischen Nationen / werden die Geschicklichkeit und Gaben des Gemüths/ und insgemein / die studia Literarum für nichts geachtet/ und seyn zu frieden/ wann ihre Kinder wolgestaltet / gesund und starck sind / sonderlich die Söhne/ damit solche in dem Kriege/ (worauf ihr meistes Absehen) desto besser fortkommen mögen.

Vor allen Dingen soll ein Haus-Vatter keines wider seinen Willen zu einer Heyrath zwingen/ noch mit Gewalt eine Partie, die ihnen/ von Natur/ oder gewissen erheblichen Ursachen zuwider ist/ aufdringen wollen: dann/ wie aller Zwang dem menschlichen von GOTT befreyten Willen/ entsetzlich ist/ und daraus nichts/ als Unlust und Verdruß erfolgen kan; so ist es vornehmlich in Heyraths-Sachen (wo allein die hertzliche Zuneigung und Lieb Platz haben / und Heyraths-Stiffterin seyn solle) zu beobachten/ will man nicht/ daß der Ehestand ein trauriges und erbärmliches Ende nehmen solle; daher soll ein vernünfftiger Haus-Vatter seiner Kinder Inclination nicht gäntzlich verwerffen / aber auch nicht gäntzlich Folge leisten/ und wann er ein wenig siehet/ daß ihre Ursachen aus weiser Wahl herfliessen/ soll er (massen sie am meisten dabey interessirt/ und die gantze Zeit ihres Lebens bey ihren künfftigen Ehegatten/ leben und bleiben müssen) ihnen etwas zu gut halten/ und gedencken/ weil die Ehe ein langer Kauff ist/ und zwey Personen zu thun haben/ die einander aus blosser hertzlicher Liebe nehmen/ daß sie Lebenslang beständig also continuiren können / wie gefährlich und mißlich es sey/ daß zweyer/ von denen da eines oder das andere mit Zwang darzu gebracht wird/ ihr Verdruß in rechte Lieb sich verändern solte; und gesetzt / es gerathe einmal/ daß dergleichen Eheleute hernach erst einander lieb bekommen/ so geschiehet doch öffter/ daß der Haß und Widerwill mehr mit den Jahren zu- als abnimmet.

Die übrigen Bedencken wird ein frommer und Weltweiser Haus-Vatter selbst wissen anzuschicken; wann er nur GOttes Hülff und Beystand/ und treuer Freunde Rath und Unterhaltung suchet / und seine Kinder/ als Candidatos Matrimonii, zu einem ernsten Gebet fleissig vermahnet/ da wird ihnen GOTT offtermals mehr Glück verleihen / als sie ihnen hätten einbilden dörffen.

Cap. XIII.

Wie die Liebe seiner Ehegenossin ein junger Ehemann zu erhalten sich befleissen soll.

WO die Liebe und Treue zwey Eheleute verbindet/ da werden alle Begebenheiten und widerwärtige Zufälle desto leichter ertragen; dann/ gleich wie ihrer zwey/ wann sie eine Last / wie es seyn soll/recht und geschicklich angreiffen / solche desto eher aufnehmen und fortbringen können; und/im Widerspiel/ wann sie einander nicht verstehen wollen/ da das eine angreifft / das andere nachlässet/ wann eines dort und das andere da hinaus will/so werden sie sich nur viel bemühen/ und wenig ausrichten: Also ist es auch im Ehestand beschaffen/ sonderlich/ wann er erst neulich angefangen worden/ da heisst es wol recht:

Dimidium facti, qui benè cœpit, habet,

Und weil die Lieb und Gegen-Liebe der festeste Grund-Stein ist einer glückseeligen Ehe/so siehet man erst/was für ein Unterschied ist/ unter einer hertzlichen warhafften/und unter einer gezwungenen Freundschafft: Allwo nun das Letztere ist/ muß ein Mann eine absonderliche Vernunfft/unersparte Liebs-Erweisung/und mässige Geduld brauchen/ wann er seines Weibes guten Willen erwerben/befestigen und klüglich erhalten will; hingegen kommt es alles leichter an / wann zwey Hertzen einander von Anfang treulich meynen: Indem eine Frau/so ihren Mann hertzlich liebet/verlangt wieder geliebet zu seyn/und sich befleissen wird/ daß sie ihm gefallen möge/hingegen sich wol hüten/nichts zu thun / das ihm einiges Mißfallen erwecken solte; und wie solche Lieb durch die Hochachtung / die sie von dem Mann täglich geniesset/ vermehret wird; also wird sie auch durch die verächtliche Ringschätzung verlohren / oder doch geringert. Daher soll ein weiser Mann dem Weibe allezeit/ mit Worten/ Gebärden und in der That eine sonderbare Werthaltung zeigen; dis ist der erste Staffel der Liebe.

Zum Andern/ wie er sich allzeit in ihrem Wolstand erfreuet/also soll er sie auch in ihren fürfallenden Widerwärtigkeiten/ Unlust und Kranckheiten trösten/ und sein hertzliches Mitleiden jederzeit zeigen und bekannt machen/so viel ihm menschlich und möglich; alles/was er remediren/ vermitteln und abtreiben kan / mit Fleiß und Eyfer leisten; daraus nun wächst ein hertzliches Vertrauen und Zuversicht/daß sie/wann er ihre Meynung und Rath in allen Haus-Wirthschaffts-Sachē erfraget/ und da es recht ist/gerne folget/wo es aber etwan schädlich / ihr sanfftmüthig und gütig solches erkläret und die Ursach andeutet / was Böses daraus entstehen möchte; sie aber nie hönisch/spöttlich oder verächtlich abweiset/ auslachet/ oder mit groben Worten verunehret/sonderlich vor den Dienstbotten oder fremden Leuten/sondern/wann ja etwas wäre versehen worden/ihr allein/mit guten glümpfflichen Worten solches vorhält/und bittet / sich um seiner Liebe willen/ dieses Dinges ferner zu enthalten / und wann sie darob betrübt wird/ sie wieder freundlich tröstet. Es sind viel junge Ehe-Männer/ die durch Unbesonnenheit/ grobe Schertz und liederliche Reitzung / bey ihren Weibern eine Authorität und Forcht machen wollen / und wissen nicht/ daß sie dardurch die Liebe verlieren/ welches dann zu einem Zunder wird/ daraus viel böses kan angeflammet werden. Er muß ihr die Wirthschafft im Hause anvertrauen/ und nicht alles / was etwan aus Unerfahrenheit übersehen worden/zu hefftig anziehen/ sondern/sie mit Gedult und Bescheidenheit unterweisen/ und ihre Fehler / was aus Irrthum und weniger Erfahrung / vorbey gehet/ vergeben / auch keinen Gewalt brauchen/ woferne sie nicht aus Trotz / freventlicher Weise / zu seiner Beschimpffung sich anlässet/ keine treuhertzige gute Warnung annehmen will/ und nicht aus menschlicher Schwachheit / sondern boßhafftigem Gemüth / aus Muthwillen/ ihme alles zuwider thut.

Gehöret also/ ein Weib geschicklich zu regieren/ die Anreitzung/ oder die Bezeigung einer treuen Lieb/ und der Zaum einer mässigen Furcht. Die Lieb aber zu unterhalten/muß er das Weib auch mit allen/nach seinem Vermögen/ versorgen/ auf daß sie/ weder an Nothdurfft noch an Lust/einigen Abgang habe / sondern der Güter Nutzung / neben dem Mann / auch geniessen möge; damit sie an Kleidern / Geschmuck / Unterhaltung und Gesinde/ keinen Mangel leide/ doch daß der Mann die Mittelmaß und Erbarkeit nicht überschreite/ noch / über sein Vermögen/ die Spesen ergrössern/ und sein Einkommen vermindern lasse.

Imfall die Frau Lust hat zu schöner Arbeit/ zur Artzeney/und dergleichen nützlichen Ubungen/ soll ihr der Mann mit allem Fleiß darzu verhülfflich seyn/ und ihr die darzu gehörige Mittel zur Hand schaffen / denn nichts kan eine junge Weibs-Person eher verführen/ als der Müssiggang/und mit Nichts-Thun lernet man Böses thun: Wann ein Weib einmal Lust zur Arbeit/oder zur Wirthschafft hat /kan sie ihre Zeit damit/ so wol in den Gärten/in den Meyerhöfen/ und andern Lustbarkeiten/ leichtlich verkürtzen/ darzu ihr ein vernünfftiger Mann Anlaß und Ursach geben kan/wann er selbst bisweilen mit ihr herum spatzieret / und ihr in einem und andern Unterricht giebet/und also die Gleichförmigkeit der Gemüther/ (welches ein festes Band ist der Wolgewogenheit) dardurch unterhaltet und vermehret/ so bisweilen / wann er ihren Rath folget wie thut/ (wo es thunlich ist) noch mehr wächset und zunimmet; also/daß sie eine desto bessere Meynung von ihrem Mann schöpffet/und sich befleisset/ ihm wieder/ nach allem Vermögen/ etwas zu Gefallen zu thun/ da hingegen/ wann ihr der Mann gar in keiner Sachen folget/ verschwindet auf einmal das Vertrauen gegen einander/ hingegen entstehet im Hertzen Bitterkeit und Unwillen/ welches Funcken sind / vom Satan aufgeblasen/ dessen gröste Freude ist / der Unfried zwischen den Ehe-Leuten / dadurch dann endlich die Liebe gar erkaltet und abnimmt.

Zum Beschluß kan er auch seine Haus-Frau verpflichten / wann er ihr bisweilen solche Geheimnissen vertraut/ die/ da sie gleich solten offenbar werden / ihme gleichwol keinen mercklichen Schaden zufügen können; daraus kan er ihre Art ausforschen / ob sie schweigen kan oder nicht/ und weil zu diesem eine gute

Zeit erfordert wird/mag er unterdessen wol/ was wichtige und importirliche Geheimnussen sind / bey sich behalten/ sonderlich/ wanns solche geheime Rathschläge und Vorhaben betrifft / die das gemeine Wesen antreffen/ und aus deren Offenbahrung / ein gemeiner Land-Schaden entstehen könnte. Wir wollen aber hier beschliessen/weil wir in dem andern Capitel/dieses zweyten Buchs/genugsam von dieser Materia gehandelt/ dahin ich auch den günstigen Leser will gewiesen haben.

Cap. XIV.

Wie die Kinder gegen ihre Eltern sich verhalten sollen.

ES wäre zu wünschen / daß unter den Christen nimand möchte gefunden werden / der nicht genugsam wissen solte/ wie GOtt / der allgemeine Schöpffer und Vatter / uns ernstlich eingebunden und befohlen habe/ welcher Gestalt die Eltern von den Kindern/ mit Ehr / Lieb und Respect solten beobachtet und gehorsamet werden ; so ist doch der höllische Widersacher/der alle Göttliche Ordnung/so viel ihm möglich/ zu zerrütten suchet/ immerdar geschäfftig/mit Widersetzlichkeit/Trotz/Ungehorsam/ und andern Lastern/ die Gemüther der Kinder anzuhetzen/ Göttlichen Geboten zu widerstreben ; und das allerbetübteste ist/ daß die Eltern meistentheils selbst an diesem Schuld tragen/ indem sie ihre Kinder in der Jugend nicht / wie sich gebühret/ in der scharffen Zucht/(als es billich seyn solte) auferziehen/ sondern/ (aus unordentlicher Liebe betrogen) sie in ihrem eigenen Muthwillen lassen erstarcken und zunehmen / bis sie endlich aus einem krummen Holtz kein gerades mehr machen können. Daher/an der ersten Zucht und Unterweisung der Kinder/ hauptsächlich viel gelegen/daß es auch gar die Heyden/ aus dem Licht der Natur/in acht genommen / und der weise Solon, unter andern seinen Gesetzen/auch dieses seinen Athenienser gegeben: Daß/ welche Eltern die Auferziehung und Unterrichtung ihrer Kinder / wie es billich wäre/nicht ernstlich ihnen liessen angelegen seyn/ denen solten sie/weder Ehr in ihrem Alter/noch Unterhaltung in ihrer Armuth zu leisten schuldig seyn/ wären auch zu keiner Widergeltung und Danckbarkeit solche Kinder ferner verbunden/ ausser daß sie solche/nach ihrem Tode/zum Grabe bestätten solten ; Zweiffels ohne die schläfferige Nachlässigkeit der Eltern damit anzuspornen/ daß sie mehr Fleiß und Fürsorg / auf ihre Kinder und ihr selbst eigene Wolfahrt / anwenden solten/ wolten sie anders das Jus Talionis von ihnen zu geniessen/ künfftig erwarten.

Es ist sonst unter den Gelehrten eine Frage: Ob die Liebe der Eltern gegen die Kinder/oder aber dieser/gegen jener/grösser sey ; und statuiren die meisten das Erste/indem man sagt im Sprüchwort: Ein Vatter könne sechs Kinder ernähren / aber sechs Kinder nicht einen Vatter: weil die Liebe ihre Unsterblichkeit und Verewigung verlanget/und die Eltern an den Kindern die Fortpflantzung und Erhaltung gleichsam ihrer selbst/ und ihres Geschlechts/sehen und hochhalten ; da hingegen der Kinder Zuneigung gegen die Eltern deßwegen etwas laulichter/weil sie/wegen annahenden Todes der Eltern/ ob ihrer selbst-eigenen Sterblichkeit ein Abscheuen tragen ; sey also die Liebe der Eltern die absteige/ welches leicht ankommet/ der Kinder Lieb aber die aussteige/darzu man mehr Mühe und Stärcke bedarff/ nicht anders wie eine Kugel Berg-ab/aus eigener Bewegung/ willig laufft/ Berg-auf aber nicht / als mit grossem Gewalt kan gebracht werden. Andere hingegen wollen dieses nicht zugeben/ und vermeynen / die Lieb/ als etwas himmlisches / steige/ ihrer natürlichen Neigung nach/lieber auf-als abwärts; ja wir haben Exempel/daß eine Mutter ihr Kind gegessen / hingegen eine Tochter ihren alten Vatter gesäuget hat ; und es solte bey wolgenaturten und tugendsamen Kindern dieses von Rechts-wegen seyn/ daß sie nach Göttlichen und menschlichen Rechten / ihre Eltern lieben und ehren solten/ wollen sie anders des Göttlichen verheissenen Seegens/ der allen gehorsamen Kindern versprochen ist/ theilhafftig werden.

Gebühret also 1. aus Göttlichen Befehl/daß sie ihre erlebte Eltern mit aller hertzlicher Gegen Liebe betreuen sollen/weil sie von ihnen erzeugt und erzogen worden/ ihr Wesen/Leib und Leben(nächst GOtt)ihnen zu dancken / die auch ihren zarten Milch-Jahren die ersten Sämlein der Gottesfurcht und aller Christlichen Sitten und Tugenden eingeflösset haben. 2. Sollen sie ihren Eltern mit möglichsten Respect und Ehrerbietung begegnen/weil/ so wol der Eltern Ehr / als auch ihre Schande zugleich auf die Kinder erbet/und wo sie selbst derselben guten Namen nit möglichstes Fleisses in Hochachtung bringen / so richten sie zu Grunde/und verunehren ihr selbst eigenes Ansehen und Wolfahrth ; wann auch die Eltern/ aus hohem Alter / gleich kindisch und aberwitzig oder wunderlich / seltzam und unerträglich würden/sollen sie es mit Sanfftmuth und Gedult dissimuliren/und auf alle Weise sich/ ihnen alle Anlaß und Ursachen zu allem Unlust zu benehmen/ bemühen/ und gedencken/daß sie den Himmel/zeitlich-und ewige Seegen / hingegen aber auch die Hölle an ihnen verdienen können / daraus sie wählen mögen / was sie wollen/ sonderlich aber sollen sie gewiß glauben / daß sie alles diß/ was sie an ihren Eltern thun / Gutes oder Böses/ gleichermassen von ihren Kindern/aus Göttlicher Verhängnuß und Widergeltung / zu gewarten haben. 3. Sind sie ihren Eltern schuldig den Kindlichen Gehorsam/wegen des scharffen Göttlichen Gebots Exod am 20. und Deuteronom. am 5. Cap. Du solt deinen Vatter und deine Mutter ehren; mit der angehenckten schönen Verheissung: Auf daß du lang lebest/ und daß dirs wolgehe. 4. Sollen sie/wo sie von GOtt gesegnet sind/ nach allen Vermögen / ihren alten unvermöglichen Eltern an die Hand gehen / und damit die GOtt und Menschen wolgefällige kindliche Danckbarkeit erscheinen lassen/so werden sie nicht allein in diesem Leben GOttes Seegen und der Menschen Huld/gleiche Treu und Vorsorgung wieder von ihren Kindern / sondern auch dort die himmlische Freud und Seligkeit fröhlich zu gewarten haben.

Cap. XV.

Wie sich ein Haus-Vatter gegen dem Gesinde zu verhalten.

Gleichwie keine Haushaltung/ sonderlich wo sie groß und weitläufftig ist/ohne genugsames Gesinde recht kan verrichtet werden: Also muß man sich mit allem Fleiß darum bewerben/ daß man/ Erstlich/treue/ fleissige und bekannte Dienstbotten haben möge. Wo man selbst Unterthanen und genugsame Waisen-Kinder hat/ die gewisse Jahr (wie in Oesterreich) dienen müssen/kommt alles leichter an/dörffen nicht nach ihrem Belieben aufkünden und aufpochen/nehmen mit weniger Besoldung vorlieb/und müssen diese die gewöhnlichen Arbeiten auch sorgfältiger verrichten. Wo aber solches ermangelt/ ist man gezwungen nach auswendigen zu trachten. Daher/

Fürs Andere/ sich wol zu hüten / daß man ja nicht Umstertzende/ Frembde/ Unbekannte/ Flucher/ Trunckenbolde/ Huren und Buben / und dergleichen ungesunde ansteckende und verdächtige Personen / sie seyen Manns- oder Weibes-Bilder / in sein Haus bringe/ weil manche grosse Unglücks-Fälle aus diesem entstanden ; und wann ein Haus-Vatter ja genöthiget/zuZeiten einen eine Zeitlang nehmen muß/so sehe er sich fleissig für ihm vor/traue bey Leib nicht zu viel/sondern nehme sein Thun und Lassen (wie fleissig und emsig er sich anfangs gleich anlasse) wol in acht/ und so bald er seine Stelle mit einem Bekannten wiederum ersetzen kan/so wechsele er ungezweiffelt / und dancke dem Frembden wieder ab.

Drittens/soll er sein Gesind mit billiger Besoldung und Kost/ auch wann sie kranck sind / mit gebührlicher Wartung/fleissig versehen/jährlich mit ihnen abraiten/ und ihnen nichts schuldig verbleiben/ausser/wann er sihet/daß eines seinen Sold mit Sauffen oder Spielen verthut ; oder daß ihn eines und das andere selbst / sein Geld wieder aufzuheben/bittet;doch soll er ihnen/wann sie/ausser der Noth/oder im Fall der Noth/solches wieder begehren/ es ohne Verzug auszahlen / so macht er ihm bey ihnen guten Credit, daß sie desto lieber und treulicher arbeiten/ kriegt auch desto leichter Dienstbotten.

Zum Vierdten/ soll er sie zur Arbeit stellen / darzu ihre Kräfften/ Vermögen und Wissenschafft einstimmet / nicht dem Starcken geringe/und dem Schwachen starcke Arbeit zu verrichten vorgeben/so wird alles desto fleissiger und schleuniger ausgerichtet/ und keines weder zu viel geschonet/ noch zu hart übertrieben.

Zum Fünfften/was er des folgenden Tages will arbeiten lassen/soll er ihnen den Abend vorher andeuten/ nicht indefinitè und insgemein (darum sich offt keiner gerne annimmt/und also manche Arbeit zuruck bleibt) sondern jeden mit Namen sein morgige Arbeit ernstlich anschaffen/ damit/wo sie unterlassen/ oder unrecht gethan wird/er Rechenschafft fordern/und den Schuldigen zur Straffe ziehen könne. Er soll auch in dergleichen Versaumnissen nie zu gelinde seyn/ gar zu fromm wird ausgelacht/und ein gar zu sanfftmüthiger Befehl scheinet eine halbe Bitt und Freystellung zu seyn/ob sie es thun wollen oder nicht. Wann man das Böse straffet/ und das Gute belohnet/ gehts in allem besser und geschwinder fort.

Sechstens/ wann man Dienstleute hat / die schon viel Jahr in Dienst gewesen/das ihre allzeit treulich und ehrlich gethan/sich auf dem Feld-Bau / oder ihr anbefohlne Arbeit verstehen/ und des Viehes wol warten; soll man/wegen eines geringen Mangels oder Fehlers/ (der sich bisweilen zuträgt) sie nicht gleich verstossen/ sondern ihnen manchmahl(wann sie es nur nicht allzugrob übermachen) etwas zu gut halten und verzeihen. Hier fallen mir ein des alten Römers Palladii Worte/ die er in der Vorrede seines 14. Buchs einführet : Nescio (dicit) utrum commune sit Dominis ; mihi difficilè contigit in servilibus ingeniis invenire temperiem, ita sæpissimè Natura hæc vitiat commodum, si quod est, & miscet optanda contrariis ; Velocitas procurrit in facinus ; segnities figuram benignitatis imitatur, & tantum recedit ab agilitate, quantum recessit à scelere.

Zum Siebenden/wann er einen Verwalter/Haus-Pfleger/Meyer/ oder Ober-Knecht hat / der in seinem Abwesen/ oder auch/ da er schon gegenwärtig/alle Arbeiten anschaffen muß/ soll der Haus-Vatter solchen dem Gesinde insgesammt vorstellen/und ihnen mit gemässenen ernstlichen Worten anbefehlen/ daß sie ihm in allen/was er zu des Herrn Nutzen und Diensten anschaffen wird/ unwiderspenstig und willig gehorsamen sollen/ der auch Macht habe / wann sie laut seiner gegebenen Instruction (so ihnen zu mehrer Nachricht kan vorgelesen werden) in einem oder andern Fehler ergriffen würden/ sie abzustraffen / und es ohne Verzug der Herrschafft anzuzeigen.

Endlich/ soll ein Haus-Vatter nie leichtlich mehr Gesind aufnehmen/als er bedarff/es wäre dann/daß er mit jenem reichen und liberalen Cardinal de Medices, als er gefragt war / warum er doch so viel unnützes Gesindlein hielte/ zur Antwort geben wolte : Ich bedarff zwar so viel Leute nicht/aber sie bedürffen meiner; voce quidem magnanimâ & generosâ , sed non in omnes quadrante. Dieser wird für einen verständigen guten Hauswirth gehalten/nicht welcher viel Leut hält/ sondern wer sie recht und wol brauchen kan ; jederman kan Knechte halten/aber nicht jederman weiß sie weislich zu regieren. Wann sie Abschied begehren/soll er sie wider ihren Willen nicht aufhalten/ und mit dem Socrate sagen : Wann du ohne mich leben kanst/ so wäre es mir eine grosse Schande/so ich ohne dich nicht leben könnte. Auch hat er Achtung zu geben/ einen Diener/ der offt wechselt/ nicht leicht aufzunehmen / lieber einen/ der wol abgerichtet / seinen Dienst wol verstehet und treu ist/den Lohn bessern/ als ihn / etlicher Gulden willen/entlassen/ nicht aber einen Ungeschickten / darum/daß er mit geringen Lohn zu frieden / aufnehmen ; vor allen soll er sich hüten / ihnen an ihrer Besoldung nichts abzubrechen / oder vortheilhafftiger Weise/ unbillich abzuzwacken ; fremdes Gut ungebührlich dem seinigen beyzulegen/ist wie ein faulender Apffel bey frischen Obst/ der das gesunde auch anstecket.

Cap. XVI.

Wie die Dienstboten gegen ihre Herrschafft sich erweisen sollen.

BEy den alten Völckern / so wol Juden als Heiden / insonderheit bey den Römern / hat man alles / was man in Schlachten / Eroberung der Städte / Gewinnung oder Durchstreiffung der feindlichen Länder / beederley Geschlechts / Mann und Weib / gefangen genommen / für Knechte und Leibeigene gehalten / daß nicht allein ihre eigene Leiber / sondern auch alle diejenige / die von ihnen sind erzeugt und gebohren worden / leibeigen haben seyn müssen / die haben nun alle und jede Arbeiten / was man ihnen befohlen hat / thun müssen; wann sie starck und groß waren / haben sie den Pferden gewartet / die Felder und Gärten gebauet / und mit Umgraben / Aeckern und Egen versehen / ohne Lohn / ausser der geringen Unterhaltung / daß sie nicht gar haben dörffen Hunger sterben / übel bekleidet / und fast wie heutiges Tages bey den Türcken / Mohren und Africanern die Ruder-Knechte und angeschmiedete Sclaven und Forcaden; ja sie haben müssen alle verächtlichste Arbeit verrichten / heimliche Gemach aussegen / und andere häßliche / spöttliche Dienste ihrer Herrschafft leisten / sind darzu mit einem Brandmal am Arm / theils wol gar an der Stirnen bezeichnet worden / über welche ihre Herren das Jus Vitæ & Necis gehabt; wiewol dieser harte Zwang von Tiberio Nerone Adriano etwas gelindert worden / nichts destoweniger hat sie ein Herr peitschen lassen / so offt es ihm gefallen / und sind eigene Leute darzu bestellt gewesen / die sie / in Gegenwart ihrer Herren selbst / oder derjenigen / so sie darzu abgeordnet / die Execution verrichten müssen; offt / wann ihr Herr ohngefehr / nicht aus ihrer Schuld / von andern ist erwürgt worden / musten alle Sclaven ihr Leben lassen / vielmal mit wilden Thieren / und unter sich selbst auf Leib und Leben kämpffen. Bey jetzigen Zeiten gehen die Mahumetaner / Perser / Tartern / Araber / Mohren und Africaner nicht viel gelinder mit den gefangenen Christen um / die führen sie zusamm gekuppelt auf den Marckt / da werden sie / wann ein Kauffer will / gantz nackend ausgezogen / Jung und Alt / Mann und Weib / an allen Orten (ob kein Mangel an ihrem Leibe) besichtiget / ja gar die Zähne im Mund / und sind die übeln und grausamen Tractamenten nicht auszusprechen / welche die armen Christen von diesen Barbarischen Völckern ausstehen und erdulten müssen.

Unter uns Christen gehet / GOtt sey Danck / das Gesetz der Christl. Liebe / nunmehr völlig im Schwang / und sind alle Dienstbotten der harten Leibeigenschafft / (ausser an wenig Orten) völlig befreyt: Die anfangs viel Sclaven gehabt / haben denselben Wohnungen und Feldbau eingegeben / dafür sie jährlich der Herrschafft gewisse Arbeiten verrichten / und ein benanntes Getrayd oder Geld / als Steuer und Dienst / abrichten müssen. Was aber die Dienstbotten in der eigenthumlichen Haushaltung anbetrifft / werden dieselben mehr Familiares als Servi genannt / weil sie an theils Orten von den Unterthanen auf gewisse Jahr / und um bestimmten Lohn / an theils Orten aber auch von Fremdden / die sich gutwillig bestellen lassen / von Jahr zu Jahr gedingt und aufgenommen / und können jährlich / auf accordirte Termin / ihren Dienst auffsagen / und einen andern suchen / wiewol diese Dienstbotten das meiste Lob davon tragen / die an einem Ort lang im Dienst bleiben / la lunghezza della servitù, acquista credito al servitore.

1. Weil nun die Dienstbotten von ihren Herrschafften redlich bezahlt werden / auch / nach derselben Tod / ihre Lid-Lohn / neben andern Creditoren / absonderlich befreyet sind / als will ihnen auch gebühren / daß sie ihren Dienst treulich und wol versehen / und vor allen ihre Herren ehren und lieben sollen / wie der H. Paulus in seinen Episteln an die Epheser am 6. und an die Colosser am 3. Cap. befiehlet: Daß die Knechte sollen gehorsam seyn ihren leiblichen Herrn / in Einfältigkeit ihres Hertzen / als Christo selbst / nicht mit Dienst allein für Augen / als Menschen zu gefallen / sondern: als die Knechte Christi / daß sie solchen Göttlichen Willen thun von Hertzen / mit gutem Willen / ja sie sollen sich düncken lassen / daß sie GOtt selbst / und nicht den Menschen dienen / und wissen / was ein jedlicher Gutes thue / werde er empfangen / er sey Knecht oder Freyer. Diesen guten Willen nun / kan eine Herrschafft / mit Vernunfft / Sanfftmuth und Gütigkeit / leichtlich zu wegen bringen und erhalten.

2. Soll das Gesind auch ihrer Herrschafft / so wol in ihrer Gegenwart / als auch in Abwesen / treu seyn / so das vornehmste Band ist / des Herrn Huld zu erwerben / und zu machen / daß er solches wieder zu erkennen / angetrieben wird; solte er aber hier nicht erkänntlich seyn / ist doch kein Zweiffel / daß es GOtt / der allsehende Richter / zu seiner Zeit / reichlich belohnen werde. Wann man sich auf jemanden verlassen darff / erweckt es ein gutes Vertrauen / und aus diesem wächset eine billiche Zuneigung / eines solchen Menschen Glück und Wolstand / so viel möglich / zu befördern.

3. Das Gesind soll verschwiegen / bescheiden und arbeitsam seyn / und wie Plautus in Milite sagt:

homini servo suos
Domitos oportet habere oculos & manus
Orationemque.

4. Auch sollen sie ihrer Herrschafft / wann ihnen Billiches anbefohlen wird / Gehorsam leisten / fleissig und geschwind thun / was sie sollen; hingegen soll ihnen Herr und Frau nichts auftragen / was sie / ohne Verletzung ihres Gewissens / nicht leisten können / sondern allein das befehlen / was recht / billich und erbar / vor GOtt und der Welt zu verantworten ist.

5. Vor allen Dingen soll sich das Gesind nicht gewöhnen zum Widerbellen / allzeit das letzte Wort zu führen / zu keinem Ding schweigen wollen / indem viel Sachen im Hausstand vorfallen / da schon etwan die Herrschafft irrt oder unrecht hat / daß sie (wann die Dienstbotten vernünfftig schweigen können / sonderlich so sich grosse Hitzigkeit spühren lässet) endlich selbst solches erkennen / in sich gehen / und durch Sanfftmuth auf guten Wege gebracht werde / dardurch bleibt im Hauswesen gutes Vernehmen / Fried und Einigkeit / und werden viel grosse Händel vermittelt und aufgehoben / die sonst das gantze Haus hätten anflammen können.

Cap. XVII.

Wie eine Herrschafft sich gegen einem Pfleger erzeigen solle.

Welche Herrschafften grosse weitschichtige/ oder mehr/und ferne zerstreuete Güter haben/ oder die in unterschiedlichen Hof-Landes- und Kriegs-Diensten/ nicht allein abkommen/ und öffters abwesend seyn müssen/ thun wohl/ wann sie ihnen um ein taugliches Subject (ohngefehr von dreyssig biß fünffzig Jahren) umsehen/ ihre Stelle zu ersetzen/ so wohl auf die Wirthschafft/ Regalien und Unterthanen/ acht zu haben/ und keinen præjudicirlichen Eingriff/ ohne Erinnerung und Abstellung/ zu gestatten. Die werden nun/nach Ertragung der Güter/die Mühewaltungen/ (sonderlich/wo Lands-Gerichte sind) höher oder schlechter/nachdem man contrahirt/ jährlich besoldet/ daß sie nach einer vorgeschriebenen gemässenen Instruction handeln/ und jährige oder halb- oder vierteljährige Rechnungen/ samt denen darzu-gehörigen Beylagen/ Quittungen/Span-Zetteln/ Auszügeln und Verificationen zu thun/verpflichtet sind. Wo nun/wie im Land ob der Enns/trockene Gülten sind/hat ein Pfleger richtigere Raitungen und weniger Mühe/ als wo grosse Wirthschafften/ Mayer-Höfe/ Schäfereyen/ Grund-Buch-Besitzungen und Land-Gerichte sind/ da wird/ nach Beschaffenheit des Orts/dem Gebrauch nach/sich verglichen. Wo ein Herr mehr Herrschafft und Güter besitzet/ die ziemlich weit voneinander entlegen/ werden auch mehr Pfleger/ und wohl gar ein Regent gehalten/ der über alle andere die Ober-Inspection hat/ ihre Raitungen aufnehmen und censiren/ auch die Ausstellungen (da sich einige finden) machen/ und von allen der Herrschafft Parte geben muß. Wiewohl nun dieses gelegensam/ist es doch gefährlich/ & si superior & inferiores colludere velint, kan der Herr leicht überführt werden. Periculosum est intrinseca illorum amicitia, tutius, si quandoq; in Factiones dividantur, facilius ita veritas emergit. Doch ist die Herrschafft allweg einem Pfleger schuldig/

Erstlich/denen Unterthanen vorzustellen/daß sie wissen/er sey an statt ihrer Herrschafft/ sie Hand zu haben/ zu vertheidigen/ ihre Beschwerungen anzuhören und abzuhelffen/ die gebührende Zinß-Steuer-Dienst- und Anschlag-Gelder von ihnen zu fordern/dem sie/auf Ansagung/ in allen gebräuchlichen Fron-Diensten und Robbathen/ Diensten und Gerechtigkeiten (so viel das alte Herkommen mit sich bringt) pariren/ folgen und gehorsamen sollen. Dabey er dann/wie billig/von seiner Herrschafft solle geschirmt und beschützt/ihm auch in allen rechtmässigen Straffen ein gewisser Theil davon gelassen werden.

Zum Andern/sollen ihm in Originali oder Abschrifft die Grund-Bücher/Protocollen/Waisen-Buch/Inventarien an Viehe/Wein/ Getrayd/ Fahrnus/ Garten-Zeuge/ Zehend- und Bergrecht-Register; item/ Specification/wie viel Schmaltz/ Käse/ Wolle/ Holtz/ dürr Obst/ grob und kleine Leinwad vorhanden/ zugestellt/welches aber doppelt abgeschrieben werden/eines/ von der Herrschafft unterschrieben/ dem Pfleger/ das andere aber/ von dem Pfleger unterschrieben/ der Herrschafft in Händen verbleiben solle.

Drittens/ soll ihm ein Inventarium, was im Hauß/ in allen Zimmern/Kästen/Kellern/Bräu-Hauß/Garten/ Schmidten und Mayer-Höfen vorhanden/ wie auch ein Register übergeben werden/ was sonst andere der Herrschafft Neben-Einkommen sind/ als Fischereyen/Teiche/Seen/hoch und niedere Jagden/Tafern/ Wirths- und Bräu-Häuser/Ziegel-Städel/Kalch-Ofen/Land-Gerichts-Gräntzen/Bräuche und Straffen/ein Ehehalten-Büchlein/darinnen ihre Jahr-Zeit/ Besoldung/Dienste/auch Bezahlungen/eingetragen; Item/ein Monat-Register/daraus er sehe/was in jedwedern Monat im Hause/Garten und Felde zu verrichten: Item/eine Taxa der Brief-Gelder/wie viel er von einem oder dem andern zu fordern/ darüber er nicht schreiten dörffe; Item/ ein Mühl-Büchlein/ darinnen was- und zu welcher Zeit der Müller Bestand/und wie viel Mauth von jedem Muth zu geben schuldig/und was er sonst zu thun verpflichtet.

Zum Vierdten/soll auch von einem Herrn/ der Pfleger/nicht stracks/auf eines oder des andern Angeben/in Verdacht gezogen und beurlaubet werden/ sonderlich wann er seinem Dienst wohl vorsteht/indem offt die Beamten und das Gesind einem scharffen Pfleger/ der ihren Muthwillen nicht läßt angehen/feind werden/und/ wie sie können/Verleumdung auf ihn erdichten/und die leicht-gläubige Herrschafft dardurch betriegen; am besten ist/ alsobald in ihrer Gegenwart den verklagten Pfleger zu Rede gestellt/ so wird bald erscheinen/ wer Recht oder Unrecht hat/ und werden falsche/ untreue Ohren-Bläser gewitzigt/ nicht so weit ihre erdichtete Beschuldigungen ohne Warheit anzubringen/ weil sie sich der Uberweisung besorgen müssen. Doch hat ein Herr hierinn Discretion zu gebrauchen/gegen denen/die mit Warheit des Pflegers unrechte Händel entdecken/ welches er aus andern Umständen leicht erfahren/ und/ wie es damit beschaffen sey/ versichern kan.

Zum Fünfften/ wann der Herrschafften Trayd-und Wein-Fechsungen groß sind/ werden dem Pfleger/ Schreiber/ Amtleuten/ Kastner/ Keller/ Richter und dergleichen/jedweder mit einem absonderlichen Memorial,die ihm alle pariren müssen/zugegeben. Zu dem Ende soll ein Herr seines Pflegers Autorität erhalten helffen/ ihn/ wann er was verschuldet/ nie vor dem Gesind und Unterthanen grob ausfilzen/sondern bescheidentlich und allein mit ihm verfahren.

Cap. XVIII.

Von dem Pfleger und seiner Gebühr.

Es sind viel weitläufftige und curiosæ Instructiones, die Pfleger betreffend/ hin- und wieder zu finden; darunter dann die Fürstliche Liechtensteinische die vornehmste ist/ darnach viel andere ihre Extract und Anstellungen zu machen pflegen. Weil es aber sehr weitläufftig/ in etlich und neuntzig Puncten bestehet/ und keine Herrschafft also beschaffen ist/ daß sich jede Instruction darauf schicken/ und in allen Puncten zutreffen solle; will ich/ aus unterschiedlichen Observationen/ nur die vornehmsten hier anziehen/ darauf/ unmaßgebig/ ein Pfleger/ addendis additis, & non necessariis demptis, möchte befelcht und instruirt werden.

Erstlich/ wann die Herrschafft groß und mühsam/ oder der Herr selbst nicht allzeit gegenwärtig seyn kan/ ist sehr gut und wohlgethan/ daß er sich nach einem Pfleger umsihet/ der seine Stelle vertretten/ und des Gutes Nutzen beobachten möge. Der soll nun vor allen Dingen einen guten ehrlichen Namen haben/ nicht zu jung/ ohne Erfahrung/ noch zu alt/ ohne Lust und Kräfften/ sondern mittelmässiges Alters seyn/ der gottsfürchtig/ das Gesind zum Gebet/ Morgens und Abends/ vor- und nach dem Essen/ fleissig halte/ kein Trunckenbold noch Buhler/ sondern wachsam/ der gern früh aufstehe/ nüchtern/ unverdrossen/ nicht mehr Leute und Gesind halte/ als ihm erlaubt worden/ seine monatliche Instructiones offt durchsehe/ und/ denen gemäs/ alle Wirthschafften anstelle/ nichts von der Herrschafft entziehen lasse/ keine Neuerung gestatte/ und in Summa, alles thue/ was er vor GOtt und der Obrigkeit mit gutem Gewissen verantworten könne.

Fürs Andere/ soll er in dem Schloß/ Haus/ oder Wohnung/ dem Gesind wirthlich und würcklich also vorstehen/ und Einsehen thun/ daß Schand und Laster verhütet und gestrafft/ sie zur Arbeit/ und allen Haus-Garten- und Feld-Geschäfften/ zu rechter bequemer Zeit angehalten/ Feuers-Brünsten/ und andere Schäden/ (denen durch menschliche Fürsichtigkeit vorzukommen) abgeleitet/ alles im Feld/ Mayer- und Schäfer-Höfen/ Gärten/ Kellern/ Kästen/ Gewölber/ Mühlen/ und andern Accidentien/ beobachtet/ alle Thore und Thüren um gewisse Zeit fleissig gesperret/ alles Viehe wohl gewartet/ alle Wirthschafften wohl bestellet/ die Zehenden recht erhoben/ bey dem Anbau und Einerndten nichts versaumet/ die Förste und Wälder nicht verwüstet/ die Wildprät-Stände und Sultzen erhalten/ und in genere der Herrschafft Nutzen befördert/ auch/ was dem entgegen ist/ verhütet und abgeschnitten werde.

Drittens/ die Bediente/ als Schreiber/ Amtleute/ Richter/ Kastner/ Keller/ Bräuer/ Meyer/ und dergleichen/ sollen alle ihre gewisse Span-Zetteln haben/ und sich nichts/ ohne des Pflegers Verwilligung/ unterstehen/ oder ohne seine Zettel und Unterschreibungen/ (ausser ihrer Ordinari-Dienste) zu sich nehmen/ sonst werden solches künfftig nicht sie/ sondern der Pfleger zu verantworten haben. Hingegen hat er völligen Gewalt/ die Ungehorsamen und Muthwilligen zu straffen; dann/ wann er die Officier nicht in rechtem Gehorsam hält/ da er versichert ist/ daß sie seinem Befehl auch im Abwesen nachkommen/ so ist ihm unmöglich/ die Wirthschafft wohl zu versehen/ wie die Fürstl. Lichtensteinische Instruction weißlich ausführet. Auch soll der Pfleger keinem Bedienten/ der Raitung führet/ seine Besoldung anschaffen/ er hab ihm dann vorhero die Raitung nach Vergnügen gethan. Alle Wochen sollen sie einen gewissen Tag/ und zu bestimmter Stunde/ bey dem Pfleger zusammen kommen/ so wohl/ als die arbeitende Handwercker/ daß sie Bericht ablegen/ was sie die Wochenüber verrichtet/ und daß sie berathschlagen/ was eingehende Wochen fürzunehmen; darzu das Monat-Memorial gute Anleitung geben kan/ und stets auf dem Tisch seyn solle. Und diß ist am füglichsten am Sambstage/ so endet die alte Wochen/ und fängt eine neue an; und es soll unfehlbar alle Wochen geschehen/ so kan alle Arbeit wohl ausgetheilt/ und mit guter Beschleinigung verrichtet werden.

Zum Vierdten/ der Pfleger soll/ wegen täglich-fürfallender Handlungen/ fleissig bey Hause sich befinden/ sich alles unnothwendigen Reisens/ sonderlich/ wann er über Nacht ausbleiben muß/ gäntzlich/ ohne Vorwissen der Herrschafft/ enthalten. Die Rauch-Fäng und Feuer-Stätte fleissig/ sonderlich im Winter/ kehren und besichtigen/ und in den Ställen Laternen brauchen lassen. Die Dächer soll man jährlich besehen/ und vor Wintern ausbessern/ die Rinnen raumen/ damit das Wasser seinen Ablauff habe. Die Röhr-Brünne vor der Gefrier einbinden/ und allzeit Bronnen Röhren im Vorrath haben. In entstehenden Sturm-Winden/ sollen Fenster und Läden wohl beobachtet seyn; Item/ die Oefen/ daß man sie im Einheitzen nicht grob zerstosse; auch muß man bey allen neuen Gebäuen fleissig aufsehen/ daß man sie zu rechter Zeit anfange/ recht und treulich arbeite/ und die Spätlinge/ oder Garausbleibenden straffe. Die Inventaria muß der Pfleger bey allen Auswechslungen und Veränderungen/ revidiren/ von den alten Empfang und den neuen aufzeichnen; auch soll er die Schlüssel zu allen Zimmern in guter Ordnung halten/ jeden mit Pergament-Zetteln in einen Kasten verwahren/ daß man gleich sehen kan/ wohin jeder gehörig sey.

Zum Fünfften/ mit den Robbathern und Tagwerckern/ soll ers halten/ nach altem Herkommen. Von Georgi biß Michaelis/ gibt man etwas mehr/ und von dannen an/ biß wieder auf Georgi/ etwas weniger/ nachdem der Tag lang oder kurtz ist. Die Boten werden nach der Meil belohnt. Mit denen Unterthanen soll er freundlich/ doch nicht zu verträulich seyn/ nicht mit ihnen zechen/ spielen oder kegeln; mit Schlägen und Ehrenrührigen Worten/ sonderlich die Alten/ nie beleidigen; eine durchgehende Gleichheit in der Robbath halten/ nicht etliche befreyen/ und/ um ein Smiral/ durchgehen lassen; ihr Anbringen soll er gern anhören/ richtig und bald verbescheiden/ kein Geschenck annehmen/ der Billigkeit nachkommen/ niemanden wider Gebühr/ oder aus Privat-Passion beschweren/ die Ungehorsamen aber zur Gebühr mit Straf/ am Leib und Gut/ anhalten; in wichtigen Sachen und Händeln/ daraus

[illegible]-Verfahrungen zu besorgen/ohne Vorbewust der Herrschafft/ nichts vornehmen; alles/ was er handelt/ auf Ratification derselben/ limitiren; die Handlungen nicht auf die lange Banck schieben/ sondern schleunig expediren;alles in Beyseyn des Hof-Schreibers/ der Richter und Amtleute thun/ und folgends in das Protocoll einzeichnen; Sperren/ Inventuren und Schätzungen/ durch ehrliche Leute verrichten/ und in allen sein Gewissen beobachten. Die Pupillen soll er/ wegen ihres Mütterlichen/ allen Creditoren vorziehen/ und sie/ so viel möglich/ bey ihrem Recht schützen; auch soll er nicht gestatten/ daß ein Gut oder Grund-Stuck/ ohne Vorwissen/durch die Amt-Leute oder Bauern/ zertheilt/ noch zerrissen werde/ so in der Bahn-Taydigung (wo sie bräuchig) neben andern Nothdurfften jährlich zu gedencken; alle Wandel und Straffen einzufordern/ und/ ohne Verwilligung nichts nachzulassen/ sondern auf die Herrschafft zu weisen/ auch alle Spital- und Kirchen-Probst-Raitungen zu rechter Zeit abfordern/ und wohl zusehen/ daß Kirchen und Schulen bey Bau erhalten werden.

Zum Sechsten/alle Abhandlungen sollen allein in der Cantzley/in Beyseyn des Schreibers und der Amtleute oder Richter/vorgenommen werden. Mit der Cantzley-Tax-Fertigung und Schreib-Geld soll man es nach Billigkeit halten; der Innleut Abschied soll der Pfleger fertigen;aber was Hausgesessene sind/soll er/ohne Vorbewust und Einwilligung der Obrigkeit/ keinen loßlassen;öde Häuser kan er/auf Begebenheit/verkauffen. Er soll auch kein anders/als gutes ausgebiges Geld einnehmen/ kein grobes auswechseln/ oder in seinen Nutzen verwenden; jährlich auf gewisse Termin/ so ihm gesetzt sind/ soll er erkleckliche Summa von den Unterthanen einzubringen/ sich befleissen; ausser des Ordinari-Empfangs/ soll er auch die Frey-Gelder/ Heb-Gelder/ Sterb-Haupt-Anleit-Abfahrt-Sigel-Geld/und dergleichen/mit Beylegung des Inventur-und Handlungs-Protocolls/ die unterschiedlichen Bestände mit dem Beystand-Register/ das verkauffte Trayd-Geld mit den Scheinen/ so die Käuffer gefertigt und beygelegt/ verificiren/ und alle Straffen ins Handlungs-Protocoll eintragen/ und zu bestimmten Fristen der Herrschafft erlegen.

Zum Siebenden/in Anschlägen/so jährlich im Land-Haus ausgeschrieben/soll der Pfleger eine Austheilung auf die Unterthanen machen/ solche der Herrschafft ad ratificandum,und zum Unterschreiben/überschicken/und bey der Raitung beylegen;sonst soll er/ohne Vorwissen/ keinen Anschlag auf die Unterthanen machen. Item/ alle bezahlte Auszüge soll er unterschreiben lassen/ oder die gedingte Spann-Zettel beylegen; ohne Anschaffung der Herrschafft/ auf blosses Vorgeben vermeynentlicher Verwilligung/ ausser Handschrifft und Pettschafft/ nichts hinaus geben/ sondern allzeit an die Herrschafft vorher berichten/ sonst mag er seine und der andern Dienst-Botten Ordinari-Besoldung richtig bezahlen. Vor Abzahlung der Lands-Anlagen/ soll er ad notam nehmen/ ob nicht sonst das Jahr hindurch andere Prætensionen/als wegen der Quartier/ Durchzüge/ Abbrändler/ oder Abraitung der Landschafft Gegen-Schulden und Interessen (da was vorhanden) abzuraiten verwilligt seyn; wie er dann dergleichen Clausulen in den Patenten wohl beobachten und fürmercken solle.

Zum Achten/ soll der Pfleger den Robbathern/ Dienst-Botten/ Mayer-Gesinde und Dreschern/ wie auch in den Kästen/Städeln/Bräu-Haus und Kellern emsig nachsehen/ und sonst weder mit neuen Wegen/ Vieh-Trifften/ Jagden/ Wildprät-Diebstahl/ oder andern Eingriffen/ wie die Namen haben mögen/ einiges Præjudicium oder Neuerung der Herrschafft/ zuziehen lassen. Der Thorwartel soll die Schlüssel des Tages stets bey sich behalten/zu Nachts aber dem Pfleger in seine Hand geben/ das Thor allzeit versperrt halten/ so lang man zu Mittag und Abend bey dem Essen ist/ keinen Unbekannten/ zumal zu Infections-und Kriegs-Zeiten/einlassen/und soll der Pfleger bißweilen/sonderlich des Nachts/ visitiren/ obs recht gesperrt sey. Der Thorwärtel soll auch die Uhr zu gewisser Zeit richtig aufziehen/und zum Gebet und Essen läuten; Item/ die Dänlein/ Königlein und Rebhüner füttern/ auch auf die Robbather/ Maurer und Zimmerleut acht haben/ welche zu rechter Zeit nicht an die Arbeit kommen/ und sie durch den Schreiber aufzeichnen lassen.

Zum Neundten/ soll der Pfleger/ was jährlich an Wägen/Rädern/Pflügen/Eggen abgenutzt wird/ bessern lassen/ aufzeichnen/ und darauf Acht haben. Die Knechte sollen/ ohne sein Vorwissen/ Befehl und Erkanntnus/ den Zeug weder zum Wagner/ noch zum Schmidt/noch zu einigem Handwercker/bringen/ oder anfrimmen; auch soll er/durch den Amtmann/Tagwercker/ Robbather und Gesinde/ die Zäun und Gehäge lassen ausbessern/ damit die Felder wohl gebauet/ die Wiesen gewässert/Trayd und Heu zu rechter Zeit/ bey schönem Wetter/ eingebracht/ die gebührenden Zehenden recht erhebt werden/auch soll er das Bau-Zehend- und Dienst-Trayd/ so viel jährlich einkommt/ in ein Register bringen/ nichts ohne Befehl verkauffen/ die Kästen fein verwahren/ aufzeichnen/ was wochentlich von Habern in die Ställe/ fremde Pferde und Geflügel aufgehet/ den Tag der Fremden Ankunfft und Weg-Reise beysetzen/ auf die Tafern und Wirths-Häuser/ wegen des Dätzes und Ungelds/ Obacht haben/ daß sie mit der Vorlag gebührlich versehen/oder das Vorlag-Geld zu rechter Zeit einfordern/ auf ihr Ciment und Maas Acht haben/ daß sie nicht verkleinert/ oder der Tranck nicht verfälscht/ und die Zehrung nicht übersetzt werden; wann das Faß leer/soll der Wirth wenigst die Helffte/ oder das Drittel/ in baaren Geld zahlen/ das übrige mit Unterthanen-Restanten ersetzen. Item/ soll er auf den Ziegel-Stadel wol Acht haben/damit zur Haus-Nothdurfft und Verkauff kein Mangel an allerley Sorten Ziegel sey/ daß sie recht gearbeitet/ geschlagen/gebrennt/und die Arbeit den gantzen Sommer durch continuirt/item/aufzeichnen/wie offt und wie viel allzeit gemacht werden. Nicht weniger soll er auf die Kalch-Oefen/ Tahen und Stein-Brüch/ weil es auch ein Regale der Obrigkeit/ fleissig Acht haben/ und die Tahen den Haffnern jährlich um ein Gewisses verlassen.

Zum Zehenden/ soll er auf Wild-Bahn/ Reißgejaid/Fisch-Wasser/Mistlerstich/Vögel-Tenn/und dergleichen/ seine Obsicht halten/ und die Letzten verlassen/ die Bestände einbringen und verraiten/ auch ein eigen Reißgejaid-Register halten/ auf die heimlichen Jäger/

Fischer und Wildprät-Diebe Acht geben/die Habicht/ Hüner-und Fisch-Geyer vertilgen lassen. Die Fischer sollen keine kleine unzollmässige Fische oder zuviel Krebse mit den Eyern fangen/daß auch zu rechter Zeit gejagt uñ gefischt werde/ingleichen sehen/daß kein Nachbar in diese Regalien zu weit eingreiffe/oder einige Neuerung anfange/ es auch alsobald berichten.

Zum Eilfften/ soll er das Land-Gericht offt unversehens durchstreiffen / Malefitz-Personen wohl verwahren/der Land-Gerichts-Ordnung nachkommen/ nichts Hauptsächliches/ohne Vorwissen der Herrschafft/vornehmen / wann er dieselbe in diesem und andern berichtet/allzeit sein Gutachten beyfügen/ auch auf die Leichtfertigkeit/Fürkauff/ entfremdete Güter/ Brandtweinbrennen aus Getrayd / Acht geben und straffen / den Land-Gerichts-Diener zum Fleiß und Obsicht anhalten/ daß er das Land-Gericht stets durchstreiffe / Acht habe auf das vagirende Herren-lose Gesinde/ das Gehöltz/ Wiesen/ und die Fisch-Wasser ausgehe/ und/ so bald er Unrechtes erfähret/es anzeige.

Zum Zwölfften/soll der Pfleger das Gehöltze treulich hegen/ das Brenn-Holtz in rechter Maas/ zu rechter Zeit schlagen lassen/damit/was auf Wien gehöret/nach selbiger Klaffter gerichtet/ zu rechter Zeit durch die Schiff-Leute/ und um bedingten Werth geliefert/ das Brenn-Bräu-Back-und Ziegel-Holtz von den Wind-Fällen und äussersten Holtz-Stätten genommen / das Bau-Holtz und Rasen zu rechter Zeit gefällt und eingebracht/und fleissig aufgespähnt werden; daß man allzeit dörres Holtz habe/auch zur Nothdurfft Schindeln und Wein-Stecken zum Vorrath seyen; das Reisicht und Wind-Fälle soll er fleissig abraumen / davon Kohl-Hauffen machen/brennen und verkauffen lassen/deswegen ein ordentliches Holtz-Register aufzurichten.

Zum Dreyzehenden/die alten Restanten soll er fleissig und emsig einbringen/und keine neuen erwachsen lassen; die Steuern und Anlagen im Land-Haus/ zu recht gesetzten Terminen und Fristen/richtig abzahlen/und ihm die Landschafft-Quittungen fürschreiben/ und herausgeben lassen; denn/im Fall er muthwillig und nachlässig etwas hierinnen versaumen sollte / daß 10. per Cento im Land-Hause deswegen ausgereitet würden / soll er es zu entgelten haben;auch soll er ein Protocoll aufrichten / darinnen alle Verhör / Beschau / Vergleich / Schuld-Brief/Verzicht/ Quittungen/ Handlungen/ Land-Gerichts-Sachen / und dergleichen / verzeichnet sind; Item / ein Inventurs-Protocoll/ ein Waysen-Buch/ Dienst-Botten-und Tagwerck-Register/ auch eine Waysen-Verzeichnus / welche noch nicht gedient haben/damit man sich/auf begebende Nothdurfft/deren bedienen möge; Item/ein Innleut-Register/wo ein jeder sich aufhalte / und was er treibe / ob er Winckel-Steuer gebe / ob-und von welchem er seinen Abschied habe/den er der Obrigkeit einliefern/und auf sein Abziehen wieder absordern kan;wann er heimlich weggienge/ soll den Ausstand sein Haus-Wirth bezahlen / weil er ihn/ohne Vorwissen der Obrigkeit/weggelassen. Die Schuld-Briefe sollen über die Helffte des Vermögens nicht ausgefertiget werden; auch soll ein Zehend-Register seyn/und soll man denen Unterthanen absonderliche Büchlein geben / darinnen alle jährliche Ordinari-und Extra-Forderungen / samt Jahr und Tag / eingezeichnet seyen.

Zum Vierzehenden/ soll der Pfleger / längst alle 14. Tage/der Obrigkeit/ auf einhalb-brüchig Papier/ alle Fürfälle und Beschaffenheiten überschreiben/und punctatim eines nach dem andern/in guter Ordnung berichten/ darauf ihm ad marginem der Bescheid beygezeichnet/zuruck geschickt/und von Monat zu Monat wieder zu der Herrschafft samt der Relation/ ob eines oder das andere geschehen/übersendet werden solle. Wann nun die Herrschafft selbst/ oder durch andere/ die Raitung aufnimmet/ soll der Pfleger erstlich seine Instruction ablesen lassen / hernach alle schrifftliche Nothdurfften/ die ihm von der Herrschafft übergeben worden / als Urbarien/ Protocoll/ Steuer-Dienst und Anschlag-Register / Inventuren / Grund-und Waysen-Bücher / Zehend-Korn-und Wein-Register / item Mayerschafft-Bücher/und alles/was vorhanden/ neben denen Certificationen und Quittungs-Beylagen / seiner Ausgab beyfügen. Soll auch/was jährlich im Schaaf-Stall/ und andern Vieh-Ställen/und wie viel/erzogen; item/ Schmaltz/Wolle/Getrayds gebauet/ bekommen/ verkaufft/auch wohin gebraucht worden/zugleich mit übergeben/damit desto schleuniger und gewisser der Schluß/ so wohl der Herrschafft/ als ihm selbst / zum besten/ gemacht/ alle Confusion verhütet / die Ausstellungen erläutert / und alles in gute Ordnung gebracht werden möge / soll auch allezeit mit dem Rait-Rest in baarem Geld gefaßt seyn.

Zum Fünffzehenden/ wo Wein-Gebürge sind/ soll der Pfleger fleissig auf die Weinzierl Acht haben / ob sie die Wein-Gebürge mit Hauen und Bauen/ Gruben/ Dungen/ und anderer Arbeit / gebürlich versehen/ daß zum Lesen/so wohl die Fexung selbst/ als auch die Berg-Recht und Zehenden/ wohl und gut eingebracht / das Grund-Buch zu rechter Zeit verruffen und besessen werde/ soll auch die Verwandlungen / Gewehr / und Straffen fleissig aufzeichnen / und neben seiner Rechnung übergeben.

Zum Sechszehenden / soll er / neben der angräntzenden Nachbarschafft/in auswärts nach verrichtetem Anbau/mit Zuziehung beederseits alter/ ehrlicher und wolberüchteter Leute/Forster und Nachbarn/ eine Gräntz-Bereitung halten/ zusehen/ob die Marck-Steine und Anreinungen richtig/damit künfftig/ aus Unterlassung dieses/ keine Unnachbarschafften/ Vortheil und Eingriff / auf einer oder der andern Seiten / sich ereignen möchten.

Zum Siebenzehenden / die Pflegerin soll auf die Dienst-Mägde im Haus und Mayer-Hof/ aufs Kochen/Backen/ Milch/ Butter/Schmaltz/ Käse/ Bleichen/Vieh-Wartung/Hüner und Geflügel/ihr Obsicht halten/die Haar-Arbeit verrichten lassen/ die Gespinnst austheilen und einnehmen/ Woll und Federn beobachten/ item/das Meel von der Mühl empfangen/ allezeit von 15. Metzen Korn/21. Strich Meel und fünffthalb Metzen Kleyen nachmessen lassen/ und solches verwahren; Item/ Kleyen und Treber für das Vieh / item/ Lichter und Saltz in die Ställe hergeben und aufzeichnen; Item/soll sie lassen Kraut und Ruben einmachen/ auch Obst dörren und pressen; sonderlich/soll das galte Vieh wol gewartet/was alt ist/gemästet und verkaufft/ und jährlich eine Specification des Viehes übersendet/ auch die Fütterey klüglich angetragen werden; item/soll sie schuldig seyn / die Zimmer und alle Fahrnus sauber

zu

zu halten/ auf den Kuchen-und Obst-Garten Acht zu haben.

Zum Achtzehenden/der Pfleger soll/ allen Verdacht zu meiden/ keinen eigenen Hof oder Vieh halten/ nicht um halbes mit den Unterthanen bauen/ noch einigem solches zu thun gestatten/ soll sich aller eigennutzigen Handlungen und Fürkauffs/ mit Getrayd/Pferden/ Vieh/Wein/und anderer liegenden und fahrenden Güter/fürnemlich bey den Inventuren/bey der Schätzung/ an Gelds statt anzunehmen/gäntzlich enthalten/alle ihm vertraute Geheimnissen von der Herrschafft bey sich verschwiegen halten/ seine Instructionen niemanden sehen/ lesen/ vielweniger abschreiben lassen/ oder deren Innhalt mündlich communiciren/ sondern in seinem künfftigen Abzug der Herrschafft originaliter ad cassandum, oder aufzubehalten/ zurucke geben/ und alles das thun/ was einem ehrlichen Mann zustehet/ und er bey GOtt und der Obrigkeit verantworten kan/deßwegen er auch einen cörperlichen Eyd/ dieser Instruction nachzuleben/ der Herrschafft thun solle. Und weil nicht alle nothwendige Articel in eine Instruction zu bringen/ wegen der Zeiten und Fälle Veränderungen/als er auch/was ihm (ausser dieses Innbegriffs) befohlen wird/ zu jederzeit treulich verrichten/und sich mit dem Innhalt der Instruction nie entschuldigen; und wann er befindet/ daß in einem und andern Articel/ die er deßwegen offt und fleissig durchlesen soll/zu der Herrschafft bessern Nutzen/ etwas geändert/gemindert/gemehrt/ oder gar ausgelassen werden solle/ mag ers der Herrschafft/ neben seinem Gutachten und Ursachen/ erinnern/ und deren Befehl erwarten.

Schließlich soll er/ so wohl diese Instruction/ als alle andere hinterlassene oder überschickte Memorialien und Befehl/ auch was mündlich geordnet wird/ würcklich und fleissig vollziehen/ auch auf alle Brief und Puncten mit Ordnung und distincte antworten.

Cap. XIX.

Was bey Aufnehmung der Pfleger Rechnungen zu beobachten.

WAs aber anbetrifft/wie die Rechnungen von den Verwaltern/ Pflegern/ Hauptleuten (wie sie in Böhmen genennt werden) aufzunehmen/ durchzusehen/ und entweder zu ratificiren oder auszustellen/ soll hier mit wenigem gedacht werden. Wann der Herr selbst die Raitungen nicht kan oder will aufnehmen/ muß er jemanden vertrauten und verständigen/ so wohl der Rechen-Kunst/ als Hauswirthschafften und Einkommen-wohlerfahrnen/ gewissenhafften Mann haben/ der vor allen Dingen von dem Pfleger begehren muß/ forderst seine Instruction aufzulegen/ daraus er weitläufftig urtheilen kan/ was seine Pflicht/ Dienst und Verrichtungen erfordern und haben wollen/ ob er in der Rechnung seine schuldige Gebühr wohl oder übel verrichtet habe.

Fürs Andere/muß er eine authentische Abschrifft der Herrschafft Urbarien haben/ daraus er alle Ordinari- und Extraordinari-Gefäll und Einkommen/ Dienst/ Gülten/Zehenden/und dergleichen/wissen mag/ und ob alles gebührlich verrechnet sey/oder nicht.

Drittens/das Protocoll und Grund-Buch/daraus alle Verwandlungen und Veränderungen/ Inventuren/Kauff-Handlungen/Vergleich/Bestand/Verlassungen der Datz/Ungeld/ Accisen/ wegen An- und Abfahrt/und anderer gebräuchigen Gebühren/Ertragung zu wissen.

Vierdtens/ eine Specification/ alles/ so wohl Bau- als Zehend-Getrayds/ in Geströhe oder Mandeln; (worinnen das Tenn-Register/ mit der Tenn-Meister Rabischen oder Kerb-Höltzern übereinstimmet) wieviel dessen in den Kasten kommen.

Fünfftens/ muß eine Verzeichnus vorhanden seyn/ was sonsten bey einer Herrschafft für Einkommen seyen/ an allerley Sorten kleiner Rechten/Fisch-Wasser/Gejaider/Tafern/ Bräu-Häuser/ Ziegel-Städel/ Kalch-Oefen.

Sechstens/wo viel Teiche sind/muß ein eignes Teich-Büchlein aufgerichtet seyn/ darinnen alle Teiche eingeschrieben/ wie sie heissen/ wo sie liegen/ wann sie besetzt und gefischt worden oder werden/ wieviel Brut hinein/ und wie viel Centner Fische herauskommen/ samt der Ertragung.

Zum Siebenden/ muß man haben und durchsehen die Inventarien/was zur Zeit des Pflegers/ von Wein/ Trayd/Vieh/allerley Vorrath und Mobilien vorhanden gewesen; weßwegen ein jeder Pfleger von der Herrschafft eine Lista empfängt/ und darum Red und Antwort geben muß.

Achtens/ muß vorhanden seyn/ ein Mayerschafft-Büchlein/darinnen alles das grosse und kleine Vieh verzeichnet ist/was der Pfleger empfangen/ nach jüngster Verrechnung/was seither sich vermehret/ oder vermindert/ item/ Saffran/ Butter/ Schmaltz/ Käse/ Eyer/ Flachs/Leinwad/Wolle/dürres Obst.

Zum Neundten/ ein Forst-und Holtz-Register/ daraus zu wissen/ wie viel Holtz jährlich zur Haus-Nothdurfft aufgegangen/wo/und wie viel Bau-und Brenn-Holtz verkaufft worden/der Forstner Aussag und Register zu sehen.

Zum Zehenden/ein Wein-Büchlein/was von Bau-Bergrecht-Dienst-und Zehend-Wein vorhanden/ in den numerirten Fassen; was und wohin eines und anderes angefangen/ was und wie theuer jedes verkaufft worden.

Eilfftens/ wo Mühlen sind/ muß auch ein Mühl-Büchlein seyn/ aller und jeder davon erhebten Geld-Bestände/ Schwein-Mastungen/ und der von allen Sorten nach und nach erhebten Mäuthen.

Zwölfftens/ein Waysen-Büchlein/ darinnen sie ordentlich beschrieben/ ihre Erb-Fäll und Gerhabschaffts-Rechnungen notiren/welche ihre Hof-Dienst verbracht oder abgelöst haben. Nun jede richtige Rechnungs-Post muß mit authentischem Certifications-Schein belegt/ wie auch wegen der Ehehalten ein ordentliches Dienstbotten-Register aufgerichtet werden/ darinnen eines jeden Antrettung zum Dienst/ Besoldung/ wie auch der Handwercker Span-Zettel beyzufügen. Also kan man beederseits mit unverletzten Gewissen/ so wohl der Herrschafft/ als der Bedienten Fleiß/ Gebühr und Nothdurfft erkennen und andeuten.

Wie sonst die Pfleger / Amtleute / Verwalter und Bedienten / ihre Amt-Rechnungen / Kuchen-Keller-Zoll-und Geleits-Fisch-Forst-Fluß-Licht-und Haus-Cammer-Rechnungen; Item / Mühlen-Vormundschafft-Kirchen-Hospital- und Steuer-Rechnungen / recht formiren und einrichten; auch wie die Herrschafft solche übernehmen / und die Ausstellungen und Defect untersuchen und finden sollen; davon ist weitläufftig zu sehen / der andere Theil des Memorialis Oeconomico-Politico Practici Herrn Johann Wilhelm Wündschens / Chur-Sächsischen Sequestri, des Amts Roßla.

Cap. XX.

Von Cantzeleyen und Schreib-Stuben.

Wo grosse Herrschafften / bey denen man Verwalter und Pfleger gebraucht / daselbst sollen auch nothwendig Cantzeleyen und Schreib-Stuben gehalten werden / worinnen alle Handlungen der Unterthanen / so wohl / als Fremder / welche bey ihnen was zu fordern haben / müssen vorgenommen und eingezeichnet werden / damit von Jahr zu Jahren / alle Verwandlungen / Käuffe / Verkäuffe / Contract, Vergleich / Schuld-Schein / und was in Protocolls-Sachen / oder auch in Klagen und Verantwortungen / bey der gantzen Herrschafft fürfällt / in ordentliche Bücher eingeschriebener / auf Bedürfftigkeit / allzeit richtig zu finden seyen; darüber ist dann der Verwalter oder Pfleger das Capo, der wohl bißweilen / wann der Unterthanen viel / auch einen oder mehr Schreiber zu halten pfleget; da soll sich nun ein vernünfftige Obrigkeit nicht dauren lassen / selbst offt solche zu besuchen und nachzusehen / wie es mit den Unterthanen gehalten wird; bey meisten Herrschafften wird eine Taxa, und gewisses Schreib-Geld auf alle Instrumenta und Ausfertigungen gesetzt / darüber die Pfleger und Schreiber billig nicht schreiten / oder die Unterthanen niemal höher / als gesetzt ist / steigern sollen; wo man aber nicht nachforscht / auch / wo jemand excedirt / denselbigen nicht strafft / da ist es kein Wunder / wann man thut / was man will / und seinen Nutzen und Vortheil mehr in Acht nimmet / als des Herrn Gebot: Ihre Cantzley-Waffen sind Papier / Federn / Dinde und War; das Papier soll planirt / weiß / glatt und starck seyn / wird von gewissen Gefällen / die darzu deputirt sind / verschafft; die besten Kiel sind diese / so im Frühling von den Gänsen genommen worden / sonderlich aus den rechten Flügeln / dann solche viel durchsichtiger / härter / magerer und vollkommener sind / als die andern; ehe man Federn daraus schneidet / sollen sie vorhero an der Sonne noch besser gedörrt und sauber abgeschabet werden; gute Kiel soll man übers Jahr behalten / so verlieren sie alle Fettigkeit und Feuchten; die Schreib-Federn soll man fleissig vor dem Staub bewahren / man kan sie in einen gebratenen Apffel stecken / in der Hitz zerlechzen sie / also / daß sich der Spalt im Schnabel öffnet; die Schreib-Federn / daraus man Zinnober / Bleyweiß / Bleygelb / Aurum Musicum, und andere dicke Farben schreibet / müssen im Schnabel einen längern Spalt haben / als andere Federn / sonst lassen sie nicht / dergleichen muß man auf Pergament auch stärckere und schärffere Schreib-Federn haben / die auch länger geritzt sind / darneben gute schwartze Dinten / die Schwanen Kiel taugen am besten darzu; denen Federn / die man schwartz / roth / grün oder blau färben will / muß man vorher alle Härlein wohl beschaben / mit einem scharffen Messer / auch die Häutlein von den Röhren / und die Feder mit einem wollenen Tüchlein rein und glatt abwischen / und sie hernach 22. Stunden in ein Tröglein oder Muldern in Alaun-Wasser legen / alsdann thut mans heraus / läßt sie wohl abtrocknen / unterdessen richtet man die Farben zu; wie man sie aber mit diesen Farben zieren und machen soll / besihe des Haus-Vatters Kunst-Büchlein / zu Ende dieses Wercks. Die Dinten sind von vielerley Arten / wir wollen allhier nur von einer Meldung thun: Nimm 2 Loth Gall-Aepffel / 3. Loth Vitriol / 1. Loth Gummi Arabicum, jedes absonderlich gepülvert und zusammen vermischt / und ein halb Maas Bier oder Wasser daran gegossen / einen Tag daran stehen lassen / und alle Stunde einmal von Grund-aus gerührt / so wirds eine gute schwartze Schreib-Dinte / man muß aber die Dinte nicht sieden lassen / sonst wird sie Krafft-loß; sie muß bedeckt und vor dem Staub verwahret / stehen / in bleyern und gläsern Geschirren bleibt sie am liebsten / zur Sommers-Zeit an feuchten und kühlen Orten; das beste Wasser darzu ist Regen-Wasser / noch besser aber ist das Thau-Wasser / mit warmen Tüchern aufgefangen / im Winter ist am tauglichsten Schnee-Wasser / dann es ist reich von Gummi / und kan man dabey wohl halbes Gummi erspahren. Wann sie im Winter nicht gefrieren soll / so thue Brandtwein hinein / in glasurten Gefässen verdirbt die Dinte von Silberglätte; man soll die Dinte im letzten Viertel ansetzen / auch im Zunehmen des ersten Viertels / so bleibt sie gantz beständig. Daß die Mäuse das Papier nicht fressen / so hänge Wermuth in einem leinen Tüchlein in die Dinte / oder überfahr das Papier mit dürrem Wermuth. Daß die Dinte nicht kamicht oder schimmlicht werde / so halte sie in einem Glas / das oben eng und unten weit sey / doch muß alles wohl ausgefüllt / sauber gedeckt / und offt umgerührt werden; Essig wehret / daß die Dinte nicht schimmelt / der Urin aber / daß sie nicht eintrocknet; Saltz / daß sie nicht zu dicke wird / verhütet auch das Schimmeln; Alaun / daß sie keine Feces macht / und lauter bleibt; faul Wasser benimmt / daß der Essig nicht zu starck wird und durchschlägt; daß dir die Dinte nicht eintrockne / so nimm die äusserste rauhe Schalen oder Hülsen / darinnen die Haselnüsse liegen / und legs in die Dinte / so dörret sie nicht. Willt du alle Flecken von Dinte aus Pergament oder Papier bringen / so nimm gestossenen Alaun / mach ihn mit Pomerantzen-Safft zu einem Taiglein / dörr ihn am Ofen / oder an der Sonne / reib die Buchstaben oder Dinten-Flecken damit / die du ausbringen willt / du wirst gewiß sehen / daß sie ausgehen; oder nimm Pomerantzen Safft / reib das Papier wohl damit / laß es eine oder zwo Stunde stehen / darnach nimm ein rauhes wollenes Tuch /

reib

reib es ingleichen damit / so gehen die Buchstaben oder Dinten-Flecken aus dem Papier oder Pergament. Wer aber mehr von dergleichen Künsten wissen will / der besehe obbedeutes Künst-Büchlein/des Hauß-Vatters/zu Ende dieses Wercks/nach dem zwölfften Buch im andern Theil.

Cap. XXI.

Gerhabschafften.

Es begibt sich je zu Zeiten/wo grosser Adel wohnet/daß in der Nachbarschafft / ein- oder der andere Land-Mann mit Tod abgehet/ der unmündige oder unvogtbare Kinder hinter sich verläßt/und keine Richtigkeit selbst gemacht oder verlassen hat;in dergleichen Fall möchte unser Hauß-Vatter/ vom löblichen Gericht-aus / ex officio zu einem Vormunder oder Gerhaben/durch gemäßne Befehl/geordnet / und keine Entschuldigung angenommen werden: Da kan er nichts anders/ als pariren/ weil es auch eine Christliche / GOtt-wohlgefällige und löbliche Sache ist/den armen Vatter-losen Waysen vorzustehen/Vaters-Stelle zu vertretten/ sie mit allem Fleiß zu versorgen/ und deren Nutz und Wolfarth mit Treuen zu suchen und zu befördern: Als habe ich/da solches geschehen sollte/ einem Christlichen Hauß-Wirth mit wenigem/ aus Herrn Bernhardi Walthers/JC. und der Nieder-Oesterreichischen Landschafft Cantzlers / geschriebenen Land-Rechten fürstellen und zeigen wollen/ was gestalt er sich in einem und andern zu verhalten/seinem Amt genug zu thun/ sein Gewissen zu salviren/und sich und die Seinen künfftig in Sicherheit zu setzen.

Erstlich/ist vor allen Dingen ein Gerhab schuldig/die hinterlassenen Pupillen zur Gottesfurcht/allen Tugenden / und zu Erlernung wohlanständiger Künste und Wissenschafften/ihrem Stand gemäß/anzutreiben und instruiren zu lassen; wann die Wittib/ihre Mutter/ einen guten Namen hat / die Mägdlein in ihre Zucht zu geben/ die Söhne aber in die Schulen und zum Studiren zu halten/ oder mit Vorwissen und Einwilligung des löblichen Gerichts / auf Academien oder fremde Länder zu verschicken; auch soll er/ Vormund/ mit seiner Pfleg-Kinder Gut und Verlassenschafft/aufs treulichste / beste und nutzlichste handeln/ seinem höchsten Verstand und Vermögen nach/ dasselbe zur Aufnahm und Wachsthum befördern / allem Nachtheil und Schaden fürkommen und wenden / als er das bey seinem Gewissen vor GOtt schuldig/und es vor der erbarn Welt billig ist.

Zum Andern/wofern der Pupillen Güter groß/ und der Gerhab im Land nicht genugsam angesessen und begütert ist/ wann er schon von der Pupillen Vatter darzu wäre benannt worden/so wird er dannoch vom löblichen Gericht nicht angenommen/ er thue dann vorhero der Lands-Fürstlichen Gerichts-Obrigkeit/neben seiner Eydes-Pflicht/genugsame Caution und Versicherung/ der Pupillen Güter und Verlassenschafft halber.

Drittens/ soll sich kein Vormund der Verwaltung annehmen/es seye ihm dann vom Gericht zuerkannt und befohlen/und vorher die gantze Verlassenschafft/ durch taugliche/ geschickte und unverdächtige Commissarien/ geschätzt/ und ein ordentliches Inventarium aller brieflichen Urkunden/Schulden/Vermögen/ und fahrenden Güter aufgerichtet und verfertiget worden/davon eines zu Gericht muß erlegt werden.

Viertens/da die Kinder klein und viel liegende Güter haben/mögen sie dieselben dem Gerhaben selbst/oder einem andern Nachbarn / um billigen Bestand / mit Vorwissen des Gerichts/ verlassen/ und muß auch von dem Vormünder jährliche Rechnung/neben den Verificationen/dem Gericht treulich abgelegt/ auch von dort aus justificirt/und die gebräuchige Rait-Brief darüber begehrt und genommen werden; so soll er auch vom Gericht-aus eine Formular(wie an vielen Orten üblich) begehren/ damit er seine Rechnung darnach desto bequemer machen/und übergeben kan.

Wann zum Fünfften / die Einkünfften grösser sind/ als die Ausgaben/ soll alsobald der Uberschuß/ zu Nutz der Pupillen/auf Interesse angelegt/ und nicht in Handen behalten werden; sonst würde ers den Pupillen aus eigenen Beutel zu bezahlen (er hätte es gebraucht/ oder nicht) schuldig seyn.

Zum Sechsten / sollen Weibspersonen zu Gerhabschafften nicht zugelassen werden/ohne eine erbare leibliche Mutter / doch auch nicht ohne Vorwissen und Einwilligung des Gerichts/ und mit einem Neben-Gerhaben; sollte sie aber inzwischen zur andern Ehe greiffen/ soll sie alsbald der Gerhabschafft gemüssigt/ der Stief-Vatter aber soll gar ausgeschlossen seyn.

Zum Siebenden/ im Fall sich auch Veränderungen der Gerhabschafften/ aus billigen Ursachen/ oder aus Tods-Fällen/ eines und andern Gerhabens/ zutrügen/ sollen alsbald von Gericht-aus/neue Gerhaben verordnet / und denselben alle und jede liegende und fahrende Güter/Innhalt des Inventarii,mit sonderer Ordnung eingeantwortet werden;unangesehen die Raitung vom verstorbenen Gerhaben nicht beschehen wäre / und soll aus keinerley Ursachen/ das Lautere mit dem Unlautern vermengt und verhindert werden.

Zum Achten/ wo ein Gerhab dem Pupillen übel hausen würde / und deshalben einiger schwerer Verdacht auf ihn fiele / soll ihm alsbald die Administration und Verwaltung der Güter in Verbot gelegt/und in diesen Sachen gebührliche und nothwendige / doch friedliche Inquisition/Nachfrag und Erkundigung/ auch Besichtigung der Güter gehalten / und folgends darauf/ nach Gestalt und Gelegenheit der Sachen / der Pupillen Nothdurfft durch die Obrigkeit fürgenommen / verordnet / gehandelt / und darinnen keine Säumnus/ Verzug noch Verlängerung gebraucht oder gestattet werden.

Zum Neundten/alle Fahrnus/wann die Kinder noch jung/ was etwan durch Liegen kan verderben / soll man nach dem Inventario schätzen und verkauffen; wollten aber die Pupillen solche nicht verkauffen lassen / soll es dem Gerichte referirt/und dessen Bescheid nachgelebt; von liegenden Gütern aber / ohne selbiges Vorwissen und Verwilligung/nichts veralienirt werden.

Zehendens/ ist ein Pupill tugendlicher Eigenschafft/ soll ihm das Gut nach 20. Jahren eingeantwortet werden;

den; wäre er aber liederlich und kindisch / nicht vor 22. Jahren; so einer in diesen Jahren gar ein Prodigus, sollen ihme die nächsten Freunde Curatores begehren/ oder man soll sie ihm ex officio beyordnen/ die doch/ nach Beschreibung der Inventur, alles richtig administriren/ verrechnen/ und nichts veralieniren sollen.

Zum Eilfften/ wann sich der Pupillen Mutter zum andernmal verheyrathet hätte/ oder ein Pupill einfältig/ und seiner Witz entsetzt wäre/ sollen die nächsten Freunde verbunden seyn/ Curatores, inner Jahres Frist/ zu begehren / oder des Zutritts zur künfftigen Erbschafft verlustigt seyn.

Zum Zwölfften/ wann den unvogtbaren Kindern/ etwas von der Mutter oder andern Bluts-Freunden zufället/ soll ihr leiblicher Vatter/ so er noch im Leben/ auch ohne Erkanntnus Gerhab/ und zu keiner andern Raitung/ noch Nutzung/ oder Genuß halber verbunden seyn/ als allein/ daß er von Stund an/ in Einnahm solcher Güter/ dieselben unverzüglich durch Commissarien inventiren und beschreiben/ und solches bey dem Rait-Collegio in das Gerhab-Buch bringen lasse/ damit selbigen Kindern das Eigenthum wesentlich und ungeschmälert bleibe; es wäre dann der Vatter ein Prodigus, da müste es/ wie oben gedacht/ gehalten seyn; der Stief-Vatter aber bleibt gäntzlich ausgeschlossen.

Zum Dreyzehenden / wann eine rechte- oder Stief-Mutter der Pupillen / von ihren verstorbenen Ehe-Wirth/ ein gemeines Unterpfand aller Güter hat/ soll solche/ bald nach ihres Manns Tod/ aller liegenden und fahrenden Güter / ein ordentliches und unverdächtiges Inventarium aufrichten lassen / sonst hat sie ihr Unter-Pfand gantz verwürckt/ doch bleibt ihr vorbehalten/ ihre andere Gerechtigkeiten auf den Gütern zu suchen/ wie recht ist: Sie solle auch von den Gerhaben so bald abgefertigt werden/ als möglich ist; wann gleich die Mutter selbst Gerhabin wäre/ so soll doch nichts destoweniger die Abfertigung durch die Gerhaben/ jetzt gehörter massen geschehen/ damit die Unrichtigkeiten/ welche aus irriger Vermischung der Güter entstehen könnten/ mögen verhütet / und der Kinder Vortheil und Nutz erspriesslich befördert werden.

Zum Vierzehenden/ wann sichs begibt/ daß der ältere Bruder/ als nächster Agnat, der jüngern Gerhab würde/ und von ihnen abgetheilet ist/ oder durch ihren Vatter eine brüderliche Abtheilung geschehen/ soll sich der ältere Bruder in der Gerhabschafft allenthalben halten/ wie droben andern Gerhaben vorgeschrieben ist; ist er aber von seinen Brüdern ungetheilt / und in Gemeinschafft der Güter/ soll er nichts destoweniger ein ordentlich Inventarium aufrichten/ auch die Raitungen vollziehen; wann nicht mit ihm auf einem Bestand gehandelt wird/ soll es allermassen/ wie im vorigen Meldung gethan/ mit ihm gehalten werden; sonst soll der ältere Bruder/ der die Administration hat/ mit seinen jüngern Brüdern / wegen ihres Nutzens und Güter Theil/ im Beyseyn der nächsten Freunde / den Bestand machen/ und schliessen / solches dem Gericht anzeigen/ damit die jüngern Brüder von dem ältern nicht vervortheilt werden mögen.

Zum Fünffzehenden/ es soll ein Gerhab seine Pfleg-Tochter zur Ehe nicht nehmen / solche auch keinem andern/ ohne Einwilligung der nächsten Freunde und der Gerichts-Obrigkeit/ zur Ehe versprechen/ auch keinerley Gut seines Pupillens / wasserley Schein und Contract gleich das wäre / zu sich in sein Gewalt und Nutzung bringen/ wo er aber dieses übertrette/ soll man gegen ihm mit gebührender Straf verfahren; und diß ist aus Lands-Fürstlicher Obrigkeit also verordnet und anbefohlen worden: Hätte aber ein Vatter in seinem Testament / seiner Kinder und Verlassenschafft halber / eine absonderliche Ordnung gemacht/ und hinter sich verlassen/ alsdann soll es auch dabey verbleiben/ man befände dann augenscheinliche Verdächtigkeit und Schaden der Kinder; in selbigem Fall soll die Sache/ zur Erläuterung und Erkänntnus der Gerichtlichen Obrigkeit/ gestellet seyn.

Diß habe ich mit wenigen erinnern / und einen vernünfftigen Hauß-Vatter ferners auf die Leges Municipales, Land-Sitten und Ordnungen/ weisen wollen.



Cap. XXII.

Wie sich ein Hauß-Vatter gegen die Unterthanen zu verhalten.

Diejenige Güter und Herrschafften sind glückseelig/ die mit vielen/ benebens aber auch guten/ getreuen und vermöglichen Unterthanen/ bevorab/ wann sie wohl haussen/ versehen sind. Die sollen aber auch Christlich und billig gehalten/ bey ihren Privilegien geschützet / in Gefährlichkeit gehandhabt/ ihnen / auf Begehren / das Recht und Billigkeit ertheilt / und nichts wider den alten Gebrauch aufgebürdet werden. Daher ist ein Herr vor GOtt und der Welt schuldig/

Erstlich/ die Unterthanen (von denen er auch sein meistes Einkommen) wie seine Kinder zu lieben/ alle Klagen und Beschwernissen selbst anzuhören/ allen Uberdrang und ungerechte Zumuthungen (so durch fremde / oder wohl zu Zeiten durch seine eigene Beamten/ geschicht) abzustellen/ selbst mit ihnen zu reden/ sich in allen Noth-Fällen und Begebnissen ihrer anzunehmen / und / wo zwischen ihnen und Fremden/ Händel entstehen/ durch unpartheyische Leute/ so viel möglich/ in der Güte zu vergleichen.

Zum Andern/ soll er der Unterthanen Gemüther/ gute und böse Eigenschafften/ aus ihrem Thun und Lassen/ ob sie gute oder böse Wirth/ aus ihrer Felder-Beschickung/ auch durch andere Nachfrag/ Kundschafften und Berichte/ wie auch williger/ schleuniger/ oder verzögerlicher Abführung ihrer Schuldigkeit / erkennen lernen/ damit er künfftig / in einem und andern Fürfall/ desto unfehlbarer zweiffelhaffte Sachen entscheiden/ die Bösen und Trotzigen straffen/ die Unschuldigen und Frommen aber/ lossprechen und beschirmen möge.

Drittens/ wann Kriegs-Läuffte/ Einquartirungen/ Durchzüge/ oder sonst unbillige eigenthätige Eingriffe von aussen-her fürfallen/ soll er es/ nach Möglichkeit/ abstellen / beyzeiten vorbauen/ und es also dahin richten/

daß

daß denen Unterthanen nicht zu gedrang geschehe. Diß kan er zu wegen bringen / wann er denen hohen Officirern (vorhero noch) entgegen kommet/sich mit ihnen/so gut es seyn kan / abfindet / sie mit einem guten Trunck Wein/Haber/Stuck Fleisch/Wildprät/Fischen/ Garten-Früchten / und andern regalirt / und solche / seinen Unterthanen Schutz zu halten/damit verbindet/kan alles hernach/ mit einem kleinen Anschlag/ schon wieder eingebracht werden.

Zum Vierdten/ woferne seine Pfleger/ Beamten/ Richter/oder dergleichen Bediente/denen Unterthanen einiges Unrecht wider die Gebühr zufügeten/soll ers mit allem Ernst abstraffen/und vielmehr was recht und billig/durch seine Untergebene/ ihnen widerfahren lassen; damit sein guter Name (unter dessen Schatten dergleichen Attentata beschönet und bedecket werden)nicht verkleinert/sondern in gutem Ruf bleiben möge.

Fünfftens/ soll er keine unbillige/ übermässige Anschläge und Extractionen ihnen zumuthen / oder durch andere einzwingen lassen/unter dem Schein/ als ob es die Lands-Obrigkeit forderte. Man mag wohl den Schäflein die Wolle nehmen/ so hat man sie jährlich zu geniessen/aber nicht die Haut gar abschneiden/davon sie sonst zu Grunde gehen. So sind auch die Unterthanen wohl so gescheid/daß sie sich anderwärts/ unter fremder Herrschafft Unterthanen/ erkundigen/und auf Befund der Unwarheit / entweder das Vertrauen zu ihrer Obrigkeit/verlieren/oder wohl gar an gehörigen Orten sich darüber beschweren / welches keinen guten Erfolg nach sich ziehen kan.

Zum Sechsten/hingegen soll er auch von seinen alten Rechten/ Herkommen und Gerechtigkeiten/ nichts lassen abbringen / sondern mit ernstlicher Moderation di Gebühr also fordern/ daß / wann er schon einem ode dem andern etwas/aus Erbarmung und Gnaden/nach lässet / es zu keiner præjudicirlichen Consequenz ihme oder den Seinigen/gereichen möge.

Zum Siebenden/ die Tagwercker/ die um Lohn arbeiten / soll er von seinen armen Unterthanen bestellen lassen; muß man aber Fremde nehmen/soll man sie nie, als nach verrichter Arbeit / bezahlen / ihnen entweder selbst/oder durch seine Bediente/fleissig lassen nachspühren / und zusehen / damit nicht um geringe Arbeit ein nicht geringer Lohn erfordert werde. Im Gegentheil soll er sie / wann sie treulich arbeiten / auch redlich und aufrichtig bezahlen/nicht Ausflüchte/Verzögerung und Hinterlist brauchen/ etliche Kreutzer abzuzwacken / so ihm schlechten Gewinn/aber bösen Nachklang verursachet / und nichts dadurch erhält/ als daß er/ offt in der nöthigsten und grösten Arbeit-Zeit / keine Taglöhner bekomme / und also viel in seiner Wirthschafft versaumen muß; langwürige Arbeit kan er wohl überhaupt andingen/so hat er weniger Obsicht vonnöthen/und arbeiten die Tagwercker desto fleissiger/ ihren Lohn ja eher ja besser zu verdienen.

Zum Achten/in allen seinen Vornehmen und Anstellungen / soll er ein ernsthafftes Thun/mit der Gelindigkeit/so wohl gegen den Unterthanen/Tagwerckern/Bedienten und Gesinde/ also mischen/ daß er/ wegen der Leutseeligkeit/nicht verächtlich/und wegen der zu grossen Schärffe/ nicht gehasset/ sondern mit sorgfältiger Liebe und Ehrerbietung von allen angesehen und bedienet werde.

Cap. XXIII.

Was ein Haus-Vatter insgemein in der Wirthschafft habe zu beobachten.

Ein wahres Sprichwort ist: Wo kein Mann ist/da ist auch keine Meisterschafft;wo die Meisterschafft mangelt/da ist auch keine Forcht;wo keine Forcht ist/da thut jedes/was es will; wo diß geschihet/ folgt nicht leicht eines des andern Rath; wo diß mangelt/wird selten was Gutes entstehen.

Daher soll ein Haus-Vatter/ Erstlich und vor allen Dingen/ gottsfürchtig/ erbar und redlich seyn/ Weib/ Kinder und Dienstbotten zum Gebet und Kirchen-Gehen halten / nichts Böses gestatten / ihnen mit gutem Beyspiel vorgehen/und sie mit aller billigen Nothdurfft versorgen / sein Vermögen / Capital und Einkommen / mit denen Ausgaben / also abmessen / damit die Ausgab die Einnahm (ausser in Abstattung Haupt-Schulden/ zur Erleichterungen der Verzinsungen) nie übersteige/vielmehr etwas erspart werde/in dem gewiß/ wann ins Capital einmal gegriffen wird/ die Einkommen dadurch geringert/ und vermuthliches Verderben zu besorgen. Den Dienstbotten/Handwerckern/Taglöhnern / soll er das Ihrige treulich geben/ nicht kleine Lumpen-Vortheil suchen/ indem er dort und da etwas abbricht. Ist er schuldig/soll er die Verzinsungen richtig/willig und in gutem Geld abstatten/ so hat er ein stetes Vertrauen/ und man leyhet ihm/ im Fall fürfallender Noth / gerne. Durch guten Credit kommt ein armer Haus - Vatter / der nur fleissig und wirthlich ist / besser fort / als ein geitziger Reicher. Nie soll er einen grossen Unkosten machen / davon er nicht wieder einen grossen Gewinn zu erholen weiß / sonsten sagt der Spanier weißlich; Quinen guarda dineros; halla.

Zum Andern/soll er vom gemeinen Brauch und Landes-Sitten / im Feld-Bau / mit den Unterthanen und Dienstbotten nicht leichtlich abweichen / oder neue Kunst-Stücklein und Formen zu probiren sich gelüsten lassen/ weil dergleichen Chimæren/ mehr in Betrachtung und Speculation / als in der Warheit selbst bestehen/zumalen nicht ein Ort/eine Lufft/ ein Feld/ wie das andere geartet ist/auch die Leute zu ungewöhnlicher/unbekannter Arbeit nicht mit solcher Lust und Nachdruck mögen gebraucht werden ; Man hat sich/wann es nicht gerathet / des Auslachens und Gespöttes zu besorgen/ heißt hierinnen/die Land-Strasse die sicherste/ und sind offt neue Inventionen/nur Anlaß zuruck zu hausen; ausser/was Garten-Sachen betrifft/ da ist nicht allein löblich/sondern auch bißweilen nutzlich/ fremde Künste/ die natürlich und thulich scheinen/ anzuwenden/ indem/ ob es schon mißrathet/kein sonderbarer Verlust/da es aber

gedeyet / eine sonderbare Ehre und Vergnügung zu hoffen.

Drittens / wann er ein Gut kauffen oder verkauffen will / muß er Anfang nicht sonderlich zeigen / daß es ihm ein Ernst oder Angst dabey sey / sondern er kan es per Tertium (der nur gleichsam aus Vermuthung / solches feil zu seyn / glaubete) an einem und andern Ort anbringen lassen; dann vermerckt man / daß man eines Guts gern los wäre / legt man um viel weniger darauf / vermuthet man aber / er hätte ein Gut gerne / so überbietet man ihms.

Zum Vierdten / soll er glauben / daß seine Gegenwart in allen seinen Gründen / Feldern / Weinbergen / Forsten / Fischereyen / auch im Hause / Mayer-Hof / Kasten / Keller / und allem / was ihme zugehöret / höchlich vonnöthen / und nie vermeynen / daß es ein anderer (er sey auch / wer er wolle) ihm so treulich und so wohl lasse angelegen seyn / nicht allein / daß alles besser von statten gehe / sondern auch / wann die Arbeiter nur besorgen / er möchte kommen / allezeit desto anhäbiger und fleissiger sind.

Zum Fünfften / soll er sich versichern / daß wenig Vieh wol gefüttert und gewartet / mehr Genuß gebe / als wann er sich mit Vieh übersetze / das weder genug Wartung noch Nahrung hat; soll auch in nothwendigen Arbeiten / als Ackern / Schnitt / Lesen / Brachen / und dergleichen / nicht so gar an des Mondes und des Gestirnes Fügungen sich binden lassen / sondern seine Arbeit thun / wann Himmel und Erden in tauglicher Mässigung und gutem Wetter vereiniget sind.

Zum Sechsten / hat ein Haus-Vatter unfehlbar ihm einzubilden / daß / wie er auch an Mitteln / Vermögen / schönen trächtigen Gründen und Reichthum bestehet / nichts sey / daß seine Glückseeligkeit / (nächst Göttlichem Seegen) erhalten könne / als eine richtige Ordnung / gebührliche Anstellung und emsige Nachsicht; ohne die erste / hat er nichts / als Verwirrung; ohne die andere / nichts / als Versaumnus; und ohne die dritte nur Schaden und Schande / und aus allen endlich die Armuth und üble Wirthschafft zu gewarten; daher soll / so wohl er selbst / als seine Bediente / drob seyn / daß in einem und dem andern kein Mangel oder Abgang sey; auch so wenig ein Regiment / ja die Natur selbst / ohne Ordnung dauren kan / so wenig kan man von einer Haushaltung / ohne solche nothwendige Stücke / ein fruchtbarliches Gedeyen hoffen.

Zum Siebenden / die Gerechtigkeit und Billigkeit muß ein Haus-Wirth / so wohl gegen den Seinigen / als Fremden / mit Sanfftmuth und Vernunfft wissen zu temperiren / aus welchem Sämlein das herrliche Gewächse eines löblichen guten Namens zu wachsen pfleget / daß er Credit und Vertrauen findet; sonderlich / wann er dasjenige den Leuten zu erweisen pfleget / was er wollte / daß sie ihm leisten sollten.

Zum Achten / wann von seinen Nachbarn jemand ihn um Rath und Beystand anspricht / soll ers mit willigem Hertzen / so viel er vermag / leisten / und ihm nichts anders rathen / als wie er selbst (so es ihm angieng) thun würde / soll nie zur Weitläufftigkeit oder Verzögerung des Zancks / sondern allezeit zu Fried und Eintracht rathen / und alle seine Rathschläge zu billiger Moderation lencken.

Neundtens / ein Haus-Vatter gleichet einer Haus-Uhr / darnach sich jederman mit Auffstehen / Schlaffen-Gehen / Arbeiten / Essen / und allen Geschäfften richten muß. Wann nun die Uhr wohl ist eingerichtet / mit gleichen / weder zu schweren / noch zu leichten Gewichten / versehen / auch zu rechter Zeit aufgezogen wird / so ist es alles wohl bestellt; wann aber eines aus diesen ermangelt / oder ein Rad / die Unruhe / oder das Geringste daran zerbrochen / so steckt alles / und kan niemand sich eigentlich in die Zeit richten: Also / so lang ein Haus-Vatter mit seinem Fleiß / Verstand und Rath den Seinigen vorstehet / gut Exempel gibt / alles zu rechter Zeit befihlet und anordnet / so gehet die gantze Wirthschafft wohl von statten / ein jedes weiß / was es thun oder lassen solle; dann / so lang das Gesinde merckt / daß der Haus-Herr seine Anstellung mit Erfahrung und gutem Nutzen anschafft / thun sie alles / aus gutem Wahn von seiner Weisheit / desto lieber: Aber wo es dem Haus-Herrn am Fleiß / Wissenschafft und Ernst gebricht / daß sein Gesinde einmal glaubet / er verstehe es nicht / oder wann ihm eines und das andere übel geräht / so kommet alsdann alles in Unordnung und Verwirrung.

Zum Zehenden / bey Tage / soll er / nach Plinii Meynung / nie thun / was er bey der Nacht / noch bey schönem Wetter / was er bey üblem / im Hause verrichten kan / noch im Hause was vornehmen / wann er im Feld nothwendigere Arbeit hat. Eine jede Zeit soll haben ihre gewisse und geschickliche Austheilung / damit man eines vor das andere bringe / und keines zuruck bleibe. Ein Haus-Vatter soll auch in der nechsten Stadt oder Flecken / wo wochentlich Korn-Märckte sind / entweder selbst ein eignen / oder doch ein Bestand-Haus und Kasten haben / darauf er / zu gelegener / sonderlich zu Winters-Zeit / sein Getrayd hinein führen / schütten und zum Verkauffen behalten kan.

Zum Eilfften / ein Haus-Herr muß seines Gutes / und der darzu-gehörigen Gründe / Eigenschafft selbst wohl erkennen lernen / daß er wisse / wie eines und das andere zu bestellen / wenn er sich allein auf einen verständigen Pfleger / oder Amtmann / als seine andere Hand / in allem verlässet / ist wohl glücklich: Er soll aber (wo ers nicht vor kan) seine gute Anstellungen auch selbst fürmercken / damit / wann er stürbe / oder wegkäme / er selbst wieder einen andern abrichten könne. Durch gute Nachsicht und bescheidenes Erforschen / kan man viel Böses verhindern / und viel Gutes erfahren. Ein fleissiger Haus-Herr macht auch das Gesinde arbeitsam und munter.

Zum Zwölfften / in Summa, wann ein Haus-Wirth gottsfürchtig und vernünfftig / das Weib tugendsam und wirthlich / die Kinder gehorsam und wohlgezogen / das Gesind treu und emsig / ein jedes zu rechter Zeit in seinem Monat geschicht / alle Laster / Faulheit und Uneinigkeit ausgebannet sind / so gibt GOtt Glück und Seegen / welcher allen Christlichen Haus-Vättern und Haus-Müttern von Hertzen zu wünschen und zu gönnen ist.

Cap. XXIV.

Was ein Haus-Vatter zu thun in theuren Zeiten.

UNsere Oesterreicher haben ein Sprichwort: Ein vernünfftiger Haus-Vatter solle drey Fexnungen/ das ist/ dreyer Jahr Einkommen im Vorrath haben/eine auf dem Kasten/die andere im Stadel/oder in der Scheuren/und die dritte im Beutel; damit/wann etwan ein Schauer-Wetter auf den Feldern Schaden thue/ er solches mit dem auf dem Kasten und in der Scheuren wieder ersetzen könne; oder/ wann ihm durch Wetter-Einschlagen/oder anders Unglück/ Haus und Hof/ Scheuer und Kasten angesteckt wird/ er noch so viel Geld im Vorrath habe/ diesen seinen Trauer-Fall/ wo nicht gar zu ersetzen/ dennoch zu lindern/ und etwas in Reserva zu halten/ daß er nicht in solchem Fall/ die Nachbarn anlauffen/ und durch moleste Anticipationes, ihm grosse Zins-Verschreibungen aufbürden dörffe/ sonderlich/ daß er bedencke/ was massen dergleichen ruinirte Leutlein/ nicht allein/ durch dergleichen betrübte Fälle/ an Haab und Gut/ sondern auch am Credit, ruinirt sind/ und offt unhaltiger und böser Creditoren Tergiversationen entgelten müssen.

Die Theurung nun/ entspringt aus vielerley Ursachen/ wann etwan das Land von feindlichen Einfällen/ Sengen und Brennen/ geplündert und beraubt/ und der Bauer von Haus und Hof verjagt wird/ und das ist die allerärgste Begebnus/weil bey allen langwährenden Lands-verderblichen Kriegen/ nicht allein Theurung/ sondern auch Pest/ und allerhand Kranckheiten und Unglücke auf den Fuß zu folgen pflegen/ und dieser bösen Gefehrden/ fast keines ohne das andere ist/ wie in den vergangenen dreyssigjährigen Kriegen/ das arme Teutschland wol empfunden/und sonderlich/wo man einen Ort scharff belägert und von fernen bloquiret/ daß man nichts hineinbringen kan/als es zu Breysach in voriger harter Belägerung wol gefühlet worden.

Die andere Ursach ist/wann eine gantze Revier/durch Schauer und Hagel-Wetter/ oder durch tiefe und zu langliegende Mertzen-Schnee/ Schaden empfängt; oder wann die Trayder im Winter gantz unbedeckt/die harte Kälte nicht ausdauren können;oder wann ein allzunasser von jählingem Frost/ zuziehend- und aufziehender Winter ist/da dann das Eis/von der Kälte über sich gezogen/ die Wurtzel zugleich mit aus der Erden zeucht/ daß sie dabey verderben muß; oder wann zu nasses und zu dürres Wetter ist/ und wann bey blühendem Korn allzureissende Sturm-Winde gehen/ und die Blühe/ vor der Zeit/ abschlagen; auch/ wann das Korn in der Milch ist/ daß es bey nassen schaurechtem Gewitter erfrieret/also/daß man zwar viel Stroh/aber wenig Körner einzuführen hat.

Alle diese Dinge nun/ weil sie/ aus Göttlicher Verhängnus/ zu Straf unserer Sünden/herrühren/ so ist demnach hier kein Mittel auf der Welt/ als denjenigen frommen und gerechten GOtt/ durch Buß und Gebet wieder auszusöhnen/ den man mit vielen muthwilligen Sünden erzörnet hat. Nachdeme muß sich ein vorsichtiger Haus-Vatter/in dergleichen Läufften/ mit überflüssigen Gesindlein/sonderlich/deren man nicht bedarff/ nicht übersetzen/ und sodann so wenig in seinem Brod halten/als es immer seyn kan;hernach die gehörige Proviants-Austheilung mit solcher Mässigkeit vornehmen/ daß gleichwol der Natur Nothdurfft (paucis enim contenta est) genug gethan/aller unnothwendiger Uberfluß aufgehaben/ und die Provision desto weiter hinaus reiche. Der Tisch ist ein heimlicher Dieb/ und Naschen macht leere Taschen/ quien cena y dexa, dos veces come, wer ißt und läßt etwas über/ der hat zwey Mahlzeiten. Sonderlich soll ein Haus-Vatter/ sich selbst und die Seinigen/fein beyzeiten darzu vorbereiten/auch grobe und gemeine Speisen zu essen/ und nicht allezeit das allerbeste/ niedlichste und köstlichste haben wollen/ sondern auch bey geringen vor gut zu nehmen/ so wird es ihm/im Fall der Noth/nicht so beschwerlich duncken/ und werden desto leichter diß Ungewitter erdulten können.

Es mag ihm auch ein Haus-Vatter/wann etwa eine Theurung zu besorgen ist/ fein zeitlich etwas im Vorrath schaffen/ und gar nicht auf die letzte warten/ weil dergleichen Sachen offt über Nacht aufschlagen und theuer werden/ daher muß er einen kleinen Schaden nicht ansehen/ damit der grössere möge verhütet werden.

Es entstehet wohl bißweilen eine muthwillige Theurung/ sonderlich in grossen Städten/ wann es Korn-Juden und Vorkäuffer gibt/ die nicht allein auf den Korn-Märckten/ sondern auch auf den Strassen/ die zugeführten Getrayder alles zusammen kauffen/ übereinander schütten/ und nichts davon weggeben wollen/ biß man es/nach ihren Preiß/bezahlen will: Da soll/in sothanen muthwilligen Theurungen/ die Obrigkeit die Kästen und Trayd-Böden visitiren lassen/solche aufzuthun/ befehlen/ und eine gewisse erleidliche Taxa setzen/ aber die Ungehorsamen ernstlich straffen. Die Türcken haben im Gebrauch/ wann sie einen solchen Wucherer wissen/der mit Ubersetzung und Fälschung der Waaren berüchtiget ist/daß sie ihn zum Richter führen/ der befihlet/ihme eine mit hellen Cimbeln klingende Tafel an den Hals zu hängen/ und wird also von den Schergen/ mit grossem Zulauff des Volcks/die sich bey solchem Klang versammlen/ durch die Gassen der Stadt/ sonderlich durch diejenigen/ wo dergleichen Gesellen mehr wohnen/ herumgeführt/ wann sie ihn nach Hause bringen/ wird er mit 70. Streichen gebrügelt/ und muß noch so viel Asperlein darzu geben/ so viel er Streich empfangen hat.

Wann ein Haus-Vatter/ aus gewissen Præsagiis, mercket/ daß eine Theurung zu beförchten seye/ soll er seine Kästen desto besser anfüllen/ und im Trayd-Ausgeben desto gespähriger seyn/ und auch von den Unterthanen Getrayd für ihre Herren-Anlagen annehmen/ da es schon ein wenig höher ankommt/ wanns nur gut ist/ also kan er viel Unterthanen und arme Leute erhalten/ und die Theurung/ samt seinen Hausgenossen/ desto besser überstehen. Gewisse Vorboten der Theurung/finden sich neben andern in dem Capitel: Was die Fürsichtigkeit in Gewitters-Aenderungen betrifft/ so

der Leser daselbst aussuchen kan; sonst melden die Astronomi, da es donnert/ wann die Sonne im Scorpion laufft/ soll grosse Theurung selbiges Jahr folgen; so soll es auch ein gewisses Zeichen der Theurung seyn/ wann die Fische mit grösserer Anzahl und Menge in den Wassern sich einstellen/ als wollte der getreue GOtt und Liebhaber der Menschen/ den Trayd-Mangel/ mit der Fische Uberfluß ersetzen und compensiren; nicht weniger solls Theurung andeuten/ wann grosse Sonnen-Finsternissen/ indem das Getrayd in der Blühe stehet/ einfallen.

Die Temperantz/ wie oben gesagt/ ist bey theuren Zeiten der beste Spahr-Krug/ wir schliessen/ mit des weisen Aristotelis lib. 10. Nicomach. c. 6. goldenen Gedenck-Spruch/ wann er sagt: Felix, non qui omnia habet, sed cui ea, quæ habet, satis sunt; & qui præter ea, quæ habet, nil cupit ulterius: Glücklich ist nicht der/ welcher alles hat/ sondern dem das/ was er hat/ genugsam ist/ und der/ ausser dem/ was er hat/ nichts mehr verlanget.

Cap. XXV.

Was ein Haus-Vatter zu thun in Sterbens-Läufften.

DAs Sterben durch Contagion/ ist auch eine Peitschen/ deß/ durch unsere unbereuete/ und noch immerzu continuirte Sünden/ beleidigten GOttes; und sind diese gleichwol glückseeliger/ welche erfahrne und behertzte Medicos, Apothecker und Chirurgos bestellen und haben können: Es kan jedoch dieses auf dem Land nicht allzeit seyn/ weil offt ein Ort sehr weit von den Städten entfernet liegt; Also ist wohl vonnöthen/ daß in einem jeden Adelichen Hause/ eine Haus-Apothecken (davon im dritten Buch) vorhanden seye; Item/ etliche andere/ nicht allzusehr entlegene Häuser/ die man für Pestin-Häuser und Hospitäl/ im Fall der Noth/ gebrauchen/ und eigene Leute darzu bestellen kan/ den Krancken zu warten/ und sie mit Speiß und Artzney zu versorgen.

Die Pest zu verhüten/ dienet vornemlich eine gute Ordnung und Fürsorge/ Abschaffung der ungesunden Sachen/ als Brandtwein/ Tabac/ und dergleichen; auch ist viel daran gelegen/ daß reines Wasser und gesunde Lufft/ durch Säuberung der Häuser und Gassen/ Verschaffung tüchtiger Nahrungs-Mittel/ durch Schlachtung gutes gesunden Fleisches/ und recht gut gebackenes Brod/ erhalten werden: Dann/ wo gesunde taugliche Speiß und Tranck/ mit geziemender Mässigkeit und Verhütung aller Vollerey und Repletion/ gebraucht wird/ da kan nicht leicht eine Ansteckung oder Fäulung des Geblüts/ wodurch die Spiritus vitales angeflammt und entzündet werden/ erfolgen.

Die Leute/ welche den Krancken warten müssen/ will D. Doberzensky de Negroponte, in Miscellancis Curiosorum, Anno 9. & 10. Observatione 170. p. 381. so lange sie den Krancken in der Nähe sind/ sollen sie den Speichel nie hinab in den Leib schlingen/ sondern allzeit wohl ausspürtzen/ dann die Miasmata, inquinamenta und Contaminatones, der von anfälligen Kranckheiten ansteckten Personen/ vermischen sich/ weil sie sehr spirituos und subtil sind/ gar leichtlich und empfindlich mit unserm Speichel/ durch die Sinnlichkeit des Geschmacks/ und wann derselbe in den Magen hineingeschluckt wird/ nimmet er daselbst seinen Sitz/ inficirt denselbigen/ biß er endlich gar mit dem Geblüt vermischt/ die lebhafften Geister angreifft und bestreitet/ ja wohl gar überwindet und zu Boden wirfft; und dieses soll man in Obacht nehmen/ bey allen Patienten/ die vom Aussatz/ Malo Gallico, Schwindsucht/ rothen Ruhr/ allerhand Febribus Malignis, und andern giftigen ansteckenden Kranckheiten befallen sind/ daß man den Speichel nie hinabschlucket/ sondern allzeit ausspürtzet/ und dieses so lang/ als er vermeynet/ daß ihm die Sphæra vicinitatis schaden kan; man soll auch solches thun/ so lang man etwan durch einen inficirten Ort gehen/ oder/ wo man in einer übel-riechenden Lufft sich aufhalten mus; dann durch die Nasen mögen dergleichen Inspirationes nicht so leichtlich schaden/ weil man daselbst mit Præservativen und tauglich wider Gifft streitenden Balsamen/ leichtlicher wehren kan.

Andere sind der Meynung/ wann man/ Berufs halber/ zu einem solchen Krancken/ oder gar zu einem Verstorbenen gehen muß/ so soll man sich/ nächst fleissigem Gebet/ also præserviren/ nemlich/ vorher einen Kübel oder Becken mit heissem Wasser oder Milch in das Gemach setzen lassen/ und einen heissen erst aus dem Ofen kommenden Laib Brod mitten voneinander schneiden/ den einen Theil in die Höhe/ mitten in der Kammer/ also aufhängen/ daß die Schmollen unter sich sehe/ und das andere halbe Theil lege man neben das Bette/ zwischen sich und dem Patienten/ daß die Krumme oder Schmollen übersich gehe/ man muß aber dieses Brod über eine Stund hernach vergraben/ daß weder Mensch noch Viehe davon zu essen bekommen möge/ auch muß man das Wasser oder Milch an solche Oerter weggiessen/ da niemand hinkommt/ oder in fliessende Wasser/ oder in eine Gruben/ die man alsobald wieder mit Erden beschütten muß/ sonderlich muß diß gethan werden/ wann der Patient am Sterben/ oder schon verschieden ist/ und soll man sich sonderlich vor seinem Odem oder Brodem hüten; das heisse Wasser oder Milch/ muß man/ so offt es kalt worden/ wieder mit neuem versetzen; man mag auch/ im Fall der Noth/ nur kaltes Wasser/ aus dem tieffesten Bronnen/ den man haben kan/ schöpffen/ in Gefäsen umher setzen/ auch Boden und Wände offt damit besprengen/ und alle 2. oder 3. Stund// allezeit wieder erfrischen/ thut man grünen Victriol darein/ so zieht es das Gifft desto stärcker an sich; Item/ lege man grüne oder dürre Rauten in scharffen Wein-Essig/ 24. Stunden lang/ mach hernach einen Ziegel-Stein gantz heiß/ und sprenge nach und nach diesen Essig darauf/ der davon entstehende Dunst vertreibt das Gifft aus den Klumsen und Löchern/ wo ers findet; man mag auch wohl mit diesem Rauten-Essig die Hände waschen/ und die Nasen-Löcher damit offtmals befeuchten; In die Fenster soll man wohlriechende Kräuter stecken/ also auch gleichermassen in alle Klumsen/ als Wein-Rauten/ Schaben-Kraut/ Salbey/ Wolgemuth/ Lavendel/ Stab-Wurtz/ Fœnum Græcum, und dergleichen: Iß und trinck niemals in sol-

chem inficirten Gemach/ auch/ wo es möglich/ im gantzen Hause nichts/ schlinge den Speichel (wie gesagt ist) niemal hinab/ sondern spürtze ihn allezeit aus.

Ein weiser Haus-Vatter / sobald er / aus natürlichen Vorbotten und Zeichen/ vermercken kan/ daß eine Pest vor der Thür zu besorgen sey/ als wann sonderlich im Frühling viel Feuer-Zeichen in der Lufft sich erzeigen; wann der Sommer gewölckicht und schnell-hitzig ohn alle Winde hinstreichet; wann viel Heuschrecken ziehen; grosse Gewässer / Theurung und Kriegs-Läufften sind; ungewöhnliche Erdbeben fürfallen; wann es kleine Krötlein aus den Wölcklein regnet; wann die Blätter von den Pfersich- und Rüst-Bäumen vor der Zeit abfallen; wann vorher das Viehe fängt umzustehen/ die Hunde sehr rasend werden; Item/ wann die Leute über Schwermuth des Hertzens/ über die Gewonheit übelriechenden Odem / Unverthaulichkeit des Magens/ Obstruction der innern Gliedmassen/ Miltz-Schwachheiten / und dergleichen anfangen zu klagen; so hat er schon Zeit/ sich mit gehörigen wider Gifft tauglichen Mitteln wohl zu versehen/ und nicht auf die Extremität zu warten; wann die Lufft allbereit inficirt ist/ mercket mans bald an ihren üblen / abscheulich-süßlenden Geruch / so von den ausdunstenden/ unterirrdischen Exhalationen herkommet; wann sich die Vögel/ sonderlich die Spatzen/ verlieren und wegfliegen/ und gar einen hohen Strich in der Lufft nehmen: Noch klärer kan mans abnehmen / wann man bey solchem stinckenden Wetter / ein Geschirr voll Thau-Wasser sammlet/ und einen Hund davon zu trincken gibt/ so er davon verrecket; Alsdann pflegen auch allerhand Febres malignæ und Ohnmachten / Verliehrung aller Kräfften/ Magen-Unwillen zu regieren/ und sich der Urin/ ohne Empfindlichkeit absonderliches Schmertzens/ zu entfärben/ auch Durchlauff und Ruhren zu entstehen; man hat Abscheu vor allen Speisen/ und verliehret sich der Appetit gäntzlich; das Gesicht entflammt sich / wird auch wohl zu Zeiten bley-farbig / die Augen funckeln; man fängt an abwitzig zu werden; die Puls schlägt starck und ungleich / die Zunge erschwartzet / und die Extrema erkalten; das ist ein Zeichen / daß der tödtliche Feind die Natur schon mit gantzer Macht hat angegriffen.

Stösset dich nun (sagt Jacob Vogel in seiner Schiff- und Land-Apotheck) diese Seuche mit Frost / Hitz/ Schrecken/ Furcht/ Zittern/ kurtzen Odem/ Seiten-Stechen/ Ohren-Klingen/ Haupt-Wehe/ und dergleichen/ an / so erschrecke nicht zu weibisch / ergib dich in GOttes Willen gedultig/ nimm bald Anfangs etwas ein/ schwitze darauf/ als etwan guten Theriac/ Metridat/ laß zur Ader/ unferne an den Ort/ wo dir etwas auffähret / daß sich das gifftige Blut hinab sencke und zertheile; fähret dir aber ein gifftiger Carbunckel auf/ so brauch zum Auflegen folgendes Pflaster: Nimm guten wohlgesaltzenen Sauertaig/ Rauten/ Feigen/ Spanische Mucken/ ohn Kopff/ Füß und Flügel/ gebratene Zwiebeln/ ungelöschten Kalch / Venedische Seiffen/ Salmiac/ Theriac/ Eyer-Dottern/ oder das Weise davon/ welches mehr zeucht/ auch/ so es mit Alaun gerieben wird/ kühlet; kanst du diese Stück nicht alle haben/ so nimm/ was du haben kanst/ oder lege nur Saltz/ Eyer-Dotter und Sauertaig/ oder gebratene Zwiebel mit Seiffen zerstossen darauf: Oder einen Schmollen Brods mit Saltz und Eyer-Klar; Es wird auch der Kiel von der Corona Imperiali darzu gelobt / wann er unter der Aschen gebraten / und unter ein wenig alten Theriac und Schweinen Schmeer incorporirt/ und also aufgelegt wird; Wann man das Gifft an ein ander Ort bringen will / so setzt man unterhalb des Beulens/ ein Ventosen an/ und fället allgemach/ einmal oder dreyssig abwärts/ an das Ort/ da mans hinhaben will/ hebt endlich die Haut in die Höhe/ und sticht mit einer zweyschneidigten Lancette ein Löchlein durch / je grösser je besser / steckt ein Christ-Wurtzen hindurch/ das zeucht es stattlich von oben hinunter/ läßt es immer bluten/ so lang es will / setzt sich dann darauf unten ein Beul zusammen/ so meisselt man abermal ein Löchlein/ steckt eine Christ-Wurtz darein/ und heilet es/ wie ein ander Geschwär.

Die inficirte Lufft zu corrigiren/ hilfft viel/ Feuer machen lassen von gutem Holtz/ als Cranewethen und dergleichen; im Haus aber/ offt Pulver anzünden; es kan auch nicht schaden/ wann man schon zum Præservativ, ein wenig im Wasser oder Bier wohl abgerührt / einnehme; in Schlössern mag man mit Stücken in die Lufft (solche zu reinigen) schiesen; zu brennen und Rauch zu machen ist/ neben den Crannewethen/ am besten/ Cypressen / wann mans haben kan / Lorbeer / Roßmarin/ Wein-Reben/ Ginester/ Eychen/ Felber/ Eschen und Tamarisken / darunter mag man auch gute wohlriechende Kräuter mischen: Hingegen soll man zu diesen Feuerwerck Burxbaum/ Nußbaumen-Feigenbaumen- und Hollunder-Holtz nicht gebrauchen; so soll man auch / durch starcke gewaltsame Ubungen und Bewegungen/ nicht Ursach geben/ daß das Hertz und die Lunge/ nicht mehr/ als gewöhnlich und nöthig/ Lufft an sich zu ziehen/ gezwungen werden; auch ist sich für allen hefftigen Gemüths-Verwirrungen/ so viel/ als möglich/ zu hüten; daher auch in den Rechten / zu Abwendung der melancholischen Gedancken / allerley Spiel und Kurtzweil zugelassen sind; Es ist ferner dem / der ein Testament / zu solchen Contagions-Zeiten / macht/ erlaubt/ weniger Zeugen zu haben/ weil weniger Argwohn eines Betrugs ist/ wo aller Abwesenden Gemüther von des Todes Forcht angefochten sind / und werden die Captationes und Vortheil-Griffe weniger vermuthet / wo man GOttes Strafe sorgen muß / einen Betrieger bald wegzurauffen / und vor dem Richter-Stul zu citiren / auch / damit denen elenden und sonst von allen Trost verlassenen Menschen / gleichwol dieser Trost überbleibe / daß dennoch ihre Anstalt und Verordnung / obs gleich nicht alle Solennitäten hat / giltig gehalten seye; die fröliche Aufrichtigkeit und Trost des Gemüths/ kan zu solchen Läufften viel nutzen; man soll Morgens frühe nicht ausgehen / biß die Sonne aufgegangen / auch sich des Nachts/ so bald die Sonne zu Rast gehen will/ wieder ins Zimmer machen; die Fenster gegen Mittag sollen geschlossen/ und die gegen Mitternacht geöffnet seyn; die Wohnung ist gesünder hoch/ dann nieder; das leinen Geräthe muß man offt wechseln; grosse Versammlungen des Volcks sind zu meiden/ wie auch / Freyt-Höfe/ Fleisch-Bäncke/ und andere stinckende Oerter; die Kleider sind diese Zeit über gesünder/ von glatten Taffet/ Cammlot und leichten Zeug / als von Woll oder rauhen Futter; man mag stets ein Balsam-Büchslein oder Bisem-Knopff/

darinn ein von Rosen-Essig / oder andern guten Sachen gefülltes Schwämmlein ligt / bey sich haben / und offt daran riechen; man soll nie ausgehen / man habe dann vorher ein wenig gebähtes Brod mit weissen Wein- oder Limoni Safft eingeweicht / genommen: M. Francois Citoys, des Königs in Franckreich und Cardinals Richelieu Leib-Medicus, sagt / man soll zu dieser Zeit / nie gantz nüchtern / noch überfüllt bleiben / nie von vielerley Speisen essen / und nur diese / so leicht verdäulich / als frische Eyer / Geflügel / Kalb- und dergleichen / auch Schepsen-Fleisch / Fische / sind zu meiden / weil sie bald Fäulungen verursachen / ausser die Meer-Fische / und was sonst in harten / steinichten Flüssen und Bächen sich aufhält; auch gesunder / gebraten oder gebacken / als gesotten / Milch / Käse / Hülsen-Früchte / Melonen / Gurcken / Pfirsing / Marillen / die Flüsse und Inneres von den Thieren / auch alles Obst / (ausser die Ungarischen Pflaumen / Brünner-Zwetschgen / Trauben und Feigen mag man vor dem Essen geniessen) soll man gäntzlich meiden; das Bronnen-Wasser aus Schöpff-Bronnen ist verboten / wann die Contagion von unterirrdischen Dämpffen entsprossen ist; kommts aber von angesteckter Lufft / so ist sie allen andern fürzuziehen / und ist alles anders zu meiden; der Wein soll nicht starck / sondern piquant seyn / weiß / klar und hell / er mag wohl / sonderlich im Sommer / mit dem Decocto von Sauerampffer und Scorzonore, temperirt werden / oder mit ein wenig Limoni-Safft; Schlaf und alle Ubungen des Leibs / soll mässig seyn; und ist vornemlich in Acht zu haben / daß man allen Verstopffungen bald begegne und wehre; wer am Leib offne Schäden oder Fontenellen hat / soll sie bey solcher Zeit vielmehr fliessend machen / als zuheilen / so wohl auch die Hæmorrhoides, und dergleichen fliessende Zuständе / weil sich die Natur dadurch zu reinigen pfleget; man soll sich mit der Musica und Saiten-Spielen erfreuen / und GOtt um seinen Beystand bitten / daß wir mögen ohne Apprehension unserer Lieben und Verwandten Tod anschauen / und die Resolution fassen / von seiner Hand gedultig aufzunehmen / was ihm mit unserm Leben und Sterben vorzunehmen gefallen möchte. Was ferner für Præservativ und Artzeneyen in der Pest zu gebrauchen / mag man zu Ende des dritten Buchs / in diesem Theil / nachsuchen.

Cap. XXVI.

Was ein Haus-Vatter zu thun / wann Krieg im Land ist.

Der Krieg ist unter allen schon angeführten Land-Straffen / die allerärgste / weil er meistentheils mit Hunger und Pest begleitet wird / und dann muß ein weiser Haus-Vatter klüglich handeln / gute Vorsehung thun / und vorher wohl bedencken: 1. die Beschaffenheit des Feindes / 2. seine vorgesehene Sicherheit / 3. wie mit dem allerwenigsten Schaden durchzukommen: Ist es ein grausamer und barbarischer Feind / wie der Türck und Tarter / so muß man nicht lang warten / sondern sich alsbald in einer grossen / wolbesetzten / und bestens-versehenen Stadt / um Gelegenheit / Zimmer und Unterkommen umsehen / seinen besten Schatz / von Geld und Gelds-werth / von Korn / Getrayd und Wein / Weib / Kind und Gesind / auch Pferd und Viehe / hinein bringen / den Unterthanen befehlen / daß sie ihre besten Sachen / und sich selbst in die Gebürg / Klippen und Wälder retiriren / dieselben verhauen / sich mit Büchsen / Spiesen und Gewehr / auf das Beste versehen / wohl Wacht halten / etliche unter ihnen die hertzhafftesten / die etwan vorhin den Krieg practicirt haben / zu Befehlhabern aufwerffen / und ihrem Commando pariren / die Proviant von Getrayd / muß man (da sie nicht fortzubringen) eher vergraben / als dem Feinde zu Nutzen machen; wo grosse Gebürge sind / ist es sehr bequem / Weib und Kind in die Hölen der Stein-Felsen zu retiriren / weil sonderlich die Türcken ihre meisten Streiffereyen zu Pferde verrichten / und an solchen Orten wenig richten können / auch ihre Janitscharen / Heyducken und Fuß-Völcker nicht leicht auf den Raub ausschicken / sondern gemeiniglich bey der grossen Armee verharren; die Pässe müssen entweder gantz verpollwerckt / oder mit Brust-Wehren / Palisaden und Stacketen verwahret / die andern Wege mit tiefen Graben verbauet und unwegsam gemacht werden / damit auf das wenigste zu Pferd keiner durchkommen kan / gehört aber Hertz und Muth darzu / unerschrocken beyeinander zu halten; man soll aufsichtig / nicht vergeblich Feuer geben; wer sein eigen Leben ring schätzet / ist Meister von eines andern Leben / und grosse tapffere Thaten werden mit grosser Gefahr und Wagnus verrichtet; wann sie dem Feind nahend mercken / ist es besser / daß sie die Weiber und Kinder tiefer hinein in die Gebürge schicken / damit sie durch ihr Heulen / Zagen und Weinen / zu keiner Kleinmüthigkeit bewogen werden; durch dergleichen Pässe / Clausen und Hölen / sind manchesmal grosse Armeen aufgehalten worden / wie die Trusci und Maroniten / die Inwohner des grossen Gebürges Libani in Palæstinâ, lange Jahr des Türcken Bottmässigkeit sich tapffer widersetzt / und ihm etliche Armeen / durch ihre Tapfferkeit / zu Schanden gemacht haben / als dieses D. Leonhart Rauwolff im andern Theil seines Reise-Buchs im 13. Cap. fol. 290. bezeuget hat.

Also hat unser Christlicher Haus-Vatter die Art und Weise des Feindes wohl zu bedencken; nicht weniger auch das Vermögen seines Lands-Fürsten / wie er in diesen allen / wohl oder übel versehen / ob er den Feind an den Gräntzen empfangen / und ihm in sein Land einzubrechen / verwehren / auch / im Fall der Noth / eine Schlacht liefern kan? ob er mit seinen Benachbarten wohl daran / in Alliance und Confœderationen stehe? ob sich darauf zu verlassen? und ob sie deßwegen in Verfassung stehen? daher vonnöthen / daß ein Land-Mann von allen eigentliche Kundschafft habe / und darnach seine Sache disponire und anstelle.

Ist aber der Feind Christlicher Nation und Glaubens / so sollte man sich zwar / solcher Grausamkeit und tyrannischen Hausens zu ihme von Rechts-wegen nicht zu versehen haben; jedoch / wer die Weise und die Handlungen der jetzigen Christlich-genannten Soldatesca will examiniren / der wird vielmal zwischen Christen und Türcken / des Raubens / Plünders und Ubelhausens

halber /

halber/ einen geringen Unterscheid finden/ weil die gottlose Gewonheit/ die losen Exempel/ die ungestrafften/ ja wohl befohlnen und vertheidigten Laster / gleich einem Sauertaig / die Gemüther der meisten in jetzigen Kriegen sich befindenden Soldaten / dermassen eingenommen/ daß es schier unmöglich scheinet/ eine rechte Disciplin weiter bey ihnen einzuführen / ohne / daß man die ewige Gefängnus nicht so sehr dabey besorgen darff/ und bißweilen noch ehrliche und Christliche Gemüther sich unter ihnen befinden: Ist gleichwol hoch besorglich/ wann sie / als Feinde / ins Land fallen / den ungewissen Ausgang zu erwarten / und auf ihre Barmhertzigkeit sich zu verlassen.

Daher mag ein Haus-Vatter/ sonderlich/ wann seine Lands-Obrigkeit zum Widerstand unverfaßt / sein bey Zeiten seine besten Güter an einen sichern Ort bringen/ und wann sich der Feind im Land einquartirt/ mit Vorwissen seiner gnädigsten Lands-Herrschafft / sich durch seine Bediente um eine Salvaguardia zu bewerben/ und lieber etwas leidliches zu contribuiren/ als sich durch Plünderung/ Raub und Brand/ auf einmal ruiniren und in den Bettel-Stand setzen lassen/ nur / daß er sich hüte/ sonst in andern Correspondentzen mit dem Feind keines weges sich einzulassen: Dann/ was die Salvaguardien anlangt/ kan solches von der Lands-Fürstlichen Obrigkeit leicht verwilligt werden / weil ihnen besser/ ihre Vasallen erhalten/ als daß sie völlig zu Grunde gerichtet werden/ davon der Lehens-Herr gleich so wohl Schaden leidet/ als der Vasall/ es heist nach des Taciti Meynung / nec quies gentium sine armis neque arma sine stipendiis, neque stipendia sine tributis haberi possunt, dann/ wo der Bauer nichts hat/ da hat der Herr auch nichts / wann der Edelmann selbst Mangel leidet / woher soll er seinem Herrn Steuer und Dienst abrichten.

Dieses zwar lässet sich in unsern Kriegen/ die zwischen den Christen geführt werden / zum Theil practiciren; mit dem Erb-Feind aber hats keine solche Beschaffenheit/ da muß man entweder beyzeiten sich in Sicherheit stellen/ oder muß sich wehren / so gut und viel man kan/ und lieber sein Leben/ als seine Freyheit verliehren/ und in die unerträgliche Dienstbarkeit sich hinschleppen/ fesseln/ prügeln und peinigen lassen/ oder zu einen schändlichen Mammelucken werden: In Ungarn zwar / in denen Gütern/ Märckten/ Städtlein und Dörffern/ die nahe an denen Türckischen Besetzungen angräntzen / gibt es viel gehuldigte Ort/ die einen gewissen benannten Zins und Tribut jährlich denen dort commandirenden Bassen ablegen / und sonst bey ihren Gütern ruhig verbleiben mögen; ist aber eine sorgliche und gefährliche Wagnus/ dann das Lamm/ so offt der Wolff will / wann es gleich unterhalb stehet/ das Wasser muß betrübt haben/ und deßwegen den Balg mit samt dem Fleisch spendiren / wie man dessen viel traurige Exempel in den Historien anziehen könnte.

GOtt/ der unüberwindliche Kriegs-Held/ wolle dem lieben Teutschland Einigkeit der Gemüther und Waffen geben/ daß sie dem grausamen/ drohlich-annahenden Erb-Feind widerstehen/ die unter sich eingerissene Mißhelligkeiten und Privat-Interessen aufheben und vergleichen/ uns wahre Busse und Christliche Standhafftigkeit verleyhen / dem Türckischen Blut-Hund mit mannhaffter Resolution ferner ritterlich unter Augen zu gehen/ und ihn/ unter den Schutz seiner heiligen Engel/ unverzagt anzufallen und zu fällen / daß wir einen Sieg nach dem andern mit Freuden / und der armen Christenheit zu Trost/ erlangen mögen/ zu Ehren seines Göttlichen Namens / zu Ausrottung der Feinde des Creutzes Christi/ zu Ausbreitung der heiligen Christlichen Kirchen/ um des allerheiligst-erworbenen und uns aus Gnaden geschenckten Verdienstes JEsu Christi willen/ Amen/ Amen.

Cap. XXVII.

Vom Calender.

WJewol in den meisten Wirthschaffts-Büchern Calendaria perpetua zu finden / darinnen die Auf- und Untergänge des Gestirns / die in allen fürnehmen Städten gehaltene Jahr-Märckte / zu welchen Monats-Tägen die Festa immobilia fallen/ und was sich von einem und andern / in diesem oder jenem Monat herfür thut/ begriffen sind; habe ich doch/ weil die gelehrten Astronomi uns / von Jahr zu Jahren/ mit ihren Calendern/ Allmanachen und Practicken/ mit Wägen voll überhäuffen / und alle diejenige Zeit-Wechslungen/ von den Phasibus Lunæ, von Finsternissen (die man im Calendario perpetuo nicht haben kan/ und nach welchen andern Prognosticis der menschliche Fürwitz am meisten trachtet) und dergleichen Curiositäten fürstellen/ solches für unnöthig erachtet/ und allein von dem Jahr/ und alten und neuen Calender/ etwas wenigs allhier gedencken wollen.

Der erste Römische König und Erbauer der Stadt Rom/ Romulus, hat das Jahr in 304 Täge und 10. Monat getheilt; sein Successor aber / Numa Pompilius, weil er gesehen / daß seines Antecessoris Ausrechnung mit der Sonnen Lauff nicht zugetroffen/ hat noch 50. Tage darzu gethan / der Meynung/ daß der Lauff der beeden Lichter/ der Sonnen und des Mondes/ desto besser übereinstimmen möchten / welches ihm doch nicht allerdings gerathen wollen; daher hat der erste Römische Kayser Cajus Julius Cæsar, als ein in der Astronomia hocherfahrner Herr/ wie solches Julius Firmicus bezeuget / nachdem er zu Alexandria in Egypten sich besser informirt gehabt / die dritte Aenderung fürgenommen/ und das Jahr recht nach der Sonnen Lauff eingerichtet/ hat zu des Numæ 354. Tagen die übrigen mangelhafften noch beygefüget/ und secundum Cursum Solis, die Zahl der Tage/ biß auf 365. Tage vermehret; dieweil aber gleichwohl die Sache nicht gantz war ausgemacht / indem noch 6. Stunden abgiengen / der Sonnen Lauff völlig zu schliessen / diese aber in 4. Jahren 24. Stunden/ das ist / einen völligen diem naturalem macheten / also hat Cæsar verordnet / daß allezeit im vierdten Jahr / im Monat Februarii, um einen Tag mehr zugeflickt werden sollte/ damit also die Sonne ihren Cursum völlig absolviren / und die Zeit in rechte Ordnung gebracht werden möchte.

Der vierdte / und jetzt durch gantz Italien / Franckreich/Spanien/und einem grossen Theil Teutschlands/ Ungern und Polen gebrauchte neue Calender/ ist Anno 1583. vom Pabst Gregorio XIII. auf Angeben Antonii Lilii M. Doctoris reformirt/und um 10. Tage fürwärts geruckt und versetzt worden: weil man geglaubt/die übrigen Minuten über die sechs Stunden/ hätten/ von Julii Cæsaris Zeiten an/ biß dahin / aufs wenigste 10. Tage mehr gemacht/und wurde/ wo diesem nicht vorgesehen würde / endlich Ostern gar im Mitten-Sommer / und Weyhnachten im Frühling kommen.

Dieses nun hat allerhand Difficultäten und Verwirrungen/ im Handel und Wandel / auch im gemeinen Leben gebracht/ und war zu besorgen/ es würde in Verträgen/Contracten/Obligationen auf den Messen und Jahr-Märckten/ bey Schifffahrten/ Zins- und Schoß-Entrichtungen/auch in Celebrirung der Festen und Feyertägen/eine weitere Unordnung entstehen/ da zumal viel gelehrte Astronomi dafür halten/der Gregorianische Calender sey so wenig ohne Mangel / als der Julianische/ massen man/ der übrigen Minuten halber/ welche dieser Reduction vonnöthen hätten / kein gewisses/ unbetrügliches Fundament haben könne/ und die Stern-Seher selbst unterschiedene Meynungen davon haben: Hipparchus setzt des Jahres Länge 365. Tage/4. Stunden und 55. Minuten; Copernicus gibt den Jahren ungleiche Länge / als den längsten 56/ den kürtzesten 43/ und den mittelmässigen 49. Minuten. Tycho de Brahe, der berühmte und gelehrte Dänische Edelmann sagt / des Jahres Länge sey unveränderlich (über die Täge und Stunden) 48. Minuten/45. Secunden; Doctor Horstius setzt 49. Minuten/und 2. Secunden; Doct. Weigelius, Matheleos Professor zu Jena/ und M. Abdias Treu / zu Altdorff / machen des Jahrs Länge 365. Täge/5. Stunden und 48. Minuten: Wann nun/ nach Hipparchi Meynung/ (welcher nach Columellæ und Plinii Urtheil / für einen berühmten Astronomum geachtet wird) das Jahr nur 4. Stund und 55. Minuten Uberschuß hätte / alle anni intercalares aber um eine gantze Stund 5. Minuten mehr rechneten/ müßte folgen/ daß ein Jahr jetziger Zeit nicht fortzurucken/ sondern zuruck zu ziehen wäre; inmassen aber alle diese Conjecturen auf Errathen und Gerath wohl/ bestehen/welche gleich so wohl zutreffen/als fehlen können/ auch nichts Gewisses haben / weil niemand diese Meynung / sonderlich/ was die Minuten und Secunden betrifft / (da eine Secunde erst der sechzigste Theil einer Minuten bey den Astronomis gehalten wird) per demonstrationem oder glaubwürdige Rationes behaupten und erweisen kan; also / wann diese Minuten mehr/ oder weniger / oder gar nicht wären / so wäre die Veränderung des Calenders gantz umsonst gewesen. Johann Heinrich Vogt/ ein Schwedischer Mathematicus und Astronomus, im Hertzogthum Bremen zu Staade / hat Anno 1670. abermal einen neuen Vorschlag gethan/darinnen er das Jahr wiederum 10. Täge weiter rucket/ die Monat anders eintheilet/ und vermeynet / daß dieser sein erfundener Calender fort und fort beständig währen / und diesen Ausstellungen und Mangeln (wie die vorigen) nicht unterworffen seyn solle / und nennet er solchen den Leopoldinischen Calender/ Zweiffels ohne der Römischen Kayserlichen Majestät unserm Allergnädigsten Herrn zu Ehren.

Es geschiehet aber gemeiniglich / je mehr Veränderungen/ je mehr Verwirrungen / und die grossen aus langer Gewonheit entstandene Irrthumen/sind wie ein grosser / durch Wolckenbrüche sich ergiessender Wald-Bach/ den man nicht aufhalten kan / und welcher auch die mit gesunder Vernunfft und natürlichen Ursachen erbaute Dämme und Gegenwehren/mit Gewalt durchbricht/und mit sich hinwegführet und reisset; zu geschweigen/ diese auf zweiffelhafftigen Fuß wanckende Conjecturen gantz übern Hauffen wirfft; Daher auch gar in denen Provintzien Teutsches Landes / wo der neue Calender gebraucht wird/sehr viel einfältige Bauern/ ihre uralte Bauern-Regeln/ mehr nach dem alten/ als nach dem neuen Calender richten/ weil sie glauben / sie seyn nach der alten Zeit gegeben worden/ so zwar ein Schluß ist/der nicht allezeit mit der Warheit übereinkommt/diß aber düncket mich/sey gleichwol in Consideration zu ziehen/ ob nicht Solstitia und Æquinoctia, als wie gleichsam gerechte Abtheilungen des Jahrs/ billig zu halten seyen; da die alte/entweder von Venerabili Beda selbst/ (wie etliche vorgeben) der Anno Christi 700. ohngefehr/ zu Zeiten Pabst Joannis des VI. gelebet hat / oder doch zu seiner Zeit gemachte Verse/ davon also bezeugen:

Lambert,Gregori,nox est æquata Diei,
Vitus,Lucia,sunt duo Solstitia.

Wann man nun/ nach dieser Regel/zwey Calender/ als einen neuen und alten/ zugleich für sich nimmt/ wird man finden / daß meistentheils/ so wohl das Solstitium, als das Æquinoctium , nach dem Julianischen Almanach,näher bey Lambert Gregori,und Vitus und Lucia stehen werden/als sie in dem neuen Calender verzeichnet sind: Hat nun von Bedæ Zeiten an/(welcher schon viel über 980. Jahr gelebt hat) der von Julii Cæsaris Zeiten an / und noch vor Christi Geburt gemachte Calender/von dieser Regel so gar nicht abgetretten/was sollte man dann im übrigen / dem neuen Calender so weit vertrauen können/ der billiger/ weil er noch wenig über 100. Jahr gestanden/dieser des Bedæ Meynung näher hätte zutreffen sollen/und da er jetzo weiter abtritt/ was solte wol in 900. oder 1000. Jahrē (da anders die Welt so lang stehet) von seiner Richtigkeit zu hoffen seyn?

Ich will aber diese Meynung den Gelehrten und Unpassionirten übergeben/ zu entscheiden/ welche die beste sey/ und in folgenden Capiteln allein mit wenigem anzeigen/was das gantze Jahr durch/von Monat zu Monat/ein fleissiger Haus-Vatter/so wohl in seinem Hause/als auch in Gärten und Feldern/zu thun/und zu verrichten habe.

Cap. XXVIII.

Was die Fürsichtigkeit in Gewitters-Aenderungen betrifft.

NIcht wenig ist einem vernünfftigen Haus-Vatter an Vormerckung des Gewitters / der Jahr-Zeiten / der gewöhnlichen Land-Winde und ihrer Würckungen / so wol auch der himmlischen Einflüsse/gelegen/damit er deren Wechsel vorkommen/ das Seinige beyZeiten verwahren/ auch zeitlicher oder später werckstellig machen könne/ als daß nichts / in seiner gantzen Wirthschafft/ ohne bewegliche und erhebliche Ursachen vorgenommen werde/indem die Gewitters-Abwechselungen beydes viel Hinderungen und Fördernuß zu bringen pflegen / die in der Baumannschafft Schaden und Nutzen geben mögen. Nicht daß ein Haus-Vatter alles sein Thun und Lassen / neue Kleider anziehen/Hochzeit machen/ Haar und Nägel abschneiden/bey grossen Herren etwas verrichten/ und dergleichen der Disposition und Influentz des Himmels Knechtischer Weise unterwerffen/ nicht daß er sich an alle lächerliche Bauren-Regeln / und aberglaubische Tagwählungen anbinden und verknüpffen / sondern/ daß er/ was Natur / Erfahrenheit und Vernunfft gemässe/ behalten; die übrigen allzugripplerischen Thorheiten aber verwerffen solle. Wie die Alten / so wol Römer als Griechen/ weil sie Heiden waren/ ex vanâ Augurum & Auspicum persuasione, nie nichts angefangen/ oder das geringste gethan/als was jene bestätigten und gut hiessen; also / daß dieser fast ein Atheist oder Gotteslästerer geschienen / der ihre Meynungen verachten oder gering halten dörffen. Von den übrigen Mißbräuchen und Aberglauben aber zu handeln/ will ich bis ins dritte Buch verspahren/ und hier allein anzeigen / was und wie ferne ein Christlicher Haus-Vatter der Influentz des Himmels / der Sonnen und Monden/statt geben/ und daraus die Witterungen der Zeiten/ durch nicht betriegliche Muthmassungen/ vorwissen kan.

Gewiß ist es/daß die Sonne mit ihren lebendigmachenden Strahlen die Spiritus, so wol animales als vitales & vegetabiles, erquicke/ nähre und vermehre/ auch zugleich der Mond/als der nächste Planet an dem irrdischen Globo, in seinen Veränderungen grosse und verwundersame Kräfften und Würckungen scheinen lässet/so beedes aus vielen Gewächsen/ Kräutern/ Mineralien und Thieren zu sehen/die theils nach der Sonnen Lauff sich wenden / oder theils bey wachsendem Monden voll/ und bey abnehmendem welck und lähr sind. Und wäre zwar zu wünschen/ daß ein Haus-Vatter eine eigentliche des himmlischen Lauffs und Gestirnes Wissenschafft hätte / so würde unzweiffentlich seine Wirthschafft desto besser/wolbestellter und glückseliger beschaffen seyn. Weil aber die wenigste hierinn zu einiger Vollkommenheit gelangen / die meisten der jetzigen Astrologorum Scientzen nur in Conjecturen und Divinationen beruhen/als scheinet es/ GOtt habe diese Wissenschafft mit Fleiß darum verborgen / daß der sündige Mensch derselben zu seinem Fürwitz und Leichtsinnigkeit nicht mißbrauche/ da dieser Baum des Erkäntniß Gutes und Böses ihme zu seiner selbst eigenen Verdammnuß gereichen möchte.

Zu dem/ so wird an vielen Orten/was man anderwärts im vollen/daselbst im abnehmenden/und hinwieder/ was man an andern im alten / daselbst im neuen Monden angebauet und gethan / beederseits mit dem Wahn/ihrer sey der beste/ wie Herr de Serres au lieu premier du Theatre d'agriculture chap 7. fol. 42. dessen etliche Exempel anführet. Daher sich ein weiser Haus-Vatter nicht so eigentlich an die Bauren-Regeln halten soll/sonst er viel gute Gelegenheiten/ seinen Feldern abzuwarten und zu pflegen / verschlaffen würde. Dis ist wohl unzweiffentlich/ daß alles Holtz/ so man zu Gebäuen und Dächern bedarff / besser und fast nothwendig ist/ im abnehmenden Monden / bey schönem Wetter abzuhauen / weilen es (indem weniger innerliche Feuchtigkeit darinnen) nicht so bald faul und wurmicht wird. Item/was unter der Erden soll wachsen / ist bekannt allen Gärtnern / daß es im abnehmenden / was aber über der Erden in Kraut / Frucht und Blühe / im zunehmenden Monden soll gepflantzt werden. Mehl mahlen und Brod bachen/ das lang bleiben und nicht schimmlen soll / im alten Monden; also auch/ daß man die schwachen Wein-Reben/ die nicht viel Holtz haben/im wachsenden/ die trächtigen und frechen aber im alten Monden beschneide. rc.

Pluviæ Prognostica.

WAs aber sonst die Veränderung des Wetters anlanget/habë die Alten(so auch unsereZeiten theils bekräfftigen) beständig geglaubt/ daß/ wie nach dem Neu-Monden der vierdte und fünffte Tag gewittert/ also sey es beständig bis zu dem Voll-Monden verblieben; daher sie gesagt: Prima secunda (scilicet dies post novilunium) nihil tertia aliquid, quarta autem & quinta qualis, tota Luna talis, so in den grossen Erndten/Lesen und Heumachen eine gute Nachrichtung giebet; wann auch ein Regen-Wetter kommen solle/seyn dieses nicht ungewisse Vorbotten: Wann das Gemäuer in den Gemächern anfängt zu schwitzen. Wann der Ruß aus den Caminen und Rauch-Fangen von freyen Stucken sich abledigét und herab fällt. Wann die Regen-Würme häuffig aus der Erden kriechen. Wann die Sonne und der Mond trüb cum halone nebuloso aufgehet. Wann die Sonne heißstechend scheinet. Wann die Bremen/Gelsen/Mucken und Flöhe sehr beissen. Wann die Fische in Wassern und Seen hoch gehen/ daß man ihren Rucken etwas ausnehmen kan/ und wann sie auffspringen. Wann sich die Katzen lecken und putzen. Wann die wilden Gänse und Kräniche ihre Flug-Ordnung verwirren / sehr hoch und stillschweigend fortfliegen. Wann die Bienen aus ihren Stöcken nicht heraus wollen. Wann die Endten und andere Wasser-Vögel in den Teichen/ Flüssen uñ Seen wechseln und baden. Wie auch/so die Hühner im Staube sich herum wältzen. Wann der Raiger hoch flieget/oder/ die Wasser verlassend / sich ins Feld setzet. Wann Morgens die Frösche / und des Nachts die Laub-Frösche quacken. So der Regen-Bogen einen

nen Gegenschein macht. Wann die Schwalben nächst bey der Erden/und hart über dem Wasser umstreichen. Wann die Kertzen-Lichter prasseln und spritzen. Wann das Liecht brennet/ und das glimmende Tocht Knöpff oder runde Putzen macht/welches auch der Poet Virgilius lib. 1. Georgicor. in acht genommen / da er spricht:

Nec nocturna quidem carpentes pensa puellæ
Nescivere Hyemen, testâ cum ardente viderent
Scintillare oleum, & putres concrescere fungos.

Item / wann zu Abends die Kroten aus ihren Löchern gehen/ und auf der Erden herum hupffen; auch wann die Blumen stärcker als gewöhnlich riechen; die Pfauen und Specht mehr als sonst schreyen. Wann die Hahnen zu ungewöhnlicher Zeit/ gleich nach Untergang der Sonnen / anfangen zu krähen. Wann die Hunde Gras fressen und wieder speyen. Wann dem Menschen alt-geheilte Schäden oder Bein-Brüche mehr Schmertzen als sonst geben. Wann dem Monden/im Viertel-Schein/die Spitzen dunckel werden/oder der Vollmond einen Gegenschein zeiget. Wann die Gebürge in die Höhe umnebelt werden; oder daß sie sich in die Höhe schwingen. Wann das Saltz feucht wird/ und die heimlichen Gemächer mehr als sonst stincken. Und dergleichen unzehlich mehr.

Tempestatum præsagia.

Ungewitter zeiget an / wann die Krebsen sich aus den Wassern ans Land begeben. Wann Wind-Wirbel/ Stroh/ Sand/ Staub und Pflaum-Federn in die Lufft aufwärts in einem Ring herum führen. Wann der Regenbogen gegen Niedergang der Sonnen stehet. Wann die Kraniche bey schönem Wetter sehr schreyen/ oder (wie auch die Geyer und Raub-Vögel) in einem Ringe im Gewölcke herum schweben und schwimmen. Chur-Fürst Friederich III. von Sachsen / hat aus der alten erfahrnen Jäger-Erfahrung/ von der Zahl der Winter-Schnee zu muthmassen gepflegt aus der Anzahl der Täge/ welche von dem ersten Schnee / bis zu den nächsten Neu-Monden/ zu zählen waren.

Ventorum.

Winde verkündigen uns/ wann Sonn und Mond mit einem rothen Schein bekleidet erscheinen. Wann Spinnenweben in der Lufft herum schweben. Wann die Sternen häuffig schiessen/ und (wie mans nennt) die Reispen fallen lassen. Wann sich die Hunde über die Gewonheit auf der Erden wältzen. An welchem Ort der um den Monden stehende Hof sich verlieret und zergehet / von demselbigen Ort her hat man Winde zu gewarten.

Serenitatis.

Schönes Wetter verspricht uns/ wann die Sonne Abends mit einer schönen Abend-Röthe unter- und Morgens wiederum heiter aufgehet; wann der Mond weiß/hell und Perl-färbig ist. Wann die Weyhen und andere Raub-Vögel in der Lufft herum schweben/ schertzen und spielen. Wann die Nebel herab tauen und sich zur Erden legen. Wann die Milch-Strassen am Himmel klar und voller Sternlein ist. Wann die Eulen des Nachtes schreyen; die Kraniche in schöner Ordnung und stätem Flug fortziehen/ und die Fleder-Mäuse Abends häuffig herum streichen.

Fertilitatis.

Ein fruchtbares Jahr ist zu hoffen/wann der Winter und Frühling ihre Eigenschafft an sich behalten; wann der Schnee die Saaten und Felder zu rechter Zeit überdecket / und in auswärts nicht durch eine Güsse/davon es nur ablauffendes Gewässer gibt/sondern nach und nach von der Sonnen laulichten Strahlen verschmeltzet/und von der Erden nach und nach verschluckt wird. Wann am Mandel-Baum mehr Blühe als Blätter sind/daran auch das Widerspiel der Unfruchtbarkeit Vorbott ist.

Prognostica belli.

Wann unbekannte und seltzame Vögel in unsern Ländern erscheinen/ oder wann das Meer und die Wasser-Flüsse sich sehr starck und ungewöhnlich ergiessen/und die Felder und Wiesen weit und breit überschwemmen / Häuser / Bäume und Zäune ausreissen und fortführen; wann grosse und schreckliche Erdbeben kommen/ und sich förchtliche Cometen und andere unbekannte Sternen sehen lassen; wann die Bienen hefftig mit einander streiten/ und an Orten/ wo sie sonst nicht pflegen/ sich einlegen; wann die Mäuse in Feldern und Häusern Hauffen- weise sich sehen lassen/ so bedeutet es gemeiniglich Krieg / Aufruhr und Einbruch fremder Völcker.

Prognostica Inundationum.

Wann es im Mertzen viel grosse Nebel hat; wann die Ottern am Gestatt herum schweiffen/und daselbst an höhern Orten Löcher ausgraben/ so wird das Wasser anlauffen/und bis dahin steigen; Item/wann die Frösche im ersten Frühling ihr Laich nicht in die Bäche und Wasser/ sondern an dem äussersten Theil des Gestatts ansetzen.

Caritatis.

Die Unfruchtbarkeit ist auch zu förchten / wann kein Jahr-Theil also ist geartet / wie er natürlich seyn solle/trockene Winter/ nässe windigte Sommer/ viel Nebel in auswärts / wann Cometen lang-ständig erscheinen/ wann viel Ungezieser/ Ratzen/ Mäuse/ Kröten/ Frösche / Fliegen / Bienfaltern / Korn-Würmer/ Mayen-Käfer/ Rauppen / Heuschrecken/ und dergleichen sich blicken lassen.

Lunæ Prognostica & totius Anni.

Sonsten gibt der Mond allgemeinen Unterricht der nachfolgenden Täge seines Viertheils / so beedes von den Alten/und auch zu unsern Zeiten glaubwürdig ist. Wie es am vierdten Tag nach seiner Conjunction mit der Sonnen/das ist/ im Neu-Monden / entweder Frühe/oder Mittags/oder Abends wittert/also wird die Zeit seiner folgenden Wechslung/ im ersten Viertheil/ im Vollmond oder letzten Viertheil sich erzeigen. Also auch/wann er am Wachsen / die öbriste Spitze dunckler als die untere/oder diese finsterer als die obere/oder

in der Mitte sich schattich erzeiget / so wird es gegen dem ersten und letzten Viertel / oder gegen dem Vollmonden Regen-Wetter abgeben. So kan man auch kurtze Muthmassungen von der Zeit selbst hernehmen / als wann der erste Theil des Frühlings feucht ist / so ist der andere Theil trocken; hingegen ist der erste trocken / so ist der andere feucht; diß kan auch vom Sommer / Herbst und Winter geurtheilet werden. Ist ein sehr nasser Sommer / so gibts wenig junges so wol Haus- als Feld-Geflügel / machen auch die Biene schlechte Arbeit / und gibt ungesunde Früchte. Ist der Herbst warm / so hoffet man ein gutes Trayd-Jahr / im folgenden; ist er sehr feucht / förchtet man das Widerspiel. Wann die Vögel im Februario fett seynd / bedeutet es viel Schnee hernach. Wann der Froschlaich im Anfang des Frühlings im tieffen Wasser liegt / bedeutet es einen trockenen warmen Sommer; liegt er aber am Ufer in wenigem Wasser / so kommt ein nasser Sommer. Wann im Januario die Erden offen / und nicht gefrohren ist / sonderlich wann die Sudwind alsdann sehr brausen / so folgen viel Kranckheiten. Wann die Blätter frühzeitig im Wald von den Bäumen abfallen / bedeutet es Umfallen des Viehes. Wann sich die Spatzen verlieren / Veyel und Rosen im Herbst blühen / bedeutet es Sterbens-Läuffte. Sonderlich haben die Alten des Hund-Sternes Aufgang in Obacht genommen / wann selbiger anfangs hell und klar erschienen / haben sie ihnen ein gesundes glückseliges; wann er aber trüb und neblicht aufgegangen / ein unglückliches und sieches Jahr geglaubet. Viel Bauren sind der Meynung / wann es viel Schlehen und Hetschapetschen gibt / so folge ein kaltes Jahr; wie solches auch Herr von Verulam in seiner Histor. Nat. Experim. 737. bezeuget. Wie die Witterung der Lufft ist in dem Herbst / so wird sie sich gemeiniglich auch im künfftigen Frühling anlassen. Wann das erste Donnern kommt mit dem Nord-Wind / folgt ein kalter Frühling / kommts mit dem Ost-Wind / folgt ein trockner / mit dem Sud-Wind / folgt ein heisser / dabey viel Ungezieffer sich finden / kommts mit einem Abend-Wind / so folgt ein feuchter Frühling; wanns im April donnert / bedeutet es ein gutes Jahr; ist / zu Ende des May oder Anfang des Junii / Regenwetter / wird wenig Korn und Wein zu hoffen seyn / weil alles der Zeit blühet / und die Blühe vom Regen abgeschlagen wird; legen sich die Regen-Würmer im Herbst tieff in die Erden / so bedeutet es einen harten Winter. Wer dergleichen Prognostica mehr wissen will / der besehe die verteutschten Bücher vom Feld-Bau des Caroli Libault, und Petri de Crescentiis, insonderheit in Coleri Oeconomiâ de Astrologia Elementari & Terrestri. Ich habe allein die gewissesten hieher wollen anziehen / damit ein Haus-Vatter haben möcht / wornach er sich / in Erwartung der Gewitters-Abwechslungen / nicht so gar ungewiß zu richten hätte.

Cap. XXIX.

Was in der Haushaltung / das gantze Jahr über / von Monat zu Monat / zu thun sey.

Herr Olivier des Serres, Sieur du Pradel, in seinem Theatre d'Agriculture Lieu. 1. chap. 7. fol. 44 vermeynt zwar unnöthig zu seyn / einem Haus-Vatter vorzuschreiben / was er das Jahr-durch / in jeglichem Monat verrichten solle; indem das Gewitter und die Lufft-Art so unterschieden / daß man hier später / dort früher eine und andere Arbeit fürnehmen müsse / daher man ohne Verwirrung nichts eigentliches andeuten möge / darum solle ein Haus-Vatter nicht viel auf Monden / Zeichen / Monat und Täge sehen / sondern seine Geschäffte verrichten / wann Himmel und Erden mit guter Correspondentz und Freundschafft sich miteinander verbinden / das ist / wann trocken und schön Wetter / und gute Zeiten mit der Erden bequemlichen Disposition übereinstimmen.

Dieses nun wäre zum Theil wol wahr / wann man eine General-Oeconomiam für alle Länder / will nicht sagen der gantzen Welt / (wo hier Winter und anderwärts zu gleicher Zeit der Sommer) oder aber zugleich des Europäischen Erdentheils insgesamt fürgeben wolte. Wer aber für ein Land und die nächst-benachbarte Ort allein in der Haushaltung etwas aufsetzen will / beduncket mich / wann er diese von den meisten alten und neuen gebahnte Pfad verlässet / er denen sonderlich jungen angehenden Haus-Vättern einen grossen Vortheil ihrer Anstellung entweder entziehet / oder doch mißgönnet. Dann gesetzt / (allein von Oesterreich zu reden) daß auch an einem und andern Ort der Schnitt / das Weinlesen / Anbau und andere Arbeiten / offt vierzehen Tage / ja wol drey und mehr Wochen voneinander fürfallen / wie dann Land-kündig / daß in den zweyen Vierteln / Unter-Wiener-Wald / und Unter-Mainhartsberg / welche gegen Orient und Ungarn gräntzen / alles um ein merckliches eher kommt und gethan wird / als in den obigen zweyen Vierteln / werden demnoch alle diese Erinnerungen der Discretion eines mittelmässig-vernünfftigen Haus-Vatters überlassen / daß er seines Gutes Lufft-Eigenschafft und Clima, vor allen Dingen bedencken / und nachdem es zu Sommerlicher oder kalter / früher oder spater Witterung geneigt / auch seine Geschäffte zeitlicher oder langsamer / will nicht sagen vierzehen Täge / sondern wol gar ein gantzes Monat beschleunigen oder verzögern möge.

So viel ists / daß diese monatliche Instructiones ein kurtzes Memorial, einen engen Begriff / als wie gemahlte Taffeln der gantzen Haushaltung fürbilden / die Vergessenheit zu erinnern / der Gedächtnus zu helffen / die Ordnung zu erhalten / den Fleiß zu befördern / die treuen Bedienten anzureitzen / die nachlässigen aber zu beschuldigen / die Unwissenheit zu unterrichten / auch indem offt in Sommer- und Winter-Tägen die Ordinari-Arbeit durch böses ungestümmes Wetter verhindert und aufgehalten wird / er dennoch andere Extraordinari-Arbeiten fürsichtig und weislich verrichten könnte / und wird demnach alles und jedes eines emsigen Haus-Vatters Disposition heimgestellt: Also will ich nach jedwedem Monat / was im Hause / Garten und

Felde in jedem absonderlich zu thun/in möglicher Kürtze für Augen stellen/welches theils aus andern Wirthschaffts-Büchern / viel aus eigner Erfahrung / das meiste aber aus der Fürstlichen Liechtensteinischen Monats-Instruction entlehnet / und hiemit fürgestellet worden.



Cap. XXX.

Was im Monat Januario zu thun/ im Hause.

In diesem und folgenden Monat ist am besten/ das noch im Geströhe überbliebene Getrayd vollends auszudreschen / sonst thun die Mäuse Schaden; Item das Getrayde umschlagen im abnehmenden Monden.

2. Dem Vieh und Schafen das Futter mit Saltz-Wasser besprengen.

3. Fleisch einsaltzen und aufräuchern.

4. Bienen-Stöcke von einem Ort zum andern bringen.

5. Kraut und Ruben abschwären und fleissig säubern.

6. Rauch-Fänge fleissig kehren zu lassen / und wol darauf acht geben/ (sonderlich wo man pechicht Holtz brennet) damit das Feuer nicht möge Schaden thun/ dis ist (zumal den Winter durch) das gantze Jahr über nachzuschauen.

7. Dem Viehe und Pferden recht warten; warm halten/ und sonderlich den Schweinen wol streuen.

8. Den Hühnern/ Tauben und Staaren ihre Nester ausbutzen.

9. In diesem und folgenden zweyen Monaten für seine Haus-Nothdurfft mahlen lassen.

10. In diesem Monat/und den Winter durch/ fleissig spinnen/ Federn schleussen/ Spähne machen/ Obst ausklauben.

11. Allerley höltzerne Gezeuge/ so im Hause / Garten und Felde nothwendig / als Laitern/ Egen/ Pflüge/ Körbe / Hauen und Hacken-Stiel zu bessern und zu machen/wie auch den Peltz-Zeug zu zurichten und auszubutzen.

12. Wo man Pfarren unter sich hat / vom Pfarr-Herrn eine Verzeichnuß zu fordern/ wieviel diß Jahr zum Heil. Abendmahl gegangen / wie viel und welche ausgeblieben/ wie viel gebohren/ copulirt worden und gestorben; Item nachzuforschen/ wie der Gottesdienst verrichtet und besucht werde.

13. Den Unterthanen anbefehlen / daß sie / ohne Vorbewust und Erlaubnuß der Obrigkeit/kein frembd Herren-loses Gesindlein beherbergen/oder einigen Unterschleiff geben sollen;man kan ohngefehr bisweilen die Häuser besichtigen und Nachfrag halten lassen/auch befehlen/da dergleichen verdächtige Personen sich zeigten/ sie es der Obrigkeit bey Straff alsobald andeuten sollen.

14. Mörhen/Heimlichkeiten und Gefängnissen raumen zu lassen.

15. Die Dung umkehren / daß sie desto besser faule/ das lange unter sich. Ist die Mist-Saat gantz trocken/ soll man sie begiessen/im Neumonden Schnee und Eys hinein bringen lassen. Man kan auch neue Mist-Stätte schlagen/ und den alten Mist in die Aecker und Wein-Gärten führen.

16. Roß-Geschirr verschaffen und ausbessern.
17. Der Lein soll in den Bollen oder Knoten bis in diesem Monat aufbehalten / und die Bollen von den Dreschern fleissig gesiebet werden/ damit das Unkraut davon komme / so kan man viel Jetten ersparen.
18. Gedörrtes Obst/sauer Kraut und Ruben zu verkauffen/ ist die beste Zeit / in diesem und nächsten Monat/ ehe die grünen Kräuter kommen.
19. Den Schafen Erlines Laub vorlegen lassen; weil man glaubt/daß/die davon essen/gesund ;die aber nicht/ Mangel an der Lungen haben/ also weg zu thun.
20. Die Pferd-Ställe / wegen der eingreiffenden durchdringenden Kälte/wol verwahren und warm halten/die gegen Mitternacht stehende Fenster mit Läden und Roß-Mist versichern/die übrigen also/ daß sie dennoch ein Liecht haben.
21. Auf die trächtigen Stutten wol aufschauen/daß ihnen nichts ermangle / sie / wann erleidliches schönes Wetter/ allzeit den andern Tag / eine Stund lang/ an der Hand in das Feld führen/aber nie einspannen/oder lauffen lassen.
22. Die Füllen um Mittage eine Stund / wann schönes Wetter ist/ im Hofe sich ergehen lassen.
23. Das Eys um die Brunnen Morgens fleissig aufhacken/ daß die trinckende Pferde nicht glitschen oder fallen.
24. Zum Mist-führen soll man galte nicht trächtige Stutten brauchen.
25. Wanns sehr und grimmig kalt ist / den trächtigen Stutten und kleinesten Füllen das kalte Wasser mit warmen mischen.
26. Weil sich jetzt die Pferde hären/ sie desto besser zu warten.
27. Von dem Haide-Korn das klein-körnige zum Saamen behalten.
28. Forster zu bestellen/ welche guten ehrlichen Namen haben/ die ihrer Treu halber angeloben müssen/ auf die Wälder / und was denen anhängig / acht zu geben.
29. Dieses und die folgende zwey Monat Maltz zum Sommer-Bier machen zu lassen.
30. Was von Mast-Schweinen noch vorhanden/ im letzten Viertel schlachten zu lassen/ so schwindet das Fleisch nicht/und der Speck bleibt lang gut. Andere thun es etliche Tage/ als drey oder vier vor dem Vollmond/und soll das Fleisch besser ergeblich und schwellend werden.
31. Das Sommer-Trayd/ Habern/Gärsten/Erbsen/Wicken/ Linsen/rein abzunehmen / und besonders aufzuschütten zum Saamen.
32. Fasten-Speise einkauffen lassen/ und Wein abziehen.
33. Wann ein warmer Tag ist / das Vieh bisweilen aus den Ställen lassen.
34. Betrachten / was auf Ostern zu Geld zu machen/ einzubringen / und auf gewisse Termin auszugeben.
35. Die Fütterung auf das Vieh wol in acht zu nehmen/ damit nichts unnützlich verwüstet werde.
36. Trayd auf die Kästen / wo Wochen-Märckte sind/ bey guter Winter-Bahn zu führen.
37. Waisen-Stellung und Raitungen aufnehmen/ auch andere Raitungen zu übersehen.
38. Pan-Taydungen zu halten / und Feuer-Ordnung zu verlesen.
39. Gemein- Kirchen- und Spital-Raitungen aufzunehmen.
40. Den Gänsen sparsamer zu fressen fürgeben/sonst legen sie nicht wol.
41. In diesem Monat ist gut / die dauende Krafft stärcken/sich in der Diæt und Wärme des Leibes/auch mit kräfftigem Geträncks/ Gewürtz und Speisen wol halten/ sonst soll man sich bey kaltem Wetter / ausser Noth/ vor Purgiren und Aderlassen hüten.

Cap. XXXI.

Was im Januario zu thun im Garten/ und zwar erstlich im Baum-Garten.

1. Jetzt kan man Mispel-Kern erstlich in Wasser/hernach in die Erden legen / weil sie langsam aufgehen/sind gute Wildling/darauf zu peltzen.
2. Die Wurtzen der Obst-Bäume mit Dung belegen/ aber nur aussen her/ daß sie solche nicht berühre.
3. Man kan in diesem Monat / bey gefrornen Erdreich/ grosse Bäume versetzen / man muß die Wurtzel von weiten umgraben/und ohne Schaden abledigen/ auch/ so viel möglich / die gefrohrne Erden daran lassen/ mit Wasser vor Nachts begiessen / daß es über Nacht daran gefreuret/ alsdann auf einen Schlitten oder Schleiffen / zu vorhin mit guter durchgeworffener Dung zu bereiteter Grube führen/ und wie sie vorhero gegen der Sonnen gestanden/gemächlich und fleissig wieder einsetzen ; müssen / ehe man sie ausgräbt/ vorher gestümmelt seyn.
4. In diesem und folgenden Monat/ die Rauppen-Nester fleissig abzunehmen; Item/alles/was noch von denen Herbst-Blättern übrig an den Bäumen geblieben/ verbrennen/ oder ins Wasser werffen.
5. Wann sich der Schnee zu hart an die Bäume legt/ ihn von den Aesten bisweilen sacht abschütteln lassen.
6. Peltz-Wachs in Vorrath zu machen.
7. Auch kan man in diesem Monat in guter sandichter Erden/und in weite Geschirr gethan/ mittelmässig befeuchtet/allerley Kern/als Mandel/ Kesten/ Pfersich/ Marillen/ Lorbeer/ Welsche Nüsse und Haselnüß gar leicht zigeln/wann sie in diese Geschirr im wachsenden Monden gestopfft/ und an einer lauen Stätte erhalten werden/bis die Kerne keimen. Wann nun der Mond wieder zunimmt/ muß mans in kleine Geschirr / so mit voriger und dergleichen Erden angefüllt sind/vogel umsetzen/ und also feucht darinnen/ biß im Aprilen/ erhalten/da wird es bis dahin 4. oder 6. Blätlein treiben/dann kan mans wieder/ Lunâ crescente , mit samt der Erden/ fractis molliter vasis , an das Ort/ wo mans ha-

ben will/ umsetzen/ so werden noch denselbigen Sommer schöne Bäumlein daraus/und tragen bald Früchte.

8. Jetzt tritt der Safft aus den Bäumen / aus der Wurtzel/ aufwärts in den Stammen und Zweige.

9. Den Gras-Garten kan man mit Aschen/ Hühner- und Tauben-Mist bestreuen/ so kriegt er schönes Gras.

In dem Kuchen-Garten.

1. Garten-Zeuge aussaubern / schleiffen und zubereiten.

2. Dung in die Gärten zu führen/ und zusamm zu häuffen/daß man sie im künfftigen Frühling brauchen möge.

3. Auf die überwinterende Artischocki-Stöcke fleissig acht haben/ und darzu Lufft machen / so bald die Kälte linder wird / auch sehen/ daß die Mäuse dabey nicht Schaden thun.

4. Auf die Entivi-Stöcke/ und andere Welsche Kohl-Gewächse zu schauen/wann sie wollen anfangen zu faulen / muß man solches mit trockenem Sande wehren.

5. Garten-Sämelwerck ausputzen/ säubern/in eine Ordnung bringen/und richten/ sonderlich was auf das Mist-Bett gehöret.

6. Der Bronnen-Kressen ist jetzund zu Salsen und Artzneyen tüchtig und gut zu sammlen.

7. Jetzt hat man im Garten noch Feld-Salat/Spenat/Kerbel-Kraut/ und aus dem Einsetz-Hause / Cicori, Pastinack/ Caulifiori, Caulirayi, Winter-Rättich/ und dergleichen.

8. Im neuen Monden soll man Spenat säen/ so bekommt man um Ostern was zu essen/ die Erden aber muß wol gedungt seyn.

In dem Blumen-Garten.

1. Wann man in trockenen Gewölbern Roßmarin und Blumen-Stöcke hat/zu sehen/ daß sie nicht gefrieren oder schimmeln.

2. Auf die Winter-Häuser acht geben / wo es gar zu kalt wäre/ ein wenig Morgens und Abends einzuheitzen.

3. Häslene Stecken zum Bindwerck auszuschneiden.

4. Auf die raren Garten-Gewächse wol Achtung geben/ wann grosse Kälte einfällt/ ohne Schnee / sie mit Stroh oder Laub / oder Tannen-Gras bedecken.

5. Wer frühe Anemonen und die Ranunceln haben will/der lege sie jetzund ein/ so kommen sie innerhalb zehen Wochen.

6. In diesem und folgenden Monat/ soll man / bey leidlichem Wetter/ Geländer / Lauber-Hütten / und Spatzier-Gänge ausbessern/ und allerhand Corpora zusammen flechten.

7. Jetzt blüht das Aconitum hyemale mit den gelben Blumen; Item/Helleborus niger, oder Veratrum nigrum, die schwartze Niß- oder Christ-Wurtz/ der Kellerhals/ seu Laureola folio deciduo, & folio semper virenti.

Cap. XXXII.

Januarii Auffsicht im Felde.

1. In diesem Monat / wie auch den gantzen Winter-durch/ auf die Felder wol acht haben / wo das Schnee-Wasser sich zusammen setzet/ und nicht fort kan/daß es von der Saat/die sonst dardurch erstickt wird/abgeleitet werde. Besser ists/ man thue es vorhero auf den Brach-Aeckern und Sommer-Saat-Feldern / sonst wird offt die Saat durch das Ableiten verderbt.

2. Nachmessen lassen / ob das Holtz in den Wald recht eingezeichnet und vorgemerckt worden.

3. Die Gräben/Wege/ Gehäger und Gättern ergäntzen/ verbessern und ausraumen lassen. Item Zäune machen.

4. Weinstecken / wo sie wol zu verkauffen und gute Anwehrung haben/auf künfftigen Frühling machen zu lassen.

5. Dung in die Wein-Gebürge/Aecker und Wiesen zu bringen.

6. Jetzt kan man Fuchs und Hasen jagen lassen/ acht Tage nach dem Neumonden/sonst stehen sie gern auf.

7. Item/Rebhühner noch in diesem Monat fangen/ dann im künfftigen paaren sie sich.

8. Wolffs-Jagten anstellen/ und die Wolffs-Gruben/ wann kalt Wetter ist/ wol bestellen.

9. Brenn-Holtz/ so lang gute Bahn ist / zu Ziegel- und Kalch - Oefen / item zu Alaun- Saliter- und Glas-Hütten zu führen. Etliche wollen/man solle das Holtz/ so im Winter sein Laub behält / als Tannen/ Fören und dergleichen/im NeuenMond; das aber/ so die Blätter über Winter abwirfft/im altenMond/und beedes in trockenen Tägen fällen; Erlen/ und anders Au-Holtz zum Brennen/soll man im wachsendenMonden schlagen/ so wächst es bald wieder.

10. Die Teiche in diesem und folgenden Monat/sonderlich vor dem Ablaß/und wo das Uber-Wasser ausfliesset/ fleissig aufzueysen.

11. Auf diejenigen/ so Hasen und Feld-Hühner mit Zainen/ Mäschen oder Schlingen fangen/ acht zu haben/ und den Jägern und Forst-Knechten anzubefehlen/wann sie einen Menschen im Winter in die Wein-Gebürge/ Gehäge und dicke Sträucher gehen/ mercken/ so bald er wieder heraus kommt/ nachzuspühren/ findet man dann Zain/ und dergleichen/ das er gerichtet hat/gar früh oder Abends nachzusehen/ ob jemand hinzu geht/zu schauen/ ob sich was gefangen habe; von der Straff soll seyn ein Drittel des Anzeigers/ohn sein vermelden/ ein Drittel des Pflegers / und ein Drittel der Herrschafft.

12. Das Wind-fällige und Wipffel-dürre Holtz bey guter Schlitten-Bahn heimbringen / aber zu keinem Gebäu zu brauchen.

13. Bau-Holtz in diesem Monat/ im letzten Viertel/ gefällt/ist sehr tauerhafft/ und wird nicht Wurm-frässig/ auch kan man Bruckstreu / Zaunstecken/ Latten/ Wagenäre/Schlitten-Holtz fällen lassen; Item Tauffeln/ Reiffen zu den Fassen/ und dergleichen.

14. Blöcher auf die Säg-Mühlen zu führen.

15. In diesem (und nächsten) Monat/ im letzten Viertel/vor Fabian Sebastian/von Weiden/Eschen/ Ulmen/ Eychen und Hasel-Stauden/ Reiff-Stangen abzuhauen / sie halten an den Fassen etliche Jahr unzerbrochen.

16. Den Unterthanen zu befehlen/daß sie ihr Bren- oder erkaufftes Bau-Holtz/ mit Vorwissen Pflegers und der Forster/abhauen/ nicht lang liegen lassen/sondern bald wegführen / damit das junge Holtz am Wachsthum nicht verhindert werde.

17. Allerley Nothdurfft von Stein/Sand und Bau-Gezeug zur Hand führen lassen.

18. Kalch brennen/weil sonst keine Arbeit vorhanden.

19. Eys einführen / die Eys-Gruben wohl verwahren.

20. Wann es K... halber seyn kan/ di. Gräben und Wasserleitungen in den Wiesen räumen und ausputzen.

21. Anfangs dieses Monats streichen die Wölffe vierzehen Tage nacheinander.



Cap. XXIII.

Was im Februario im Hause zu thun.

1. JEtzt soll man ihm aufs gantze Jahr fürmahlen lassen ; wann das Mehl lang liegen soll/ist gut/ daß man das Getrayd vorher waschen lasse/ muß im alten Monden seyn.

2. Saam-Trayd ausbutzen und aufschütten zur Sommer-Saat.

3. Rub-Saamen/ und ausgesiebten unreinen Lein-Saamen zum Oele schlagen lassen/bey gelindem Wetter/ so zum Leuchten und Wagen-Schmier zu gebrauchen.

4. Zu Anfang dieses Monats/ wie auch in vorigen soll man den Ratzen und Mäusen mit Fällen und Gifft fleissig richten/ damit sie eher verderben/ ehe sie Junge bringen/und nicht also sehr überhand nehmen.

5. Eys einführen/wo es nicht vorher geschehen.

6. Allerley Raitungen aufnehmen.

7. In diesem Monat soll mans mit den Pferden allerdings halten/wie in den vorigen/sonderlich 3. Wochen vor dem Haber-Bau.

8. Die Stutten wol in Obsicht nehmen / welchen das Eyter beginnt zu wachsen/ denn es bedeutet/daß sie bald sollen werden/ sonderlich diejenigen/so zum ersten belegt/ bald gefangen haben.

9. Mitten in diesem Monat/soll man dem Beschelier sein Futter mit Kräutern mengen/ die ihm zu springen muthig machen.

10. Die galten Stutten/die man beschellen will/soll man nicht überfüttern/daß sie nicht zu fette werden/ ihnen am gewöhnlichen Futter abbrechen / die Stutten zuvor wol purgiren und Aderlassen.

11. Wann etwas vom Vieh abgehet/ soll man sich in diesem Monat wieder damit versehen/Küh-Stricke und Ketten machen lassen.

12. Zu Ende dieses Monats Habicht/ Sperber und Falcken in die Maus stellen.

13. Tauben-Köbel/Hühner-Häuser/Gäns-Endten- und Geflügel-Ställe/ item/ Stahren-Nester ausputzen/Nester für Hühner und Gänse machen.

14. Bienen-Stöcke kauffen/ und an ihre gehörige Stellen versetzen/ die übrige Könige tödten.

15. Span-Ferckel/ so in diesem Monat / sonderlich im wachsenden Monden/ fallen/ aufzuziehen.

16. Das gesponnene Garn zu äschern/und gestrieren zu lassen/soll zum Wircken weisser und besser seyn. Auch solches im alten Monden waschen und zeitlich abwinden lassen/daß mans im Mertzen den Webern bringen und wircken lassen möge. It den Aschen zusammen sammlen.

17. Maltz im Vorrath zu machen/ und dünn aufzuschütten.

18. Auf das brutige Meyer-Geflügel acht haben/daß man ihnen Eyer unterlege/ und sie ansetze.

19. Läger-Bier anfangen zu bräuen.

20. Wein abziehen im letzten Viertel/ wann ein heller Tag ist/und die Wein aufrühren im wachsenden Monden/ so werden sie nicht leicht zähe.

21. Dem Vieh fleissig streuen lassen/ so gibts gute Dung/ im Sommer gibts weniger Dunge. Die Ställe warm halten/und dem Vieh bisweilen Theriac auf dem Brod geben.

22. Pflüge/ Egen und Acker-Zeuge wohl zuzurichten.

23. Die Jagd-Hunde denen Bauren auszutheilen.

24. Zucht-Kälber/ so abzunehmen/ im letzten Viertel zu schneiden; Item/ die Schweine im alten Monden/ wann die gröste Kälte fürüber.

25. Die Hühner wol füttern lassen / so dienen sie bald; sie warm halten.

26. In diesem und folgenden Monat ist die Regels-Birn gut zu essen.

27. Wer Endten/als ein gefrässig Thier/über Winter nicht halten will / soll jetzt zu Ende dieses Monats Endten-Eyer kauffen/und sie durch Hühner ausbrüten lassen/sie kosten im Sommer nicht viel/wachsen bald/ und hat man im Herbst etwas zu essen/ kan auch im Winter das Futter erspahren.

28. In diesem Monat soll man sich sonderlich warm halten/ damit die Kälte nicht durch die Schweiß-Löcher eindringe / und mancherley Kranckheiten verursache/ keine Artzneyen und Aderlassen brauchen/ mässig leben/vor Milch/Fischen/und aller Unordnung/sich hüten.

Cap. XXXIV.

Was im Februario im Garten zu thun/ und zwar erstlich im Baum-Garten.

Raupen-Nester und Blätter von den Bäumen abzusäubern.

2. Peltz-Zweige in diesem und folgenden Monat vom Stein-Obst brechen und peltzen lassen im wachsenden Monden/ drey oder vier Tage nach dem Neu-Monden/ auch junge Bäume fortsetzen im letzten Viertel/ dis Obst soll nicht wurmstichig/ sondern wehrhafftig/ doch klein gewächsig seyn.

3. Wo blosse Oerter im Baum-Garten/mit Heu-Blumen besäen.

4. Kern- und Stein-Obst stupffen/so bald man in die Erden kan.

5. Constantinus will/man soll in diesem Monat den Bäumen und Reben alten Harm beyschütten/ so sollen sie fruchtbar werden/ und soll das Ungezieser davon fliehen.

6. Man soll keinen Peltzer naß umsetzen/ noch mit nasser Erden beschütten/denn die Wurtzel wird davon schimmlicht/ und verdirbt gerne.

7. Die grossen Bäume beschaben und beschneiden im Neu-Monden/ drey Tage vor / oder drey Tag hernach.

8. Jetzt kan man die jungen Bäume/die harte Rinden haben/am Stammen mit einem Messer nach der Länge ein wenig hinunter/(doch nur subtill / und nicht bis aufs Holtz) aufritzen/ ein Ritz oder vier/ so wachsen sie fein dick/ geben sich auseinander / und werden starck.

9. Man soll die Bäume/in diesem Monat ein paar Spannen weit um die Wurtzel aufhacken/galle Dung auf das Entblöste/nicht gar an die Wurtzel legen/ und wie der mit Rasen bedecken.

10. Alles Stein-Obst ist am besten um diese Zeit zu versetzen/im wachsenden Monden/zwey oder drey Täge zuvor/ ehe der Mond voll wird / oder zween Täge hernach / wann er im Zeichen des Stiers / Zwilling/ Waag oder Wassermanns ist.

Im dem Kuchen-Garten:

Mist-Better im Garten an einem Sommer-reichē Ort zu machen/Salat/Garten-Kreß/Rettich/allerhand Pflantzen und Blumen / auch Seleri darein zu säen/ und alle Nächte/ so lang die Gefrier währet / mit Stroh-geflochtenen Decken zu verhüllen.

2. Die über Winter im Garten stehende Artischocken-Stöcke/bey Sonnenschein aufzudecken/damit sie sauber austrocknen; zu Nachts aber/und wann nasses Wetter/ wieder zudecken.

3. Tauben- und Hühner-Mist in die Gärten tragen/ das Erdreich in den Garten umgraben / so bald man der Gefrier halber darzu kommen kan/davon wird ein schöner Wasen / und der Mist vergeht.

4. Zu denen Saam-Kräutern sehen in die Keller/ oder Gewölber/daß sie nicht faulen/ und sie aussetzen/ wanns die Kälte leidet.

5. Pflantzen und Capus-Kraut zu bauen; theils thuns am Faschungs-Tage/oder um S. Matthiä; das Feld darzu muß vor Winters geackert / fein gleich gemacht/und mit Hühner-Mist gedunget werden. Man kan auch wol / wanns gefroren ist / Hühner-Mist auf den Capus-Saamen streuen.

6. Rosen-Stauden / Ribes / Agrest/ und allerley Brut zu versetzen/auch alles im Garten sauber zusammen raumen und ausbutzen / wofern es die Kälte zugiebet.

7. Im Neumonden ist gut säen/ pflantzen/ Petersil/ und dergleichen; Item Bohnen.

In dem Blumen-Garten.

Walerien/ Bindwerck und Bögen in den Gärten zurichten und ausbessern.

2. Wiederum etliche Anemonen einlegen / so kriegt man in ein paar Monaten Blumen etwas früher / als sonst.

8 In diesem Monat blühen (wo es nicht gar zu kalt ist) Schlüssel-Blumen/ Crocus, Gülden-Leberkraut/ Leucojum triphyllon & Hexaphyllon, Schneetröpfel/Seidelbast/Helleborus albus, Petasites, Tussilago, Pulsatilla, Saxifraga aurea, Bellis minor, Hasel-Stauden/Aspen und Erlen.

Cap. XXXV.

Hornungs-Arbeit im Felde.

1 Die bösen Wein-Stöcke auf Wein schneiden/ und andere gute/ darzu graben/ im andern Viertel des Mondes.

2 Reben einlegen oder stürtzen.

3 An den Gräntzen jagen/ Wolffs-Jagten anstellen.

4 Felder und Weyden stümmeln/ und setzen im letzten Viertel zu Ende des Monats/ ehe der Safft gar in die Aeste kommt/im Neumonden/so wachsen sie bald wieder.

5 Das Eis in den Teichen um den Ablaß abledigen.

6 Nothdurfft zum Fischen zu bereiten/ und die Fisch-Gräben ausraumen zu lassen. In diesem Monat macht man an allen Orten/ wo er zu finden/ den Anfang zum Lachs-Fang/der währet biß auf Jacobi.

7 Zu den Wein-Gärten gewisse Hauer zu bestellen.

8 In diesem Monat kan man noch Hasen jagen/hernach thut man Schaden.

9 Teiche besetzen (wann es die Kälte leidet) im ersten Viertel des wachsenden Mondes.

10 Gräben/ Zäune und Gehäge erneuern; Item/ Wege und Brücken verbessern.

11 Die Schaafe nicht mehr auf die Saaten treiben.

12 Wo man auf andern Gehöltzen den Wildbahn hat/durch die Forster und Jäger Acht geben lassen/ damit die dicken Sträuche und gute Wildprät-Stände nicht verwüstet und ausgehauen werden.

13 Das gehauene Brenn-Holtz aus den Wäldern bringen zu lassen/um Lichtmeß/und aufzuraumen/damit das junge Holtz wieder wachsen kan/ auch/ was Fremden verkaufft/zu befehlen/daß sie es zu gewisser Zeit wegbringen/so die Forster fleissig in Acht nehmen sollen.

14 Wiesen und Felder ausfrieden und bessern lassen; item/Gättern und Gehäge/sonderlich/ wo es angebauet ist/ die Scher-Hauffen abstossen.

15 Mist auf die Felder/Aecker/Wein-Gärten/Wiesen und Gärten führen und ausbreiten.

16 Wo unfruchtbare Flecke in Wiesen und auf Angern sind/ soll man Tauben- und Hüner-Mist; item/ Aschen/ der schon im Waschen gebraucht worden/ hinschütten/ es können auch/ zu Ende des Monats/ Heu-Blumen gesäet/ und mit einem Rechen eingedrucket werden.

17 Die Wein-Stöcke zu beschneiden/ wann gleich Schnee vorhanden/wann es nur sonst nicht zu kalt ist.

18 Die überflüssigen unnützen Wurtzen oben von den Wein-Stöcken und Reben abraumen/sonderlich/ was oben nahend bey des Grundes Anfang ist.

19 Die guten Stöcke zu bemisten/ und auf Bögen schneiden/ aber nicht zu viel.

20 Die Satz-Weyden soll man vor mit dem untern Ort in ein Wasser legen/ etliche Täge drinn lassen/und hernach setzen; nach 2 Jahren kan man sie sittlich stümmeln/doch die Aeste nicht gar am Grund abschneiden.

21 Wo man Stahren-Nester auf die Bäume macht/ muß man sie jetzo rein aussäubern.

22 In diesem und vorigen Monat soll man Eis fischen.

23 Bronnen-Kreß sammlen/ist jetzt am besten/item/ Frosch-Laich.

24 Kraut/ Gersten-Länder und Erbsen-Aecker dungen.

25 Wann ein Holtz nicht faulen soll/ ist der dritte/ neundte und fünffzehende Hornung (secundum Thurneisser in ἐκπλαγέντα) die bequemste Zeit/sonderlich/ was ins Wasser/zu Mühlen/Bruck-Pfählen und Schiffen gebraucht wird.

26 Wein-Pfähle und Plancken schlagen zu lassen.

27 Rapuntzel-und Pöprl-Salat einzusammlen.

28 Um S. Petri Stulfeyer soll der Storch wiederkommen.

29 Jetzt werden die Pricken und Neun-Augen gefangen und eingemacht; Zu Ende dieses Monats ist der Häring-Fang. Jetzt streicht der Hecht.

30 Was im vorigen Monat vergessen worden/soll in diesem geschehen.

31 Das Vögel-Fangen/von erster Fasten-Zeit an/ biß auf S. Joh. Baptistæ, verbieten.

32 Zu Ende dieses Monats die Fischerey an den stehenden Seen anheben.

Cap. XXXVI.

Was im Martio bey Hause zu verrichten.

1 Die Weine(wo Wein-Wachs ist)auskosten/ die/welche die schlechteste Faß haben/oder an Geschmack und Farbe/am wenigsten dauerhafft/ zu verkauffen/ vorzulegen/ und anzuzäpffen/die besten (so am längsten bleiben) zu behalten.

2 Die Trayd-Kästen vor den Mertzen-Winden zuhalten.

3 Stroh-Bänder zum Getrayd/ und Dachschäbe machen zu lassen.

4 Zu den Bienen sehen/ wann ein heller und stiller Tag ist/im alten Monden: Im jungen wachsen gerne Würmer darinnen.

5 Den Stier unters Vieh lassen im Vollmonden vor Ostern.

6 Stutten beschellen zu lassen/ (nachdem Æquinoctio) anfangen.

7 Den Pferden bißweilen einen Bund Wicken zu essen geben/soll ihnen gar gesund seyn.



8 Die Ställe/ wann es warm ist/ wieder ein wenig eröffnen/ und das Eis von Bronnen abraumen.

9 Auf die trächtige Stutten des Nachts fleissig Acht haben.

10 In den Wayden/ worinn die Gestütterey Sommers über sich aufhält/ die Stangen ausbessern und anbinden.

11 Auf die Taglöhner Acht haben/ daß sie von Gregori an/ biß um Michaelis/ Morgens um 5. Uhr/ biß Abends um 7. Uhr/ an die Arbeit gehen und bleiben.

12 Better und Gewand an die Sonne hencken und lüfften lassen.

13 Die Guardarobba alle halbe Jahr besichtigen/ wie auch die Rüst-Cammern/ item/ Vorrath an Munition/ Proviant/ und dergleichen.

14 Reiffe und Faß machen lassen im Vorrath/ nachdem man viel Weingebürge hat/ oder ein gutes Leesen hofft/ oder anderwärts her einkauffen.

15 Die Lämmer hammeln lassen vor Ostern/ ehe die Hitz groß wird.

16 Bienen-Körbe ausputzen und reinigen.

17 Zäune/ Frieden/ Plancken/ Gehäge/ Gattern/ Stiegel und Wege zu machen/ die angebaute Felder zu verwahren.

18 Lock-Vögel in die Finstere zu setzen.

19 Mertzen-Tauben abfliegen zu lassen/ wie auch diejenigen/ so im vorigen Monat ausgebrütet worden.

20 Meel im Vorrath mahlen zu lassen / bleibt gern den Sommer.

21 Allerley Mertzen-Vieh ist am besten zu ziehen.

22 Im Æquinoctio kein Artzney zu brauchen.

23 Zaun-Stecken und Spelten zu machen/ sofern es vorher (welches besser) nicht geschehen wäre.

24 Allerley Mayer-Geflügel ansetzen und brüten zu lassen / auch die Eyer-Schalen von dem ausgefallenen Geflügel zur Artzney fleissig aufheben.

25 Veyel-Safft und Veyel-Zucker einzumachen.

26 Den Schweinen Angelica-Wurtzel und Kraut ins Trincken legen/ so bleiben sie gesund/ man kans wohl das gantze Jahr durch brauchen.

27 Kälber im andern Viertel um den Vollmonden abzunehmen.

28 Maltz im Vorrath zu machen/ so folgendes Jahr im Anfang zu verbräuen; wann es gemacht ist/ hinschütten/ und in Farchen zu schlagen.

29 Mit dem Lager-Bier fortfahren im letzten Viertel/ bleibt länger liegen/ und versauret nicht bald.

30 Jetzt kommt der Storch meistens bey bösem Gewitter.

31 So viel Nebel im Mertzen sind / so viel besorget man Güsse dasselbe Jahr/ und so viel Thau im Mertzen sind/ so viel kommen Reiffe nach Ostern.

32 Wann man im Mertzen die Wein aufrühret/ und ein Stücklein Wachholder-Holtz hinein legt / so wird er nicht zähe/ und bleibet lauter.

33 Jetzt kan man/ wann der Westen-Wind wehet/ im abnehmenden Monden/ die starcken Wein ablassen.

34 Zwybackens im Vollmond vom guten gebeutelten Meel backen/ währt übers Jahr.

35 Jetzt soll man baden/ sich wol üben/ Artzney brauchen / das Haupt reinigen / und die Begierde des Magens / und die anziehende Krafft stärcken / wie auch die ausdünstende Vapores der Erden/ so viel möglich/ meiden. Jetzund soll man auch Mertzen-Schnee aufheben/ das Wasser davon dienet in Seitenstechen/ und vor die Röthe der Augen/ wie es Platerus und Crato bezeugen.

Cap. XXXVII.

Mertzen-Arbeit im Garten/ und zwar erstlich im Baum-Garten.

1 JEtzt ist die Zeit die Zweige zu ablactiren.

2 Peltz-Zweige vom Kern-Obst 4 Tage vor dem neuen Monden brechen/ und 3/4/ oder 5 Tage nach dem Neumonden peltzen.

3 Bäume umsetzen/ Lunâ crescente, im Stier/ Zwilling/ Waag und Wasser-Mann/ sonderlich Stein-Obst/ Pfirsing/ Kirschen/ Spenling/ Zwetschgen und Nuß-Bäume; auch mag man jetzt die Bäume ausschneiden/ und die übrige Aeste stümmeln.

4 Je besser und mehr die Bäume im vorigen Jahr getragen haben/ je mehr soll man peltzen; die Zweige soll man nie von jungen Bäumen nehmen/ sonst tragen sie spat/ oder gar nie. Der Baum soll wenigst 10 oder 12 Jahr fruchtbar gewesen seyn/ schadet auch nicht/ wann er schon älter ist/ nur/ daß er frisch sey.

5 Weichsel-Zweige nicht auf Weichsel/ sondern Kirschen zu peltzen/ werden süsser und dauerhafftiger.

6 Birn/ Aepffel/ Quitten/ Maulbeer-Bäume setzen und peltzen.

7 Wasser-Zweige fleissig abraumen in diesem und folgenden zweyen Monaten/ oder so lang man solche daran verspühret.

8 Hasel- und Quitten-Stauden zu gruben und zu versetzen.

9 Rus und Aschen in die Gras-Gärten streuen/ vertreibt den Mieß.

10 Allerley Obst-Kern/ wann sie in einem Geschirr nunmehr ausgekeimt/ in die darzu bereitete Bettlein stecken/ und Anfangs etwas zudecken/ man kan die Kern vor in Zucker-Wasser einweichen/ man soll die Sorten absondern und zusammen setzen.

11 Bast zum Binden zubereiten/ und Peltz-Waar zu machen.

12 Wiesen/ Gärten und Aenger ausrechen/ kehren/ raumen/ dungen und umgraben.

13 Wie viel Täge man vor dem Neumond peltzet/ in so viel Jahren trägt ein Baum.

14 die Bäume umgraben/ und Wasser in die Gruben giessen/ und die Wurtzen also frisch halten/ biß sie verblühen/ so schadet ihnen weder Reiff noch Frost.

15 Den Mieß von den Bäumen schaben bey feuchtem Wetter.

16 Kirschen peltzt man/ wann der Mond 3 oder 4 Täge alt ist/ Aepffel und Birn im Neumonden/ so tragen sie desto geschwinder/ im alten Monden tragen sie zwar später/ werden aber desto dauerhafftiger.

17 Am Maulbeer-Baum kan man sehen/ ob noch Kälte zu förchten/ nachdem er spat oder früh ausschlägt.

18 Wann man bey harten früh-blühenden Bäumlein sich eines Reiffs besorgt/ kan man in einem grossen Geschirr Wasser darunter setzen/ oder ein kleines Gräblein herum machen/ und mit Wasser anfüllen/ so bekommts ihnen doppelt wohl.

Im Kuchen-Garten.

1 PFlantz-Bettér zuzurichten/ zu dungen/ und/ wann es ausdauet/ zu besäen/ wann sie anfangen aufzugehen/ muß man sie vor den Reiffen bedecken.

2 So bald es das Wetter erleidet/ im Garten dungen/ umgraben/ alles ausraumen und säubern/ und Würmen an den Bäumen/ ehe sie lebendig werden/ wehren.

3 Jetzt setzt man aus/ was man zum Saamen haben will/ Kraut-Stengel/ rothe Ruben/ Möhren/ Ruben und Zwiebel/ etc. wann der Mond im Stier/ Wasser-Mann/ Stein-Bock/ Jungfrau und Fischen ist/ im Vollmond.

4 In die Mist-Better/ Caulifior, Caulirabi, Majoran, Köhl/ Basilium, und dergleichen/ anzubauen/ und des Nachts zudecken/ so lang die Reiffe währen.

5 Im Artzney-Garten soll man denen Kräutern die alten Blätter/ Stengel und Stiele abnehmen/ und den Grund säubern/ daß sie besser herfürkommen.

6 Zwiebel-Saamen bauen/ und Möhren-Saamen im alten Monden/ so werden sie grösser in der Erden; Item/ Pastinaca.

7 Am Ende dieses Monats/ Melaun/ Erd-Aepffel/ Fenchel/ Kürbis bauen/ Salbey/ Rauten/ und allerley Feld- und Garten-Kräuter versetzen/ wann man hofft/ die Kälte solle bald aufhören.

8 Den Capus-Saamen soll man vor (ehe man ihn anbaut) etliche Stunden in ein Wasser legen/ darinn dürre Rehling-Schwammen geweicht sind/ sollen die Würme das Kraut nicht abfressen.

9 Um Benedicti säe Rettich und Spenat/ so werden sie schön.

10 Will man einen neuen Saffran-Garten zurichten/ soll man jetzt zu dungen anfangen/ umstecken und Bettlein machen. Desgleichen auch im Kuchen-Garten.

11 Winter-Pflantzen auszusetzen zum Jacobs-Kraut/ im abnehmenden Monden/ und sie/ so lange es reiffet/ mit Tannen-Gras decken.

12 Die Artischocken (wann sie zu viel Kindl und Beyschösse haben) entblösen/ gemach abledigen/ und anderwärts hin versetzen/ man kan auch dem Stock mit guter Dung/ aussenher/ nicht zu nahe/ viel zur Fruchtbarkeit helffen/ sie auch jetzo umsetzen.

13 In diesen und folgenden Monat/ ist das Pöprl-Kraut und Wurtzel zum Salat am besten

14 Calmus zu versetzen/ an der Wurtzel hat es grüne Flecken/ da es auswächst/ die schneidet man ab/ und setzt sie ein in die Erde/ gar hinunter/ oder/ daß das grüne ein wenig heraus schaut/ es wächst so leicht/ wie ein Schilff/ muß schwartze und feuchte Erde haben/ man kans auch in die Teiche und Lachen zigeln.

15 Aus denen Saffran-Gärten den übrigen Schnee mit Schauffeln auswerffen.

16 Nun fängt man an/ allerley im Garten anzubauen/ Erbsen/ Fenchel/ Anis/ Dillen/ Spenat/ Lattich/ Körbel-Kraut/ Portulacam, Mangold/ Senff/ Kresse/ Borraginem, Pimpinellam, Sauerampffer/ Molden/ Wermuth/ Wein-Rauten/ Scorzoneram, Zucker Rübel/ Petersil/ rothe Ruben/ Pastinaca, Rapuntzel/ allerley Rettich/ Zwiebeln/ Schnittlauch/ Genester/ Ringel-Blumen/ Sommer-Blum/ Spanische Klee/ Pom-

mes d' Amour, Maravillas, Momordicam, Negelein/ Cannam Indicam, Ageley/ Mahen/ Rittersporn.

In dem Blumen-Garten.

1 Die im Keller eingesetzte Stöcke und Bäume/ allgemach bey Tag an die Lufft bringen/ und/ wann es nicht mehr gefriert/ in die Galerien setzen.

2 In diesem Monat verpflantzt und versetzt man Genester/ Roßmarin/ Arborem vitæ, Sevenbaum/ Buchsbaum/ Mandelbaum/ Hinbeeren/ Hasel-Stauden/ Alphodilum, Thymian/ Wermuth/ Sauerampfer/ Umbilicum Veneris, Artischocken/ Scolopendri-Phalangium, Asarum; Item/ soll man Spargel säen und versetzen,

3 Jetzt kommen die frischen Lorbeeren/ die kan man setzen/ so wachsen sie; im Winter müssen sie in einem trockenen Keller/ oder temperirten Gemach verwahret werden.

4 Jetzt blühen Mertzen-Veyel/ Crocus, Dens Caninus, Lercojum bulbosum, Mandragora Mas & Fœmina, Petasites flore alba minor, Thora Valdensis major & minor, Soldanella, Alpina minor, Saxifraga aurea, Primula veris, Epatica, Mertzen-Becher/ Jochzincken/ Narcissen/ Haselwurtz/ Seidenbast/ Erdreich/ Zeitlosen/ ꝛc. Alline, Orabanche, Aurum, Symphytum maculosum. Jetzt sammlet man die Benedicten-Wurtzel in ihrer besten Krafft.

Cap. XXXVIII.

Im Martio Feld-Arbeit.

1 Je früher man den Habern säen kan/ je besser und körniger er wird/ wanns nur untersich nicht zu naß ist/ im alten Monden/ oder 8 Tage nach dem Neumonden; im alten Monden trägt er mehr Körner und weniger Stroh/ im April aber viel Stroh und weniger Körner.

2 Wiesen zu hobeln/ und die Scher-Hauffen im abnehmenden Monden oder letzten Viertel abzustossen; Item/ ausraumen/ so wol in den Gärten als Aengern/ Schloß-Graben/ Teich-Dammen.

3 Die Weinberge zu schneiden/ zu raumen/ zu hauen/ nemlich das erste Fasten-Hauen/ wanns trocken ist/ und die alten Stecken zu schlagen/ so bald der Schnee abgeht/ und sich die Erde öffnet. Item/ Wein-Stöcke einlegen/ ersetzen/ neue Wein-Gärten zu machen/ und zu gruben.

4 Sommer-Gersten zu säen/ auch Sommer-Korn nach Gelegenheit der Witterungen des Erdreichs/ auch Sommer-Waitzen.

5 Schaaf-Hurten zur Nothdurfft kauffen und machen lassen.

6 Die Hurten wieder ins Feld schlagen und pfirchen um Mitfasten/ wann es das Wetter leidet/ und die Schaafe Wayde finden.

7 Fisch-Körblein und Reussen legen.

8 Wasser-Wehren auf den Wiesen zurichten/ Graben auswerffen zum wässern.

9 So man die Sätzlinge von den Karpffen über Winter nicht in Behältern gehabt/ und sie im Februario nicht versetzen können/ muß man im ersten Viertel diß Monats/ oder/ wo man nicht darzu kommen kan/ kurtz vor dem Vollmonden/ die Sätzling-Teiche fischen/ die Sätzling in die Teiche versetzen/ und die übrigen verkauffen.

10 Wann man eigene Brut hat/ kan man die Teiche wol im Herbst besetzen/ mit fremder aber muß es im Frühling seyn/ damit sie dem Sommer-über/ des Wassers desto leichter gewohne.

11 Die Teiche/ die allein von dem Winter-Wasser erhalten werden/ müssen/ wann es anfängt aufzudauen/ aufs höchste/ als möglich/ und die Dämme leiden mögen/ anlauffen.

12 Die Streich-Karpffen aus den Teichen oder Haltern zu fischen und zu versetzen im ersten Viertel oder vor dem Vollschein.

13 Teiche zu fischen nach dem dritten Jahr in der Fasten.

14 Nun streichen die Hechten/ Grundeln/ Persling/ Lachs/ Häßling/ Neunaugen/ Koppen/ und von Ostern an/ biß Jacobi/ laichen alle Fische.

15 In der Laich-Zeit das Fischen zu verbieten.

16 Die jungen ausschlagenden Holdersprossen an statt eines Salats essen/ purgiren lind/ und reinigen das Geblüt/ müssen abgebrühet/ wieder getrocknet/ und mit Essig und Oel angemacht und geessen werden/ wie auch der junge Hopffen.

17 Verbieten/ daß die Geiß und Ziegen nicht in die Forst und Gehäge getrieben werden/ wie auch Schaaf und Vieh/ wofern es nicht ein altes Herkommen mit den letzern.

18 Jetzt kan man einen Tag oder zween Hasen und Füchse jagen zur Artzney/ sonst thut man Schaden/ weil die Hasen jetzt rammeln/ muß zu Anfangs dieses Monats geschehen.

19 Die eilffte Woche nach Weyhnachten/ soll der Pflug in der Erden seyn.

20 Zäune/ und die noch überbliebene Felber stümmeln/ und Sätz-Weyden stecken lassen.

21 Die Felber-Ruthen muß man nicht alsobald verzäunen/ sondern zusammgebunden aufgerichtet setzen/ und in die 3 Wochen stehen und austrocknen lassen/ hernach sie wieder vorhero ins Wasser legen/ und alsdann verbrauchen.

22 Die Gersten-Aecker wohl zurichten/ Sommer-Korn und Gersten säen im alten Monden.

23 Erbsen und Wicken säen im letzten Viertel/ drey Tage vor dem Neumonden/ so blühen sie gleich ab.

24 Zum Gersten/ Kraut/ Lein und Hanff Misten pfirchen/ wo es vor Winters nicht geschehen.

25 Im Getrayd das Grasen verbieten.

26 Zäune/ Fride/ Gattern/ Plancken und Stiegel; Item/ Wege und Brücken zu machen/ so es das vorige Monat nicht geschehen/ die Bau-Felder zu verwahren/ auch acht haben/ daß man weder über Felder noch Wiesen fahre/ oder irgendswo neue Wege mache.

27 Kraut-Gärten und Möhren-Aecker zu dungen/ zu bereiten/ und tief umzuackern.

28 Albern stümmeln und stossen / Felber - Rinden zum Peltzen sammlen.

29 Bircken - Wasser im zunehmenden Monden sammlen.

30 Das Wasser von der Winter-Saat ableiten/ und Wiesen wässern.

31 Besen bestellen und machen lassen / ehe das Bircken-Laub ausschlägt/ währen länger.

32 Im Anfang dieses Monats Froschlaich zu sammlen und zu distilliren.

33 Hopffen einlegen/und daran arbeiten und schneiden.

34 In diesem Monat soll man die Schaafe an feuchten/morastigen Orten nicht wayden/ist ihnen sehr schädlich.

35 Buchen-Tannen-und Künföhren-Saamen zu sammlen.

36 Junge Weyden/ wann sie im Wasser ausgeschlagen/im jungen Monden zu setzen.

37 Im Getrayd Gras und Disteln ausjätten/ und alles Unkraut.

38 Gehäger machen im wachsenden Monden.

39 Im Vollmond gräbt man die wohlriechende Benedicten-Wurtzel.

40 In diesem Monat kommt der Schnepffen Widerstrich; Item/ Hasel - Hüner - und Auerhahnen-Faltz.

41 Die Scher - Hauffen zerstossen und Holunder-Zweige hineinstecken lassen.

42 Die Ameis-Hauffen/wann kalt und feucht Wetter ist/ ehe noch das Holtz wächst/ mit Holtz Schlägeln oder Stämpff starck und veste zusammenstossen / früh/ oder Abends/wann die Sonne nicht scheinet. Sic percunt intus formicæ; hoc potest à mense Februarii usq; ad principium hujus sæpius repeti. Theils thuns an einem Freytag nach Mittag/ Luna decrescente, oder im letzten Viertel.

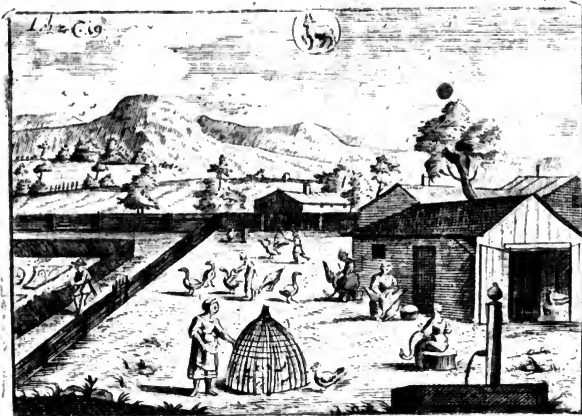
43 Acht haben auf die Wein-Zierl/daß sie mit dem Reben-Schnitt recht umgehen/ nicht zu viel/ nicht zu wenig abschneiden/keine Bögen verkauffen/ dann/ sihet man ihnen diß einmal nach/so nehmen sie dem Stock (zu ihrem Nutzen) zu viel gutes Holtz.

44 Jetzt kommen Kybitz/ wilde Gänse/ Schwanen/ Kranich / Storchen/ Fischer / Droscheln / Amseln/ Nachtigallen/ Trappen/ Bachstelzen/ Rohrdommel/ Schwalben.

45 Jetzt kan man wilde Endten und Gänse fangen oder mit dem Karren schiessen/sind aber nicht so gut/als im Herbst.

46 Die Fischereyen auf denen stehenden Seen fleissig und anhäbig abwarten.

47 Wann man die Fische verführen will / müssen die Laiten etwas Lufft haben/ und sauber ausgewaschen seyn.



Cap. XXXIX.

Was im April-Monat im Hause zu verrichten.

1 Verzeichnus der Unterthanen zu begehren / die ihre Aecker und Wein-Gärten nicht bauen/ oder nachlässig bauen.

2 Der Unterthanen Feuerstätte besichtigen lassen/ und die Feuer-Ordnung verlesen.

3 Getrayd zu verkauffen/ was noch übrig ist/ nachdem sich die Saat erzeiget.

4 Im April und Majo (wann der Apffel - Baum blühet) ist die beste Bleich-Zeit / und wird die Leinwad am schönesten und weissesten. Daher auch die Lein-

wad fleissig von den Webern abzufordern/ daß sie desto zeitlicher auf die Bleich komme.

5 Die Schaafe eher sauber waschen / hernach mit wohl-ausgeschliffenen Schaaf-Scheeren die Winter-Wolle abnehmen um Exaudi, oder eher / im jungen Monden/bey Sonnenschein/ nachdem es das Wetter leidet/und die Wolle verkauffen.

6 Wanns einen Regen gethan / den Mist zusamm werffen lassen/ und zusammgerechtes Laub darunter gethan/so fault er eher.

7 Nach Ostern hämmeln die Lämmer.

8 Anfangen Ziegel zu schlagen.

9 Den Unterthanen befehlen/ daß sie ihre Schweine ringeln lassen / sie thun sonst in Wäldern und Feldern grossen Schaden / es sey dann also mit der Trifft und Einfriedung beschaffen / daß sie keinen Nachtheil bringen.

10 Stutten beschellen zu lassen.

11 In den Ställen alle Läden wieder aufmachen.

12 In Stutten-Ställen fleissig beobachten/beedes bey einen noch tragenden/als auch bey denen/die Füllen haben / daß sie nicht erdruckt werden/ sonderlich zu Nachts.

13 Die Pferde mit dem Antimonio zu purgiren.

14 Den Pferden/die es bedörffen/ die Mäuler raunen / und die Feig-Wärtzen mit einer Scheer (wann der Mond im Fischen oder im Krebs ist) abzwicken.

15 Häsline Zäpfflein sammlen und fleissig aufheben.

16 Die Bien-Stöcke eröffnen/ und/ wo mehr/ als eines oder zwee Königs-Brut in den Zellen/die grösser/ als die andern/ mit röthlichen Safft erfüllt sind/ sie vertilgen.

17 Die Dächer am gantzen Hause besehen und ausbessern.

18 Gänse / wanns warm ist / zum erstenmal berupffen.

19 Den Tauben fleissig ihr Essen verschaffen/weil sie jetzund Junge haben/und im Felde wenig finden.

20 Nesseln unter waitzene Kleyen gehackt / und den Hünern zu essen geben/ sollen viel Eyer legen / oder den jungen Hünern erstlich Nessel-Saamen fürgeben / ist gleich so viel.

21 Hüner und Gänse ansetzen.

22 Maurachen einsammlen und theils ausdörren lassen.

23 Nun hebt man an den Waitzen zu fahren/ davon geben die Kühe viel Milch.

24 Das junge Vieh schneiden zu lassen.

25 Die Instructiones zu übersehen und zu verbessern.

26 Kirchen-Spital und Waysen-Raitungen aufnehmen/der Waysen Gut/ Alter und Vormunder beschreiben.

27 Wo Geistliche sind/darüber man das Jus Patronatus hat/nachzufragen/wie sie sich in der Lehr/ im Amt und Leben verhalten.

28 Junge Nesseln ausrauffen/ und auf den Boden abtrocknen/ im Winter dem Vieh unter Rocken-und Erbsen-Stroh zu füttern / sind gut/ für das Lungen-Weh.

29 Die Bienen-Stöcke zu raumen/ damit sie arbeiten können.

30 Dem Rind-Vieh wohl zu warten / weil es jetzt die Haare lässet.

31 Den Stier unter die Kühe lassen.

32 Acht Tage nach Georgi alle Weine visitiren/ auch das Getrayd umschlagen und aufzeichnen.

33 Saltz kauffen in diesem und vorigen Monat/ so viel man den Somer über bedarff; vor der Korn-Blüh soll das Eingesaltzene nicht madicht werden.

34 Dem Dienst Gesinde/nach gepflogener Zusammenraitung/den Ausstand ihres Soldes abzahlen.

35 Die verfallene Bestand-Gelder fleissig einbringen/und die halbjährigen Raitungen/ 3 Wochen nach dem Termin verfertigen.

36 Die Inventaria des Haus - Fahrnus und des Viehes im Mayer-Hof collationiren/ verneuen/ und zusehen/ daß kein Abgang sey.

37 Wann der Wein-Stock blühet/ auf die Wein im Keller wohl Acht zu haben.

38 Jetzt kan man Præservativ und Vorsehung thun/ für die Zustände/ die seine Natur am meisten anzufallen pflegen/weil jetzt das Blut gern aufwallet/ist nicht böse/ wo mans gewohnt ist/ Aderlassen / und den Leib wohl üben und bewegen / gesaltzene Speisen und Fische soll man meiden.

Cap. XL.

Was im April in der Garten-Arbeit zu verrichten/ und zwar erstlich im Baum-Garten.

Hecken schneiden / und bald hernach das Reben-Wasser in Geschirrlein auffangen und sammlen.

2 Die Peltzer von Wasser - Zweigen und Ameisen putzen/ und also alle vierzehen Tage fortan continuiren/ biß zum Anfang des Herbstes / sie auch mit Mist-Wasser aussen-herum begiessen / und mit Erden behütten.

3 Zwetschgen peltzen im Neumonden/ wann der Mond 2 oder 3 Tage alt ist.

4 Um die besten Obst-Bäume ein Stroh - oder ein Wollen-Band und Seil-Band unterwärts binden/ das hinab hängt/solches im Wasser hangen lassen/so erfriret die Blühe nicht.

5 Die neuen Wurm-Nester fleissig absehen/und vor Tags/oder bey kühlem feuchten Wetter abbrechen und vertilgen.

6 Allerley Obst peltzen / wann der Mond 3 oder 4 Tage alt ist.

7 Aepffel-und Birn-Zweige 4 Tage vor dem Neumond zu brechen/ und so viel Tage nach dem Neumond zu peltzen.

8. So bald der Maulbeer - Baum ausgeschlagen/ ist keine Kälte mehr zu fürchten.

9 Im Frühling soll man keinen Baum dungen / es wachsen davon gern Würm und Ungezieffer / die schaden dem Baum und der Wurtzel.

10 Müß von den Bäumen schaben/ bey abnehmenden Monden und feuchten Wetter.

11 Wann die Mertzen-Lufft dürr gewesen/die Bäume fleissig begiessen / mit faulen Wasser/ oder mit Blut von geschlachten Thieren/doch die Stämme nicht benetzen/sonderlich an den jungen zarten Bäumlein.

12 Den schwachen Peltzern muß man die Blühe abnehmen.

13 Wann von raren und köstlichem Obst alle zween Zweige kommen/kan man den einen/ wann es sich schickt/ gemach biegen/und in das hierzu bereitet und angeschüttet Erdreich 2 Schuh tief legen/ gute Gail zuschütten/ und an einen Stecken binden: In dieser Gruben bekommt er Wurtzen/ und kan sodann im andern oder dritten Jahr abgeschnitten und weiter fortgepflantzt werden / die Maulbeer-und Welsche Bäume/ werden solcher Gestalt leichtlich vermehrt.

14 Wie es mit der Kirschen-Blüh abgeht / so gehts auch gemeiniglich mit der Wein-und Rocken-Blühe.

In dem Kuchen-Garten.

1 Hirsbrey und Türckischen Waitz bauen.

2 Melonen bauen/und die Kern von dem ältesten Saamen nehmen/den man haben kan/müssen vorher in Zucker-Wasser geweicht seyn.

3 Kürbis und Erd-Aepffel setzen/ 5 Tage nach dem Neumonden/ Cucumern um S. Marcus.

4 Jetzt soll man im Artzney-Garten die Kräuter und Gewächse ausnehmen / und die verneute gedungte Bettlein umsetzen / oder von neuem säen und ins Feld bringen.

5 Fenchel-Saamen säen/ vorher in Hönig oder Zucker-Wasser eingeweicht.

6 Zwiebel-und Möhren-Saamen säen/ auch Zwiebeln stecken/ im letzten Viertel des Mondes.

7 Den Werren fleissig richten/und sie abfangen/sonst fressen sie die zarte aufgehende Gewächse und Pflantzen weg.

8 Jetzt säet man allerley Kuchen-Kräuter/was ober der Erden wachsen soll/im wachsenden / was unter der Erden/im abnehmenden Monden/als Salat/Petersil/ Erbsen/Bohnen/ Fageolen/ Zwiebel/ Körbel-Kraut/ frühen Rettich / frühe Garten-Rübel / Seleri / Artischocken/ Cardi Caulifior, Caulirabi, Zucker-Ruben/ Pastinacam &c.

9 Im neuen Monden/Salat/ Sauerampffer/ Löffel-Kraut / Dracunculum und Pfeffer-Kraut / zu versetzen.

10 Spargel / und andere Garten-Kräuter fleissig jäten.

11 Im Artzney-Garten und Feld blühet Helleboru albus, Asarum, Brunella, Fragaria, Pimpinella, Polygonum, Symphitum majus, Traxacon, Trifolium acetosum.

12 Damit die Pflantzen von den Erd-Flöhen nich verwüstet werden/ streuet man Aschen/ Kohl-Staub und Gerber-Lohe darauf.

In dem Blumen-Garten.

1 Buchsbäume stutzen/und dergleichen.

2 Die zarten Gewächse/wann Kälte zu besorgen/ des Nachts fleissig decken.

3 Wann die Kälte fürüber ist/kan man von Citroni und Limoni-Bäumlein / die geradesten und glattesten Zweiglein/ etwan eines Schuhes lang/ abschneiden/ man schabt ihnen unten zwey oder drey Finger breit die Rinden weg/ schneidet die Gipffel etwas ab/ und wann sich bleiche Sprossen daran zeigen / nimmt man ihnen solche: Setzet sie alsdann in eine gute Erde/4 Finger tief/ und ein baar Fuß breit voneinander; so bald nun solche Zweige ausschlagen und Wurtzel bekommen / so hackt man die Erden oben herum/daß sie rogel sey/ wartet ihrer fleissig mit Begiessen/und nimmt alles Unkraut hinweg/ so werden die Citronen im vierdten/ die Lemonien aber im fünfften Jahr ihre Frucht bringen. Mit denen Pomerantzen aber/ weil sie gar zu hart von Holtz/ geht dieses nicht an/ müssen allein durch Kern/ Pfropffen/ Peltzen und Aeugeln vermehret werden.

4 Die Welschen Früchte gemach an die Lufft zu stellen; Item/ allerley Saam-Stengel auszusetzen/ und Anfangs zudecken.

5 Brasilianische Bohnen/ Lupini, Maravilla-Körner/wilden Saffran/ und allerley Blum-Saamen zu stecken und zu säen.

6 Die Garten-Gänge von Gras und Unkraut zu säubern.

7 In diesem Monat pflantzt und versetzt man auch Lorbeer-Bäume / Scordium, Majoran, Trachelium pyramidale, Salbey/ Basilicum, Ysop/ Thymian/ Lavendel/ Saturen/ Coriander/ Cardobenedict/ Melissen/ Angelica/ allerley Müntz/ Erdbeer/ Indianische Negel/ Sammet-Röslein / Sennen-Blumen / Rittersporn/ Dicken/Gold-und Schwefel-Farben/Wunderbaum/ gelben Veyel/ Mahen/ Digitalem, Agley Blattariam, Clematitem, Gentianellam.

8 Jetzt blühen die Tulipen/Hyacinthen/Muscari, Aristolochia seu Fumaria bulbosa, Auricula ursi, Clematis Daphnoides, Cochlearia, Dantaria baccifera, Fritillariæ variæ species, Gentiana verna major & minor, Iris humilior præcox, Laurocerasus, Petasites major fl. Puniceo, Pulsatilla, Narcissen/ Lilium Convallium, Dens Caninus, Arbor Judæ, Corona Imperialis, Colchicum vernum, Leucojum bulbosum, Bellis major, Schwerdel-Lilien/ frühe Ranunculi und Anemonen/ &c.

Cap. XLI.

Feld-Arbeit im April.

1 Was von Sommer-Trayd im Mertzen nicht angebauet worden/ muß man in diesem Monat verrichten/und nicht zu dick noch zu düñe säen.

2 Die erste Brach / ohngefehr viertzehen Tag vor Georgi/ wann die Bäume anfangen zu blühen/ vor die Hand nehmen; wann anhebiges nasses Wetter/ muß

man/die Zeit nicht zu verliehren/ auf den hohen/harten/ festen Ort anfangen.

3. Im April/ biß auf Pfingsten/ Brenn-Scheider hacken.

4 Die Wiesen wässern/ wann dürres Wetter ist.

5 Wiesen im alten Monden raumen (im jungen wächst gerne Mieß) wann naß Wetter ist / mit einer scharffen/wohlgeschwerten Eggen die Wiesen überfahren/die Scher-Hauffen und Kühe-Fladen zerschlagen/ so wächst das Gras wohl.

6 Gräben und Gehäge um die Wiesen machen/ und Wege ausbessern/und die Felder verwahren/damit kein Vieh Schaden thue.

7 Jetzt laichen die Weiß-Fisch/Persling/ Grundel/ Roth-Augen/ Alten/ Krößling und Rüten / die haben jetzt grosse Lebern / auch kan man Fisch-Reussen in die Bäche und Flüßlein setzen lassen/ die in Fisch-reiche Wasser fliessen / wann man hinter den Fisch - Körben einen Fall macht von Sträuchen und Steinen/ (diß muß man aber im Herbst machen) so steigen die Hechten desto lieber hinein.

8 Wo bännige Flüsse den Fischern sind in Bestand verlassen/muß man Acht haben/daß sie Zeuge brauchen nach der Fisch-Ordnung/und rechten Bretl-Maß/damit sie in der Brut nicht allzugrossen Schaden thun. Item verbieten/ daß sie die Krebse mit den Eyern nicht fangen/sondern wieder ins Wasser werffen.

9 Niemand soll neben den Flüssen / Gruben und Sümpffe auf seinem Grunde machen/ und/wo von Alters dergleichen wären/ sollen sie die Gruben / nach den Güssen nicht verschlagen.

10 Vierzehen Tag vor / und vierzehen Tage nach Georgi/ soll kein Aesch gefangen werden/ sonderlich sollen die Sprentzling und Mailing zu fangen/scharff verbotten werden.

11 Von diesem Monat an / biß in den Augustum/ soll man keine Kräuter-Bürd oder Fisch - Reussen legen lassen/ weil viel Brut dadurch verderbt wird/ auch soll man diese Zeit kein Geröhrig oder Gras im Wasser ausmähen / man soll auch die engen und dicken Garn verbieten / damit der Brut desto besser geschonet werde.

12 Die Teiche / die keinen Durchfluß oder Brunn-Quelle haben/und allein von dem Winter-Wasser müssen erhalten werden / in diesem Monat / so hoch es die Dämme leiden/anlauffen zu lassen.

13 Junge Weiden und Alber-Sätzling wohl verwahren/daß sich das Vieh nicht daran reibe/und sie am Wachsen verhindere.

14 Laub rechen/und in Mist führen.

15 Hecken und Bögen im Weinberge/ Misten und Gruben/ item/ Stecken schlagen/ Blat-Gruben/ Erd eintragen/ sencken und hefften.

16 Kraut-und Flachs-Aecker rühren zu lassen um Georgi/im letzten Viertel.

17 Um Georgi/wann der Guckuck kommt/muß man aufhören/die Schaaf in die Wiesen zu treiben.

18 Streich-Karpffen um S. Georgi versetzen / als 3 Rogner und 2 Milcher/ und den Streich-Teich vorhero ackern/ und über Winter/ wanns seyn kan/ ohne Wasser liegen lassen.

19 In diesem und folgenden Monat ist der Lachs-Strich/jetzt sind auch die Aalen gut zu fangen/wann die Erlen Blätter treiben/ auch gehet jetzt der Stör-Fang an/und währet biß in den Junium.

20 Nach dem Anbau ein 14 Tag/ so wohl jetzt/ als im Herbst / die besäeten Felder fleissig zu übersehen / ob nicht ein Untersaat/ und ein Acker ausgelassen worden/ solchen bald nachzubauen.

21 Den Klee-Saamen säen zu Anfang dieses Monats/wann kein Frost mehr vorhanden/im wachsenden Monden/in einem geackerten Ort.

22 Hasel-Hüner/und sonderlich die Hahnen/jetzund fangen/weil sie ihre Faltz-Zeit haben.

23 Die Rehe soll man von Ostern an/biß S. Joh. Baptista nicht schiessen/ hernach ists erlaubt/ doch soll man der Geiß/so viel möglich/schonen.

24 Verbieten / daß man wilde Endten-Rebhüner- und Wachtel-Eyer nicht wegnehme/noch verwüste; in diesem aber und folgenden Monat Majo, werden die Wachtel-Männlein mit dem Ruff und Steck-Netzlein gefangen.

25 In diesem und folgenden Monat sind die Feld-Hainen oder Grillen gut zu angeln.

26 Die Sultzen oder Wildprät-Lecken verneuren.

27 Der Gruben Verzeuchnus / wie viel in jedem Wein-Garten gegrubt worden/einzugeben und Gräfften machen lassen.

28 Den Waitzen fahren lassen/ehe dann er einkielte.

29 Vierzehen Tage nach Ostern den Hopffen an die Stangen setzen.

30 Linsen bauen mitten im April/bald nach dem Haber-Bau.

31 Erbsen bauen/ theils in der Char-Wochen/oder am Oster-Abend.

32 Hanff zu säen um Martii.

33 Zwischen Ostern und Pfingsten die Wälder/Holtzungen/Gräntzen und Marck-Steine/wenigst in breyen Jahren einmal / besuchen und recognosciren lassen/ und neben den Benachbarten/ in Beyseyn wohlkündiger Leute/ zu besehen und aufzuzeichnen/ auch was abgangen oder schadhafft/wieder erfrischen.

Cap. XLII.

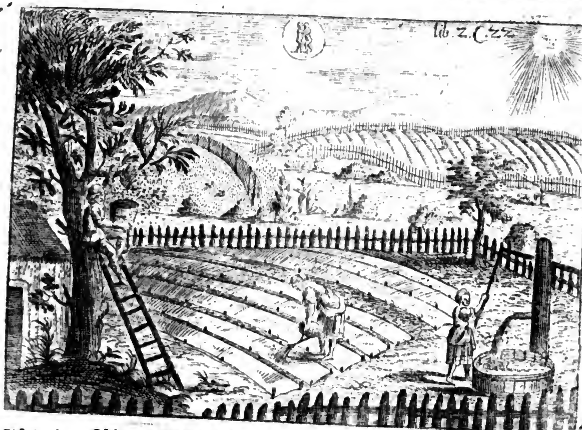
Was im Majo zu Hause zu verrichten.

1 Zu Ende dieses Monats / soll man die Kästen leeren / damit man das neue Getrayd möge schütten; sonderlich das Saam-Getrayd/ das alte (wo möglich/ wanns nicht gerne bleibt) zu verkauffen/so viel man entrathen kan/ daß es nicht wipplich werde.

2 Wein-und Most-Fässer vollwercken lassen.

3 Schaafe scheeren im wachsenden Monden / so wächst die Wolle bald wieder.

4 Pferde und Ochsen / nach verrichter Sommer-Saat und ersten Brach/wohl füttern lassen/daß sie wieder zu Kräfften kommen.



5. Pferde/ junge Kälber und Widder schneiden lassen/ ehe die Hitze kommt/ Lunâ decrescente.
6. Zwischen Walpurgis bis auf Jacobi/ muß man die Raub-Vögel/ die man im Herbst zum Beissen braucht/ ausmausen lassen.
7. Im halben May hat die Beschell-Zeit ein Ende; und kan man Stutten und Füllen auf die Weyde lassen.
8. Den jungen Pferden Eychen-Laub etliche Tage nacheinander zu essen geben / und sie frühe austreiben.
9. Von Erdbeer-Kraut/ Linden-Blühe/ Roßmarin/ Wermuth/ Röhrl-Kraut/ Sauerampffer/ May-Blumen/ Erdrauch/ Fenchel/ Scordium, Wasser ausbrennen.
10. Alte Gänse zum erstenmal berupffen.
11. Lämmer abnehmen/ die Schafe dreymal melcken/ um Pfingsten/ oder die Wochen hernach.
12. Auf die jungen Bien-Schwarm aufsehen / um den Fronleichnams-Tag/ biß nach Petri Pauli vorher die Bien-Stöcke säubern und zurichten / die Könige (wann deren zu viel) tödten.
13. Die Inventaria und Rechnungen über das Vieh mit Vermehrung und Abgang aufzumercken.
14. Die Rechnung über die Schaaf/ so im Winter geschlachtet/auch die Vermehrung um Walpurgis aufnehmen/ zehlen lassen/ und den Abgang verzeichnen.
15. Regen-Wasser zur Artzney sammlen/ sonderlich wanns donnert und Ungewitter ist / man kan auch gute Dinten davon machen.
16. Wann der Apffel-Baum blühet/ ist die beste Blaich-Zeit: muß aber kein kaltes Bronnen-Wasser seyn/ wo man fliessendes haben kan/ ists am besten.
17. Den Bienen Schaf-Milch um Philippi Jacobi um die Flug-Löcher streichen/schwermen desto eher/sonderlich wann die Weinscherling blühen.
18. Die Hühner/ Endten-Eyer ausbrüten lassen.
19. Ziegel brennen lassen.
20. Nun geht die Distillier-Zeit an.
21. Jetzt ist gut Gemäuer bauen/ wird bald trocken/ und ist der Tag lang / daß man desto mehr verrichten kan.
22. Die Keller-Fenster mit dicken Wasen belegen/ daß die Hitze nicht einschlage/ sie bißweilen auswendig mit frischem Wasser besprützen.
23. Bier und Wein-Essig auf das gantze Jahr einzumachen.
24. Wände kleben/reissen nicht sehr auf/auch Back-Oefen schlagen und Stadel-Tenne machen/ werden desto zäher und fester.
25. Schäb-Dächer einreissen / die alten im Mist streuen/ und neue auf decken oder ausbessern.
26. Das Getrayd auf den Kästen fleissig und offt umschlagen/daß es um die Korn-Blühe-Zeit nicht verderbe und schadhafft werde/ wochentlich zweymal.
27. Kühe-und Schaf-Mist auf die gebrachte Felder anfangen zu führen.
28. Seiden-Würm ausbrüten lassen/ so bald der weisse Maulbeer-Baum Blätter bekommt.
29. Jetzt fangen an die Krebse gut zu werden.
30. Wer viel übrige Weine hat/ soll mit dem Verkauff inne halten/ biß dieser Monat vorbey/weil es offt starcke Mayen-Fröste gibt / die den Reben schädlich sind.
31. Das Wasser von den jungen Schwalben ausbrennen/ für Frauß.
32. Um diese Zeit lassen die Gänse die Kiel fallen/ die man zu Schreibfedern auflesen kan.
33. Junge Gänsel im kalten Regenwetter nicht auszulassen.
34. Hühner anzusetzen/die Jungen warm zuhalten /

und ihnen Quendel-Kraut ins Trincken gelegt/dann sie sterben gerne/ wann das Korn blühet.

35. Dem Rind-Vieh Lorbeern und Meister-Wurtzel mit Saltz geben/und den Schweinen Christ-Wurtzel ins Tranck legen.

36. Vor dem ersten May soll keine Kuhe zugelassen werden/ so kälbern sie auf Liechtmessen zu rechter Zeit.

37. Das Viehe im ersten Viertel auf die Weyde treiben/ nicht zu früh/ sondern warten/ biß die Sonne sich ziemlich erhöhet/ und jedem Vieh vorher ein wenig Butter-Brod geben/ ist ihnen gesund.

38. Von vollen Monden an/die süsse Milch wohl in acht zu nehmen/ zum Mayen-Butter/ was man einsaltzen will/ muß man zuvor ein paar Tage ligen lassen/daß sie ausschwitze/ hernach einsaltzen/ bey schönem heitern Gewitter / und nicht / wann es donnert oder blitzt.

39. Gelbe Moßblumen sammlen / und für das Viehe biß im Herbst aufhalten.

40. Die Spatzen-Nester verstören/ und die Eyer zerbrechen.

41. Die Wein / die in diesem und den folgenden Monaten die Farbe nicht ändern / sind dauerhafftig.

42. In diesem Monat ist Milch und Butter gesund / Artzeney brauchen / Aderlassen / sich wol bewegen / baden/ sonderlich in guten Kräuter-Bädern.

Cap. XLIII.

Was im Majo im Garten zu thun / und zwar erstlich im Baum-Garten.

In diesem Monat soll man zu den Bäumen keinen Mist legen/es ist ihnen schädlich. Wann die Pflaumen-Bäume nicht wollen Frucht bringen/ so stutzt man sie/und nimmt das überflüssige Holtz weg/ so werden sie das folgende Jahr blühen und tragen/muß im Anfang des Monats seyn.

2. Die Peltzer soll man alle Abend (bey dürrem Wetter) durch einen Schwammen mit Wasser befeuchten/ doch soll man den Stamm nicht netzen.

3. Den jungen Peltzern die überflüssige Blühe abnehmen/ und das Gras herum auffhacken/so haben sie von Himmel und Erden bessere Nahrung.

4. Die Peltzer vor Wasser-Zweigen/ Ameissen / Würmen/ Meyen-Kefern und Ungezieffer verwahren.

In dem Kuchen-Garten.

1. In dem Garten fleissig jetten lassen/damit das Unkraut nicht überhand nehme.

2. In diesem Monat Rosen sammlen/ einzumachen/ und auszubrennen.

3. Mohren- und Zwiebel-Saamen vorhin in ein Mist-Brod Wasser gelegt/ biß sie keimen/darnach heraus genommen / nur ein wenig in der Lufft trocknen / und säen lassen/ so wachsen sie bald und wol.

4. Pflantzen von Capus-Saam mit Aschen / oder Gärber-Lohe/ oder Kohlen-Staube bestreuen / thun ihnen die Erd-Flöhe nichts.

5. Wo die Gewächse allzudicke / solche überziehen.

6. Jetzt ist Zeit von Pimpinell/ Körbelkraut/ Melissen/Rauten/ Salbey in den Wein zu thun/ auch Kräuter-Salat zu essen / doch soll man itzt alle Kuchenkräuter nicht eher sammlen/ als biß sie von den Sonnenstrahlen wol abgetrocknet worden / dann im ersten Viertel sind die Thau gifftig/ und stärcken sich die Schlangen davon/ darum soll man solche Kräuter vorher wol abwaschen. Aber von vollen Monden an/ fallen gesunde balsamirte Thau.

7. Seleri, Winter-Majoran und Basilicum zu versetzen; item Calmus im abnehmenden Liecht in gute feuchte Erden/ muß offt begossen seyn.

8. Die guten Kräuter zur Artzney soll man abschneiden/ ehe die Hitz kommt/ und sie nicht an der Sonne / sondern im Schatten abdörren/sonst verliehren sie ihre Krafft.

9. Um Urbani Winter-Rettich zu säen gegen das letzte Viertel / im Winter werden sie im Sande im Keller erhalten.

10. Rothe und gelbe Ruben; item Cicori und Endivi im alten Monden zu bauen.

11. Die Spargel-Better fleissig besuchen/ und subtil abschneiden.

12. Die Hecken von den unnützen Schossen/ so aus der Erden und am Stock häuffig treiben / fleissig säubern.

13. Cicori/ Zucker-Rübel/ Cardobenedict zu säen.

14. Was von gesäeten Kräutern zu dick wächst/ überziehen/ weiter versetzen/ oder in die Kuchen geben.

15. Kohl-Pflantzen zu setzen/ wann es kühl und naß vom Thau ist / so bleiben sie gerne / und dörrt sie die Sonne nicht so bald aus.

16. Allerley Garten-Kräuter bey kühlem Wetter / und verhofften Regen versetzen/ ausser Petersil/ Spenat/ Körbel und Molden.

17. Roßmarin/Salbey/Wein-Kraut peltzen/wann man zu wenig Stöcke hat / sie von der Wurtzel fortpflantzen; item Ribes/ Rauchbeer/Maulbeer-Zweige.

18. Jetzt wird gesammlet in Feldern zur Artzney Acetosa pratensis, Acorus adulterinus, Annagallis aquatica, Anagallis flore phœniceo & ceruleo, Betonica, Bistorta, Caryophilata, Eringium, Fumaria, Lapatum acutum, PilloseIla major, Polygonatum, Plantago, Satyrium, Thlaspi arvense, Vitis Idæa Agrimonia, Sinau oder Alchimilla, Arum, Filipendula.

In dem Blumen-Garten.

1. Den Buchsbaum bald nach dem vollem Liecht abscheren/was um die Blumen-Bette stehet.

2. Jetzt wird die Aloe / die bey währender Kälte in einer Stuben gewesen / oder wol gar/ die Wurtzel in einem Wollen-Lumpen/ mit Oel befeuchtet/ eingewickelt gehangen/in eine sandichte leichte Erden in ein Geschirr versetzt.

3. In diesem Monat versetzt und verpflantzt man Myrten-Bäumlein und Schlüssel-Blumen.

4. Jetzt blühen die Ranunculi, schwartze Lilien/ Irides, Roßmarin/ Syringna cœru'ea, & alba, Pæonien/ Lunaria, Narcissen/ Wasser-Lilien/ See-Blumen/ Knaben-Kraut/ Asphodil-Lilien/ Lilium Convallium, Orant, Bocksbart/ Je länger je lieber/ Linden-Baum/ Vergiß mein nicht/ Tulipan/ Fritillaria, Moly, Alchimilla vulgaris, Anthyllis leguminosa, Calceolus Mariæ, Castanea aquina, Cerinthe minor, Dictamnus albus, Ligustrum Orientale, Ruscus, Sabina, Sambucus rosea, Saniculæ species, Tamariscus, Unifolium,

Cap. XLIV.

Feld-Arbeit im Majo.

1. DJe Wein-Gärten jetten/ und die andere/ als das Jatt-Hauen verrichten/ das Gruben soll fast geschehen seyn.

2. Die grasechten Aecker umreissen/ und das ausgerissene Gras dürren lassen.

3. Dungen im neuen und ackern im alten Mond.

4. Himmel-Thau baut man um Philippi Jacobi/ nicht sehr dicke/ setzt sehr zu/ man muß es offt jetten.

5. Hanff um St. Urbani/ Bohnen und Mahen zu Anfang dieses Monats säen.

6. Die erste Brach spat/ so ist gewisse Fechsung zu hoffen/ im alten Monden/ die Furchen tieff/ nahe zusammen ackern/ muß das Wetter weder zu trocken noch zu naß seyn.

7. Man sucht im May-Thau die bundte und gestreiffte May-Schnecken/ thut sie in ein Glas/ bestreuet sie mit Saltz/ und stellts an die Sonne/ daraus wird ein Oel/ zu allen frischen Wunden/ gehauen oder gestochen/ gestossen oder gefallen. Man sammlet auch Regen-Würm/ kneipt ihnen die Köpff ab/ legts in Baum-Oel/ in ein Glas/ hängts an die Sonnen/ ist gut für die Glieder/ den Rucken-Wehe und allerley Schmertzen der Flachs-Ader.

8. Küh- und Schaf-Mist auf die gebrachte Felder anfangen zuführen/ und zu pfirchen/ im letzten Viertel/ fault wol.

9. Hopffen zu Stengeln anzuweisen und zu bauen.

10. Mittel-Lein und Hirse säen/ um Urbani/ auch Haidekorn im letzten Viertel/ sonst blüht er immer.

11. Eychenbroß zur Artzney sammlen und Linden-Blühe ausbrennen.

12. Das Nacht-Fischen und Krebsen ernstlich verbieten/ und durch seine Bediente fleissig acht darauff geben/ auch die Schmelch/ und Felber-Reussen nicht gestatten/ sonderlich die Coculus-Kugeln und verbottene Fischerey (dardurch die Wasser verderbt werden) nicht leiden/ so wol die Tümpffel auszuschöpffen niemanden erlauben/ ob er gleich das Wasser im Bestand hätte.

13. Jetzt leichen die Brächsen und Karpffen. Jetzt fangen die Krebse an gut zu werden im Vollmond.

14. Jetzt geht der Lachs- und Aal-Fang an/ biß auf Pfingsten.

15. In diesem Monat fängt man an mit Regen-Würmern/ oder Gärsten/ Graupen in Fenchel gekocht/ oder mit Kefern oder Krebsen zu angeln.

16. Im Majo und Junio haben die Muschel Perlen.

17. Wann die Dörmel-Bäum und Hagdorn blühen/ so streichen die alten Grundeln und Pfrillen.

18. Zu Ende des Aprills/ oder Anfang des May/ ist der Näßling-Strich/ an einem Ort früher/ an dem andern später.

19. Sommer-Gärsten und nackechte Gärsten soll man im jungen Monden bauen; so er 6. Tag alt ist/ so soll sie 6. Zeilich werden; sonst baut mans auch im alten Monden/ reiset nicht so gern aus.

20. Linß-Gärsten baut man gern zehen oder viertzehen Tage vor der Sommer-Gärsten/ bald nach dem Habern.

21. Ziegel brennen lassen.

22. Den Waitz leutern/ ehe er anfängt zu schossen.

23. Habern überwaltzen/ damit die Schollen zerbrechen.

24. Mayen-Würmer lassen zusammen lesen/ ins Oel thun/ item schwartze Schnecken zur Horn-Salben.

25. Kraut-Pflantzen zu jetten.

26. Auf der Haber-Saat findet man jetzt den Hasen früh und spat.

27. Um Philippi Jacobi aufhören im Winter-Getrayd zu grasen.

28. Mayen-Thau auf den Weitz-Aeckern zu sammlen.

29. Wann warmes Wetter ist/ die Wiesen wässern.

30. Gassen-Koth von den Weegen zusammen führen/ und auf etliche Hauffen geschlagen liegen lassen/ den künfftigen Frühling kan mans in die Weinberg und Wiesen brauchen.

31. Wo das Tannen- und Föhren-Holtz zu dick stehet/ kan man Latten und Stangen schlagen lassen/ damit das andere desto besser fortwachsen möge.

32. Wo sandichter Grund ist/ mit Stroh-Mist/ wo aber Leim/ mit Schaf-Mist; wo geringer schlechter Grund ist/ mit Küh-Mist im neuen Monden dungen lassen.

33. Vögel-Fangen verbieten/ weil sie jetzt nisten.

34. Die Fische/ Dachsen und wilden Katzen-Röhren und Aufenthalt jetzund erkundigen und ausspehen.

35. Wildpret-Sultzen verneuren/ und das Saltz mit Laim mischen.

36. Die angebauten Felder umgehen lassen/ zu wissen/ wo der Grund gut und trächtig/ oder schlecht und dünnwächsig ist/ den Ort zu mercken/ und nach vollbrachtem Schnitt/ mit Dung und Schütt/ so viel möglich/ zu helffen.

37. Nahe an den Forsten und den Wäldern den Bauren befehlen/ daß sie ihren Hunden Bengel anhäncken/ damit sie den jungen Hirsch-Kälbern nicht Schaden thun.



Cap. XLV.

Was im Junio im Hause zu verrichten.

1. JEtzt kommen die Würm und das Ungezieffer von den Bäumen ins Gras / daher werden die Schweine gern kranck / leg ihnen Scordium oder Alant / Meisterwurtz / Liebstöckel / Erdwurtz / mit samt dem Kraut in ihr Getranck.

2. Gib acht auf die Bien-Schwarm um Pfingsten und nach Corporis Christi biß auf Margaretha / allzeit früh um 8. Uhr / bis Nachmittag um 4. Uhr. Wann man am Abend / wanns schon anfängt dunckel zu werden / an den Bien-Stöcken loset / wird man eine Stimme hören / wie eine Trompeten / das ist eine gewiß Zeichen / daß sie bald darauf schwermen werden.

3. Zu den vierdig-eingemachten Kraut und Ruben zu sehen / ob sie des Abschwehren und Sauberns bedörffen.

4. Linden-Blühe zu sammlen und ausbrennen.

5. Hühner in diesem Monat ausgebrütet / sind nur jung zu essen / nicht zur Zucht zu behalten / sie kriegen gern den Zipf.

6. Um diese Zeit sind die Olea am besten aus den Vegetabilibus, und andern natürlichen Dingen / zu extrahiren.

7. Brunne raumen / wenigstens über das dritte Jahr.

8. Das alte Stroh nicht verwüsten / an einen trocknen saubern Ort bringen / damit man das neue länger spahren / auf künfftigen Mangel aufheben / oder da mans nicht darff / verkauffen möge. Jedes Geströhe soll man besonders thun; wo man keine Behaltnus hat / muß mans auf grosse hohe Schöber schlagen und fest zusamm häuffen lassen.

9. Die Pferde auf die Weide / früh aus- und früh eintreiben.

10. Wann man die Füllen will entwehnen / soll es im wachsenden Monden im Steinbock / Zwilling / Schützen und Wassermann geschehen / nicht aber im Neumonden.

11. Saltz in Erlen und Holder-Röhren brennen für die Pferde.

12. Den Acker-Pferden fleissig warten / und wann heisses Wetter ist / sie offt in die Schwemme reuten.

13. Die Scheuren und Städel / auch Heu-Böden fleissig raumen und ausbutzen / auch den Uberschlag machen / wie viel man Heu bedarff / und austheilen / wohin jedes Heu zu führen.

14. Mit Fliegen-Schwammen und Milch die Fliegen vertreiben / muß aber weder Hund noch Katzen darzu kommen können / oder in einen mit Hönig geschmierten Topff / so am Boden durchlöchert und an einem Sack gebunden ist / sie fangen.

15. Krotten ausdörren an der Sonnen / Tempore Pestis zu gebrauchen / sind gut aufgelegt auf Schlangen-Biß / oder auf Pestilentzialischen Geschwär / man muß es aber etlichmal auflegen.

16. Stroh-Bänder (so es nicht vorgeschehen) im Vorrath machen lassen zum Schnitt.

17. Jetzt ist die beste Sammlungs-Zeit zum Schmaltz; Item Butter einsaltzen zum Gebrauch fürs gantze Jahr.

18. Das Werck zu Sailen und Stricken verarbeiten zu lassen.

19. Sich

19. Sich auf den Schnitt mit einem Schlacht-Rind und andern Victualien zu versehen.

20. Gänse rupffen im jungen Monden/ wachsen die Federn desto lieber.

21. Die jungen Hahnen Copaunen vor Jacobi; nach St. Johanni soll man keine Tauben mehr abfliegen lassen / weil sie mehr dem Habicht / als den Menschen zu Nutzen kommen.

22. Holder-Blühe/Melissen und dergleichen Kräuter gebrochen/ gedörrt / und hernach die Faß zum Lesen damit ausgebrennet/ bleiben die Wein davon beständig/ und kriegen einen guten Geschmack.

23. Erdbeer-Brandwein einmachen; den Schweinen Angelica eingeben.

24. Den Schafen vermengt Saltz und Lecken geben/ wanns trocken ist.

25. Rosen zur Haus-Nothdurfft zu sammlen und einzutragen / allerley Artzneyen daraus zu machen / als Zucker-Rosat und Rosen-Hönig/ rc.

26. Mertzen-Schaf/ Hammel und geringe Lämmer aufheben und verkauffen/ die guten Hämmel schneiden.

27. Schaf scheeren/ und die Kühe zulassen/ so vorhin nicht gestiert haben.

28. Keller-Thür und Fenster vor der Hitz verwahren und zu halten.

29. Die Kästen bey Nacht / wann es kühl ist / aufmachen.

30. Um Johanni Nüß einmachen; Item die kleinen Unmurcken ausklauben/ und in Essig einmachen.

31. Bedencken / was auf Bartholomæi und Michaelis zu versilbern / und was auf gewisse Terminen auszugeben oder einzunehmen.

32. Rosen- und Himbeer-Essig zu machen.

33. Jetzt soll man vielen Schlaff meiden / vor Käse/ Schweinen-Fleisch und Obst sich hüten/nicht Aderlassen/ ist besser Schrepffen und Baden.

34. Bey schönem Wetter die Fenster im Keller gegen Norden / sonderlich des Nachts/ bisweilen öffnen/ aber nicht lang.

35. Wann der Waitz in der Gülb ist/ kan man die Aehren aufheben zum Bund-Wein.

36. In diesem Monat verrecken die Gänse am allerleichtesten/ wanns nasses Wetter gibt/ oder wann kleine Mucken den jungen Gänsen in die Ohren kommen / so nimm Lein-Oel und Baum-Oel / und schmier ihnen die Ohren damit.

37. Nicht weniger ist dieses Monat den Schweinen gefährlich/da kan man ihnen Nieß-Wurtz in einem Trunck/ oder mit Milch eingeben/ auf zwey Schweine vor einen Pfenning/ davon brechen und reinigen sie sich / müssen aber darauf in einen andern Stall gebracht werden/ damit sie ihren Unflat / nach Gewonheit/nicht wieder fressen mögen.

Cap. XLVI.

Garten-Arbeit im Junio / und zwar erstlich im Baum-Garten.

1. All schlechten Bäumen / die nicht wachsen wollen/ Blut giessen/ oder abgefaulten Küh- oder Schaf-Mist darzu schütten.

2. Die heurigen Peltzer offt besuchen/ besprützen/an weiche Stroh- oder wollene Bänder anbinden/und die Wasser-Zweige nehmen.

3. Holler-Knörffein/ ehe sie blühen /mit Saltz und Essig wie Capern eingemacht/purgiren sachte/ und sind gesund.

4. Wo das Obst zu dick stehet/ das kleineste ausbrechen lassen/ so wächst das andere grösser.

5. Die Rinden an den Bäumen subtill aufritzen/ verwimmern jetzt am leichtesten / doch muß mans nie thun/ wann der Mond im Krebs oder in der Jungfrauen ist/ sonst kriegen dergleichen Bäume den Brand / Krebs und Zierey leichtlich / ist doch besser im vorigen Monat gethan.

6. Wurmstichiges Obst von den Bäumen brechen lassen/ so wächst das andere desto besser.

7. Kern von Spanischen Weichseln/Peltz-Kirschen Marillen und Gundi aufheben / und auf den Frühling solche alsdann anzubauen/ vor den Mäusen unterdessen wol verwahren.

8. Nunmehr fängt man an zu äugeln/ vierzehen Täge vor/ oder vierzehen Täge nach Johanni.

9. Die schädlichen Käfer/ Raupen/und dergleichen Ungezieser / wann kühle und feuchte Witterung ist / fleissig von den Bäumen abklauben/ und etwas unterhalten/ darein sie fallen/ sonst verlieren sie sich leichtlich in Gras.

10. Jetzt soll man keine Bäume beschneiden/ auch auf die Ameissen/ und anders Ungezieser / acht haben.

In dem Kuchen-Garten.

1. Die zeitigen Saamen bey schönem trockenen Wetter abzunehmen im wachsenden Monden/und zu verwahren.

2. Um Johannis Phaseolen stecken/ die man gegen dem Herbst einmachen/ und samt den Scheiden essen kan.

3. Die Zwiebel zertretten/ daß sie nicht in Saamen wachsen; und den Knobloch knüpffen.

4. Das Unkraut fleissig jetten im abnehmenden Monden/ und nicht übereinander verfaulen lassen/sondern den Schweinen geben / oder auf einen trockenen Boden schütten/ den Winter zu füttern.

5. Sauerampffer in der Speise zu gebrauchen.

6. Der Erdbeer kriechende Fladder-Wurtzel von den rechten Stöcken abnehmen/ und weiter versetzen / sonst verderben sie den Haupt-Stock.

7. Gelbe Ruben jetten / auch sonst im Garten / wo es nöthig.

8. Die Saffran-Gärten scheeren/ und die Kiel/die drey Jahr in der Erden gelegen/ ausnehmen / hernach butzen und dünn auflegen/ daß sie nicht ersticken.

9. Kraut setzen um St. Veits Tag oder Trinitatis im wachsenden Monden.

10. Um Medardi und Corporis Christi die Pflantzen umgesetzt/ wann der Mond im Zeichen des Stiers und Steinbocks ist.

11. Kraut-Gärten umackern zum drittenmal/ und Pflantzen zu setzen vor oder nach St. Veit/ wann der wachsende Mond etliche Tage alt ist/ und die Erde von einem Regen befeuchtet worden.

12. Spenat/ Lattich/ Sommer und Winter-Rettich im abnehmenden Monden säen.

13. Cicori säen um Johanni etwas dick/ davon kan man nach und nach die grösten ausziehen und versetzen/ auch Winter-Entivi.

14. Im Artzney-Garten sind nunmehr in ihrer vollen Krafft/ Absynthium vulgare & ponticum, Chamædrys minor, Chamæmelum nobile, Chamæpitys, Cicorium Sativum, Fœniculum, Horminum, Imperatoria nigella, Ruta, Thymus, &c. Abrotonum, Betonica, Buglossum, Alliaria, Antirrhinum, Lysimachia cœrulea, Galericulata, Nymphæa alba minima, Veronica, Spicata angusti folia.

In dem Blumen-Garten.

1. Jetzt muß man alle Gewächse / so in Zimmern und Gewölbern gewesen / an ihren Ort setzen / und mit neuen Grund erfrischen.

2. Im wachsenden Monden Roßmarin und Majoran zu säen.

3. Den Nägel-Stöcken Häfelein anzuhencken/auch den braunen und weissen Veyel / wie auch allerhand Köhl-und Kraut-Pflantzen im Vollmond zu versetzen.

4. Pomerantzen- und Lemoni-Bäum äuglen; Item die Balaustia und Spanischen Gelsemin impfen.

5. Die früh-blühende Tulipane-Kiel und Iridem Susianam auszunehmen / und diese im Augusto / jene aber im October zu versetzen.

6. Jetzt blühen die Rosen/Agley/Anemonien/Viola matronalis, Leucojum, Martagon, Hemerocallis, Gold-Lilien/ Ringel-Blumen/ Centaurea, Camillen/ Rittersporn/ Entzian/ allerley Lilien / Melissen/ Lavendel/ Eybisch/ Periclymenum, Basilicum, Saponaria, Isatis, Ligustrum, Colutea vesicaria, Æthiopis, Aizoum, Blattaria, Campanulæ species, Continus, Cotyledon folio cellidis, Cyani species, Digitalis, Doronicum, Genistæ species, Geranii species, Halicacabum, Hedysarum, Jonquilles, Lupini species, Malus Citria & Aurantia, Medium, Moly Luteum, Nasturtium Indicum, Papaveris species, Phalangium Virginianum, Plantago rosea & aquatica, radix Rodia, Rhus Virginianum, Sisyrinchium, Spiræa Theophrasti, Thlaspi species, Valerina Græca.

Cap. XLVII.

Was im Junio im Feld zu thun.

1. Das mähen und Heu machen in den Wiesen/ wo das Wasser kan Schaden thun / noch vor St. Johannis im vollen Monden / so schwindets nicht / im alten Monden aber ist es desto kräfftiger. Nicht alle Wiesen auf einmal mähen/sondern nach dem das Wetter ist.

2. Wo es gern güsset/ muß man die Schöber an einem erhabnen Ort aufrichten/daß sie nicht können weggeschwemmt werden.

3. Das Abschölen und Schinden der Rinden an den Bäumen (davon die Jungen Körbe zu den Erdbeeren und dergleichen machen) verbieten/weil die Bäume davon verderben; Es thuns auch die Lederer und Färber. Item das Pechhauen verbieten lassen.

4. Jetzt soll man die einheimische und wilden Katzen auf den Feldern/ da sie dem jungen Geflügel nachspühren/ verjagen und schiessen.

5. Jetzt zwischen Johanni und Jacobi mausen die wilden Gänse und Endten; daher man sie in grossen Seen und Teichen/ im Gerühricht / mit Netzen/ weil sie nicht fligen können/ fangen kan.

6. Um diese Zeit kan man Keutzel ausnehmen zum Vogel-Fang; man last ihnen nur ein Junges im Nest/ so ändern sie ihr Nest nie.

7. Jetzt sind die Hirsch-Kolben weich und gut zu essen/ auch zur Artzney dienlich zu gebrauchen.

8. Die Bauren/ so die Wässerung von den Flüssen und Bächen auf ihre Gründe führen/ in acht nehmen/ daß sie nicht der Fischerey schädlich/ die Fische hinein in ihre Gräben bringen / der Wassers-Einlauff soll nicht zu tieff und unverzäunet seyn.

9. Nach St. Johannis mit dem Kloben anfangen den Maisen zu stellen/ so bald die Jungen abgeflogen sind. Item Stahren zu fangen; Item mit Leim-Ruthen allerley Wald-Vögel.

10. Jetzt sind die rothen Keferlein gut zu angeln.

11. In mitten Junii fangen die Holländer an Häringe zu fangen.

12. Wo das Wildpret seinen Stand gern hat/ mit dem Vieh nicht hintreiben lassen.

13. Die Fincken-Heerde und Vögel-Tenn allgemach ausbutzen und zurichten lassen.

14. Mizaldus schreibt/ daß am Tage des Solstitii oder Sonnenwende / am Oel-Baum/ Albern/ Weiden / und vielen anderen Bäumen sich die Blätter umkehren; Item die meisten Aepffel ihre in sich haltende Kerne umwenden.

15. Wann die Eycheln anfangs um diese Zeit kurtz in den Höppeln stecken/bedeutets/ daß sie wol gerathen werden; sind sie aber länglicht wie Zapffen heraus/ zeigts das Widerspiel an.

16. Die Wein-Gärten zum drittenmal hauen / heisst/weich Weinhauen/ehe die Weinbeer in den Reimen gehen; Item gruben / man zahlt nach den Pfund Gruben.

17. Zu Wein Gart binden/ und die Wein-Stecken schlagen und aufbinden.

18. Zu Wein-Gart jetten / ehe der Wein-Stock blühet.

19. Harlinsen bauet man um Sonnewend-Tag Vormittags / circa Solis Solstitium, oder um St. Veits Tag den spaten Lein-Saam.

20. Haiden baut man acht Tag vor Pfingsten.

21. Mist bereiten und unterrühren lassen im letzten Viertel.

22. Die andere Brach zu verrichten ; darum heist auch dieser Monat Brach-Monat.

23. Das Geröhricht in den Teichen und Gräben vertilgen/und etwan eine Spann-tieff unter dem Wasser abschneiden ; man soll die Teiche vorhin ein wenig ablassen. Das Geröhricht kan man auf Büschel binden / und wie in Ungarn / zum Decken brauchen/ daselbst aber wirds im Winter auf dem Eys abgeschnitten ; aufs wenigst ist es gut in die Mist-Stätte einzumischen.

24. Die Wehren bey den Mühlen machen und ausbessern lassen/ wanns Wasser klein ist. Jetzt streichen die Carussen/ Karpffen/ Sleyen/ Weisfische und Rothaugen in fliessenden Wassern.

25. Das grobe Gras abmähen / ehe dann es hart wird.

26. Kümmel in den Wiesen sammlen und passen.

27. Jett-Gras auszurauffen und den Schweinen oder Viehe zu geben/ oder auf den Winter zu ihrem Futter/ aufdörren lassen.

28. Wo es seyn kan / die Wiesen nach dem Heumatt (sonderlich wann trocken/ dürr und heisses Wetter einfällt) fleissig wässern.

29. Den Pästling aus dem Hanff/ so bald er anhebt zu stauben/ ausfangen.

30. Feld-Rosen zur Artzney sammlen und eintragen lassen.

31. Nach Pfingsten den Hopffen-Garten umhacken/ und oben die übrigen Blätter davon abbrechen / und an die Stangen binden.

32. Bey dürrem Wetter/ Holtz aus den Auen führen/ und vorhero / (wo es seyn kan) auf erhöhete Ort aufrichten lassen / daß die Güssen nicht schaden mögen.

33. Wo man viel Zehenden hat/ mag man um diese Zeit die Zehenbaren Felder umreiten/ besehen und aufzeichnen/ damit man beyläuffig / wo es schlecht / mittelmässig oder schön stehet/ mit dem Verlaß sich darnach richten könne.



Cap. XLVIII.

Was im Julio im Hause zu verrichten.

1. Um diese Zeit soll man noch alt Getrayd / Stroh und Heu haben/ das Neue ist weder Menschen noch Vieh recht gesund / biß es fein ausgekühlt und abliegt.

2. Das beste Heu besonders schlagen und aufzubehalten / biß nach Liechtmessen/ und gegen den Auswärts/ wann das Vieh nach der Weide umsiht / und n icht gern fressen will.

3. Päonien-Wurtzel für die schwere Kranckheit zu graben/ decrescente Lunâ, quidam volût crescente, sive c ollo appêduntur, sive liquori convenienti atque injecta inde bibatur, etiam ad omnes câpitis morbos valdè utilis.

4. Nach dem Aufgang des Hunds-Sterns/ soll man im Vollmond / wann die Sonn im Löwen ist / Krebs in einem Geschirr lebendig verbrennen und zu Pulver stossen/ wo jemand von einem wütigen Hund gebissen wird/ soll man ihm einen Löffel-voll dieses Pulvers in Scorzonera- oder anderm guten Wasser eingeben.

5. Spenling-Kern zur Artzney aufheben.

6. In diesem Monat kriegen die Hüner gern den

Zipff; man soll ihnen nur grünen Kohl an ein Schnürlein hangen / daß sie es erreichen können/ so fressen sie davon/ und werden gesund. Jetzt soll man die jungen Hahnen capaunen.

7. Die Käs/ wie auch das Fleisch/ an einem kühlen Ort zu verwahren.

8. Den Stier unter die Kühe/und den Widder unter die Schafe lassen.

9. Nunmehr soll man keine junge Taube mehr abfliegen lassen.

10. Fässer/ Bodingen/Pressen und Preß-Zeug vor dem Leesen zurichten lassen.

11. Bey den Mühlen / was nothwendig / bessern lassen.

12. Kleine Unmurcken/ unzeitig Obst; item Spargel und Fenchel in Essig einzumachen; item Phaseolen/ doch diese etwas später/ die ersten soll man zum Saamen lassen zeitig werden.

13. Aus faulem Obst/ Holunder / Attich und Hagenputten / Brandwein brennen.

14. Mit dem Kastner monatlich zusammen rechnen/ da er allweg um ausgegebenes Trayd seine Zettel von der Herrschafft haben/und die ordentlich einliefern solle/ wie viel ausgegeben / und was verhanden; aufs wenigst soll mans über ein Viertel/oder doch halbes Jahr/ nicht anstehen lassen.

15. Wann die Hämmel in die Stoppeln gehen / fangen sie an allgemach gut zu werden.

16. Die Füllen in der Hitz früh aus- und zeitlich vor der Hitz eintreiben / den Pferden fleissig Saltz geben / und wann ein heisser Tag/ die Pferde tieff in die Schwemme reuten.

17. Dem Meyer und Schäferin zu befehlen / das Geströhe fleissig aufzuheben.

18. Zur Probe dreschen lassen/ wie viel von jeder Sorten der Schober ausgibt/ und es berichten.

19. Bey trocknem Wetter/ Holtz aus den Auen führen/ wann es das vorige Monat nicht geschehen.

20. Was im Bräu-Hause mangelt/ zu bessern und zu verschaffen.

21. Die Feuer-Ordnung verlesen lassen / und der Unterthanen Rauch-Fänge zu besichtigen.

22. Die Habichte mit einer gebrämten Tauben und Leim-Ruthen wegzufangen/ und zum Sperber umzusehen.

23. Wachtel- und Turtel-Tauben fangen / und auffheben lassen.

24. Rosen-Wasser brennen zu lassen.

25. Wein-Kräuter / Wermuth und Centaur zu sammlen.

26. Weichsel und Kirschen zu dörren / Weichsel-Wein zu machen.

27. Die Keller-Fenster und Oeffnungen wol bewahren / damit die Blitz und Wetterleuchten dem Wein nicht Schaden bringen.

28. Attich und Holunder sammlen/ und Salsen zu machen.

29. Kraut anfangen zu blaten um Jacobi.

30. Das übrige Rind-Vieh aus der Weide zu verkauffen; jetzund fängt der Ochsen- und Schwein-kauff an.

31. Junge Schweinlein zu verwahren/ daß sie nicht vom Flachs fressen/ denn es ist ihr Gifft.

32. Alles zum Schnitt fertig halten / damit es ordentlich und gut einkomme / und keine Verhinderung gebe/ auch Stroh-Bänder machen / wofern es nicht eher geschehen.

33. Die Pferde offt träncken; wann man es selten thut / so verfangen sie sich bald / des Abends in die Schwemme bringen/ aber nicht/ wann sie schwitzig sind.

34. In diesem Monat/ wann die Hitz angehet/ soll man sich mässig halten/ in die Hitz nicht trincken/ keine Artzney brauchen; nicht zu viel schlaffen/ keine Schweiß-Bäder brauchen / der Garten-Kräuter und Salats offt geniessen.

Cap. XLIX.

Im Julio was im Garten zu thun / und zwar erstlich im Baum-Garten.

Die matten Bäume / die zu verderben scheinen/ umzuhacken / mit Dung und Wässerung zu warten/ und wieder aufzubringen / mit Blut begiessen.

2. Gegen den Vollmond kan man das äuglen verrichten.

3. Das Wurmstichich Obst auffklauben / und Brandwein daraus brennen/ die Treber kan man den Schweinen geben.

4. Neben-Schoß und Wasser-Zweige den Peltzern abnehmen.

5. Marillen-Kern zum Stopffen aufzuheben.

6. Die Kern/ so man von dem Stein-Obst zum Saamen auffheben will/ soll man sich hüten/ daß man sie nicht in den Mund nehme.

7. Wann man um diese Zeit feiste/ fette Kräuter/ an die Wurtzel der Bäume legt/ oder Kißling-Stein darzu thut/ und fleissig Wasser hingiesset; wird solches die Bäume an trockenen Orten mercklich erfrischen und vor dem Verderben erhalten.

Im Kuchen-Garten.

1. Gärten gegen Abends fleissig begiessen.

2. Pflantzen und Kraut auffriegeln und hauen lassen/ vor Jacobi.

3. Vor Jacobi 14. Tage/ den Antivi-Salat bauen im Neumonden.

4. Um Jacobi pflegt man Zwiebel und Knobloch / was noch in der Erden ligt/ auszunehmen.

5. Dem Gärtner anzubefehlen/ die Saamen nach und nach/ wann sie genug zeitig/ abzunehmen / zu verwahren und fleissig aufzuzeichnen.

6. Wermuth/ Aniß/ Beyfuß/ Camillen/ Centauer, Cardobenedict/ Salbey/ Hyssop/ Angelica/ Sanickel/ Meister-Wurtz / Liebstöckel/ Lavendel/ Wollkraut/ Wall-Wurtz 2c. Buglossum, Fœnum græcum, Süßholtz/ Matricarian einzusammlen.

7. Braunen Kohl um Jacobi zu versetzen; thun ihn die Raupen nicht so leichtlich Schaden.

8. Wann man den Rub-Salat oder andere Saam-Kräuter mit samt der Wurtzel auszieht/ und auf den Boden legt/ oder hängt/ so wird der übrige Saame so reiff und vollkommen/ als wäre er in dem Boden gestanden.

9. Capus-Saamen/und andere Saame/in diesem Monat nach und nach abzunehmen/ daß er nicht vergeblich verfalle.

10. Zu Jacobi Capus-Saamen säen; im Herbst muß man die Pflantzen ausnehmen/ und in die Keller in Sand und Erden/ und im Aprill wieder aussetzen/ daraus wird das Jacobs-Kraut.

11. Gegen dem wachsenden Liecht säet man Winter-Entivi/Spenat/ Lactuca/ Körbel-Kraut; im abnehmenden Liecht aber Rettich auf den Winter zu behalten.

12. Kleine Unmurcken und unzeitiges Obst in Essig und Saltz einzumachen.

In dem Blumen-Garten.

1. JEtzt oculirt man den Rosen-Stöcke n eine Sort auf die andere/im abnehmenden Monden.

2. Den Saamen von den weisen Tulipanen/ und anderm frühen Zwiebel-Werck zu nehmen und gleich auszusäen.

3. Geschirrlein an die Nägel-Stöcke/und dergleichen andere Gewächse anzuhängen.

4. Den Saamen der von den Kielen/ als Hyacinthen/Fritillarien und Thusai abgenommen worden/ im wachsenden Monden auszusäen.

5. Den Pomerantzen-Bäumen/ soll man die übrige Blühe zeitlich abnehmen / sonst verlieren sie ihre Krafft/ und verderben gerne.

6. Jetzt blühen die Pappeln/Alcæa Venerea, Amaranthus,Canna Indica, Aster Atticus, Abrotonum, Wermuth/ Chrysanthemum, Clematis, Galega, Geranium, Hyjucca gloriosa, Lychnis Chalcedonica, Klapper-Rösel/ Poley/ Oleander/ Gras-Lilien/ Schwerdel-Lilien/Quendel/Flageoli, Wollkraut/ Genester/ Ricinus, Trahelium, Lupini Thlaspi, Acanthus Italicus, Agnus Castus, allerley Nägel-Blumen/ Cerinthe major, Chondrillæ species, Convolvuli species, Conizæa species, Flos Africanus minor, Gelsominum, Geranium Moscatum, Flos Cardinalis, Helleborus albus, Jacobæa marina, Mari species, Poma amoris, Ptarmica, Saponaria alba, Scabiosæ species, Vitis Cannadenis quinquefolia, Azedarch.

Cap. L.

Feld-Arbeit im Julio.

1. DAs Heu mähen/ wol dörren/ zusammen rechen/aufschobern/und bey gutem trockenem Wetter einführen lassen.

2. Die Gras-Wurtzen darauff (wann dürres heisses Wetter) fleissig wässern.

3. Im Wein-Gebürge Band hauen und Stecken aufrichten/ so etwan der Wind nieder geworffen/wann die Weinbeer nicht mehr in den Reimen stehen.

4. In die Ruhr zum drittenmal brachen/ zu Ende dieses Monats vor Jacobi wanns regnet/ oder zu Anfang des nächsten Monats.

5. Die Erndte/wo möglich/ bey schöner Zeit verrichten/ wenigstens trocken einführen lassen. Der Schnitt soll im abnehmenden Monden geschehen/was im Vollmond geschnitten wird/ wird von den Wippeln und Korn-Würmern eher angegriffen/ sonderlich/ wann es vom Regen oder Morgen-Thau feucht eingebracht wird/ ist sehr schädlich.

6. Vor dem Schnitt die Aenger mähen.

7. Wann das Trayd beregnet worden/die Mändel durch die Trescher zerlegen und abtrocknen/ hernach wieder aufschobern lassen.

8. Auf das eheste nach dem Korn-Schnitt/ Waitz und Haber Fechsung/ etliche wenige Tage hernach/ die Halm-Brach verrichten/theils bauen etliche Tagwerck davon mit Ruben/ und wo steinigter Grund ist/ mit Haiden.

9. Das Trayd nieder bey der Erden abschneiden/ die Aehren aufklauben/ das Unkraut aus den Garben ziehen/und sie fleissig säubern und anbinden/die Garben nicht starck niederwerffen/ oder hart niederstossen/ im aufladen nicht grob in die Aehren greiffen/noch die Garben erschüttern/ in Schobern die Aehren übersich richten/und sie gerade in den Feldern aufstellen/ und grosse Schöber machen/ so thut das Ungewitter und Geflügel nicht so leicht grossen Schaden.

10. Riet-Grase und Farren-Kraut/und dergleichen Unkräuter/ so auf den Wiesen und Aengern wachsen/ jetzt vor den Hunds-Tagen/ im abnehmenden Monden/ auszureiten.

11. Schaf-Laub sammlen und aufbehalten/ dem Vieh zum Futter.

12. Ruben-Saat verrichten im abnehmenden Monden/ entweder in die Winter-Gärsten stoppeln/ oder in einen Acker dariñen man frühen Flachs gerauffet/ oder hat im Brach-Feld ein Stuck darzu gedungt/ und wie ein anders Bau-Feld/ mit Ackern und Egen zugerichtet. Vor Margaretha soll mans nicht säen/ sonst werden sie hart und holtzig/die Flacks-Aecker geben die besten Ruben/ und kochen gerne. Den Saamen soll man vorher eine Nacht in Hönig-Wasser weichen/ so werden sie gar süsse.

13. Haar fangen und Pollen riffeln/ den Haar retzen in diesem und nächsten Monat.

14. Auf dem Gebürge fängt man Zaritzer oder Brach-Vögel Hauffen weise/ um und nach Jacobi auf den Tennen/ man stecket Kirschen/ Vogel-Beer/ Wachholder in die Sträuche/muß aber ein paar Locker haben; Item fängt man halb-gewachsene junge Hühner/ Tauben und dergleichen.

15. Acht Tage vor Jacobi fängt der Vogel-Fang an mit dem Keutzel/ auch mag man Bögen richten/ wo man Schmelcken-Beer hat.

16. Den Raub-Vögeln nachstellen lassen/wie auch den gantzen Sommer über/ ihre Gestelle und Nester zu suchen und zu verstören/ und den Leuten/ so die

Jungen bringen/ etwas gewisses dafür geben/ sie thun sonst unter dem Hause- und wilden Geflügel grossen Schaden.

17. Zwischen Johannis und Jacobi maussen die wilden Endten und Gänse/ da sie mit Klopffen und Jagen in den grossen mit Schiff und Rohr bewachsenen Teichen/ in grosse Stöck-Netze mit zweyen Spiegeln und einem Inngarn getrieben und Hauffen-weise gefangen werden.

18. In diesem und folgenden Monat / Bronn-Adern und Quellen zu den Bronnen suchen/ und solche graben.

19 Wann der Waitz blühet / so leichen die Schleyen

20. Jetzt soll man mit Laub-Fröschen und Heuschrecken angeln/ item mit Feld-Hainen oder Grillen/ auch mit gesottenen Krebsen.

21. Jetzt hören die Fisch auff zu streichen/ daher kan man in Wassern wieder die Netze und Fisch-Garne brauchen/ biß gegen den Frühling.

22. Den Müllern soll das Fischen in den Mühl-Gräben/ item/ das Reussen-Legen und Angeln verbotten seyn; viel weniger soll man gestatten/ daß sie den Fischen die Strassen verschlagen/ und wann sie/ Nothdurfft halber/ das Wasser ablassen/ sollen sie es zuvor dem Eigenthumer des Fisch-Wassers zeitlich verkündigen.

23. Vom 1. Julii biß 8. September soll der Hirsch; das galte Wild von Michaeli biß Weynachten; das schwartze Wild aber von St. Galli biß Weyhnachten gefällt werden.



Cap. LI.

Was im Augusto im Hause zu verrichten.

1. Ehe man das Getrayd in die Pansen abladet/ soll man Erlen-Laub unterstreuen; man glaubt/ die Mäuse sollen weniger Schaden thun; das Saamen-Trayd/ welches das beste und reineste seyn muß/ soll man allein aufschobern/ die Garben soll man dicht und ordentlich übereinander legen.

2. Eyer/ die man lang behalten will/ im abnehmenden Monden einlegen zwischen unser Frauen Tagen / Sommers in die Kleyen / und Winters in die Spreuer.

3. Nicht viel Brod auf einmal bachen/ es schimmlet gerne.

4. Holler- und Attichbeer zu den Salsen einsammlen.

5. Agrest-Beer einmachen von den unzeitigen Trauben/ die im Schatten stehen.

6. Den Hanff auszuklopffen über Bodinge/ so bald er trocken eingeführt worden/ sonst wird er zähe.

7. Die Ferckel/ so in diesem und folgenden 5. Monaten fallen/ taugen nur in die Kuchen / und nicht zur Zucht.

8. Butter einsaltzen / so viel man das Jahr durch bedarff.

9. Oefen/ Fenster/ Dächer/ bey allen Gebäuen ausbessern lassen.

10. Krotten aufhencken und an der Lufft dörren/ sind gut vor die Pest/ und gifftiger Thier Bisse / auf den Schaden gebunden/ ziehets alles Gifft heraus.

11. Brandwein brennen aus dem Klaub-Obst ; die Trebern dem Vieh geben.

12. Zu Kraut und Ruben sehen/ ob mans abschwären und säubern muß.

13. In diesem Monat soll man auf die Pferde fleissig acht haben/ weil um diese Zeit geschwinde und gefährliche Zustände sich ereignen.

14. Stein-Obst/ auch zeitige Aepffel und Birnen ausdörren.
15. Speck-Schwein in die Mast zu legen/ um Bartholomæi im ersten Viertel/ wann der Mond zunimmt.
16. Korn und Waitz zum Saamen treschen zu lassen.
17. Zur Erndte völlige Vorbereit-und Anstellung zu machen.
18. Das Brod desto besser saltzen/ es schimmelt weniger.
19. Schmaltz im Vorrath zuzurichten.
20. Oel/ Wälsche Früchte und Gewürtz einzukauffen.
21. Wäre kein schönes Saam-Trayd vorhanden/ ein bessers einzuhandeln/ und hingegen so viel wieder zu verkauffen.
22. Wann viel wildes Obst ist/ den Unterthanen erlauben/ihre Schwein/für ein gewisses/ darein zu treiben/ oder selbst Schweine kauffen/ und darein treiben lassen.
23. Trescher/ die bekannt und treu sind/ zu bestellen.
24. Den Preß-Zeuge/ (so er vor nicht da wäre) an Bodingen/ Laiten/ Butter/ rc. in Vorrath zu verschaffen.
25. Herbst-Mist hinaus zuführen.
26. Das neu/ getroschene Saam-Trayd soll man aufs dünneste auf frische Böden schütten/ und allweg über den andern und dritten Tage umwenden/ daß es nicht erhitze.
27. Um Bartholomæi hört man auf/ die Schafe dreymahl zu melcken/ ist zweymal genug.
28. Trayd-Kästen und Trayd-Gruben zuzurichten.
29. Leder vor das Gesinde/ und zur Haus-Nothdurfft bey dem Lederer und Weiß-Gärber arbeiten lassen.
30. Das junge Vieh mit dem alten austreiben.
31. Im Anfang dieses Monats Weingart-Hüter zu bestellen.
32. Die Vögel/ so in dem Finstern inngehalten worden/ wieder allgemach ans Liecht bringen.
33. Zuzurichten/ was zur Waidmanschafft gehörig/ Vögel-Leim/ Lein Oel/ härene Mäschen/ Garn und Vögel-Wende ausbessern/ Sperber/ Falcken/ Habicht und dergleichen abtragen/ mit dem vorstehenden Hunde Wachteln fangen/ mit dem Nacht-Garne gehen.
34. In diesem Monat soll man die behaltende Krafft stärcken/ doch sich vor purgirender starcker Artzeney hüten/ nicht Aderlassen oder zu viel schlaffen/hitzige Speisen und Gewürtz meiden.

Cap. LII.

Was in Augusto im Garten zu thun/ und zwar erstlich im Baum-Garten.

1. Jetzt kan man schadschaffte Bäume mit Baum-Salben schmieren und einbinden.
2. Gruben zuzurichten/ darein man die Wildling setzen/ oder Bäume im Herbst umsetzen will.
3. Die Peltzer Abends/ wann die Sonne untergeht/ mit einem Schwammen begiessen/ doch den Stamm nicht benetzen.
4. Das Obst/ so man gleich presst/ im wachsenden das man aber lang haben will/ im abnehmenden Mond brechen zu lassen.
5. Jetzt kommen Marillen/ Feigen/ Aepffel/ Birnen/ Maulbeer.
6. Nach St. Laurentii glaubt man/ es wachse kein Holtz mehr.
7. Die Bauren glauben (wiewol es viel betreugt) wann die zween ersten Herbst-Täge/St.Laurentii und St. Bartholomæi/schön sind/ bedeute es einen schönen Herbst und guten Wein.
8. Die Bäume unterstützen/ so sie vom Obst beschwert sind/ damit die Winde die Aeste nicht abreissen/ oder die Schwere der Frucht solche abdrucken köñe.

In dem Kuchen-Garten.

1. Die Garten-Saamen bey gutem heitern Wetter abnehmen/ was aber gefüllte Blumen tragen soll/ muß man ein oder zwo Stund vor dem Vollmonden einsammlen.
2. Pfätte-Rübel/ Winter-Cicori/ Petersil weissen Pastinack/ oder Welschen Petersil und rothe Ruben zu säen.
3. Zwiebel und Knoblauch ausnehmen um Laurentii/ sonst verliert er sich/ und was man nicht zum Saamen auffhebt/ in einen Reiff binden und in Rauch hangen.
4. Schnecken in die Schnecken-Gärten einklauben zu lassen.
5. Jetzt kan man Feld-Salat (wer gern will) in die Gärten versetzen/ davon im Winter zu geniessen/ oder man kan wol im Feld den Saamen davon abnehmen/ und den in September in den Garten hin und wieder sprengen.
6. Wermuth einsammlen zu künfftigem Gebrauch.
7. Zwischen zweyen Frauen-Tägen/ als den 15. Augusti bis 8. September/ sammlet und dörret man allerley Kräuter/ als Baldrian/ Cypreß/ Betonien/ Wegwart/ Camillen/ Ringel-Blumen/ Angelica/ Beyfuß/ Majoran/ Roßmarin/ Salbey/ Melissen/ Hirschzungen/ Gunreben/ Rittersporn/ wilden Saffran/ Cucumeres asininos, Abrotanum, Botristem, Lathyritem, Solanum vesicarium, Virgam auream latifoliam, Hyssopum, Linariam, Mercurialem, Succisam, Polypodiũ.
8. Zeitige Sämen im Garten abzunehmen/ wie auch im vorhergehenden und folgenden Monat.
9. Alant/Scabiosam, Basilium, Benedicten-Wurtz/ Juden-Kirschen/ Braunellen/ Centauer/ Scordium, Tormentill zu sammlen.
10. Die Wein-Hecken etwas entblättern/ damit die Sonne die Trauben besser bescheinen kan.
11. Spenat säen/ den man über Winter brauchen könne

In dem Blumen-Garten.

1. Nägel peltzen um Bartholomæi im wachsenden Monden.

2. Alle frembde Kiel im wachsenden Monden ausnehmen / theils thuns um Jacobi / wann das Kraut eingezogen / so auch besser.

3. Im Augusto werden versetzt Lychnides, Marien-Rösel/ Schmaltz-Blumen.

4. Jetzt blühen Tausendschön Campanula, Camillen/ Ringel-Blumen/ Majoran/ Türckische Nägelein/ Himmel-Rösel-Korn-Rosen / Korn-Blumen / Alant-Wurtzel/allerley Müntz-Kräuter/Scabiosa, Pappeln / Narcissus Indicus, Cyclamen, Canna Indica, Clematis, Tanacetum, Löwenmaul/ bundte Bohnen/ Acanthus Hispanicus, Napellus, alcea arborescens, Apios Americana, Daturæ species, flos Africanus major, & Peruvianus, Hyucca glorisa, Lupini cœrulei, Piper Indicus.

Cap. LIII.
Feld-Arbeit im Augusto.

1. In den Wein-Gärten / Reben / wipffeln / Laub streiffen/ und zum vierdtenmahl weich hauen.

2. Schaf-Laub/von Erlen/Bircken und Eychen machen lassen/ im wachsenden Monden/in Gebünde bringen/ abtrocknen und einführen lassen; Item/von Eschen und Ulmen-Laub für die Kühe/ item Wein-Laub.

3. Frühes Grünmath mähen und einbringen lassen.

4. Bronnen-Quellen zu suchen/und Wasser-Künste zuzurichten.

5. Binder-Röhr in den Teichen schneiden zu lassen.

6. Die Wiesen fleissig wässern zu lassen.

7. Baldrian / Scordium, Augentrost/ Leberkraut / wilden Hopffen/ Wolgemuth / Odermennig/ Pilsen-Saamen/ Meer-Hirs-Saamen zu colligiren.

8. Jetzt fängt man die Sperber-Baiß an.

9 Item werden die Rebhüner mit dem Treib-Zeug und Hoch-Netz gefangen.

10. Vögel-Tenn zuzurichten und Wildpret-Sultzen zu verneuren / Schmelcken-Beer sammlen und Tohnen richten. Item werden bey dürrem Wetter allerley Tränck-Tennen gebraucht.

11. Nach Bartholomæi geht der Vogel-Fang an.

12. In der grösten Hitz / wo grosse trockene dürre Wälder sind/ und wenig Wasser darinnen / kan man dem Geflügel eine Träncke graben/oder einen Trog von Holtz/oder einen grossen Sau-Rusch voll Wasser führen/ sie etliche Tage darzu gewöhnen/ hernach kan man mit einem Schlag-Netz/ das die Träncke überdeckt/allerley badende und trinckende Vögel dabey fangen.

13. Von einem Kütt Rebhühner / so über 6. starck ist/ soll man einen jungen Hahn und die alte Henne/ ists aber auf zwölffe/soll man einen jungen Hahn/und zwey Hühner alsbald davon auslassen.

14. Jetzt geht der Fisch im Wasser aufs höchste/darnach die Angel zu richten.

15. Auf Bartholomæi hören die Fische auf in die Länge zu wachsen; und setzen an der Dicken zu.

16. An der Meer-Küsten ist jetzt der beste Härings-Fang.

17. In den Weyhern/Flüssen und Bächen die Hanff- und Flachs-Rätze allerdings verbieten/auch keine Runsen aus den Bächen/ dardurch die Brut abgeleitet wird/ verstatten/ auch wo Bäche in die grössern Flüsse rinnen/ nicht gestatten/daß ihre Einflüsse nach den Güssen/ mit Satz-Garn oder sonst vermacht werden.

18. Die Rayger auf den Teichen weg zu schiessen den Herbst durch/ thun grossen Schaden an den Fischen.

19. Jetzt ist der Hirsch zu Ende dieses Monats/ und Anfangs des künfftigen/ gut zu jagen; was zwischen zweyen Frauen-Tagen gefällt wird/ist das Hertz-Bein/ Geweih und andere Sachen gut zur Artzney zu gebrauchen/ vom 15. Augusti biß 8. September/ um diese Zeit sind auch die Hirsch-Häute am besten.

20. Die Ruhr-Aecker / wann sie sehr grasicht sind / mit einer scharffen geschwerten Egen reissen lassen/ sonderlich wann sie schrolicht sind.

21. Mehr-Hirsch einsammlen zur Artzney.

22. Bilsen-Schwammen einzutragen zu dörren/ an Fäden zu fassen/ und im Winter durch zu brauchen/ die sind die besten/ die dicke Stängel haben.

23. Zum drittenmal ackern zur Winter-Saat.

24. Die Würme vom Kraut fleissig abklauben lassen.

25. Wo Eychel und das wilde Obst wol gerathen/ der Unterthanen Schwein/ um ein gewisses/ erlauben darein zutreiben/ auch seine Schweine darinn weiden lassen.

26. Wo man zum Weinberge im Herbst gruben will/ soll man jetzt die Gräfften machen/ damit sie von Sonn und Regen fruchtbar gemacht/ hernach die Bögen desto eher einwurtzeln.

27. In Nordischen Ländern wird jetzt die Elend-Klaue zwischen den 15. Augusti und 8 September/muß von den noch lebenden die Klaue am lincken hindern Fuß abgehauen werden. Theils nehmen den rechten Fuß / muß aber von dem Männlein seyn. Von den Sehn-Adern macht man Ring und Gürteln/ sind gut ungemacht auf blosse Haut für den Krampff.

Cap.



Cap. LIV.

Was im September bey Hause zu verrichten.

1. Inventarien collationiren und verneuen / auch jedem Bedienten / der seine Rechnung übergeben / seine halb-jährige Besoldung zahlen / und es nicht anstehen lassen.

2. Jetzt fängt die Flachs-Arbeit an / rätzen / dörren brecheln / die Bollen an die Sonnen legen / und dreschen.

3. Keller ausraumen / Wein-Gärten befrieden und wol verwahren.

4. Obst- und Wein-Pressen zuzurichten / item Fässer / Laiten / Bodingen / Schäffer und Butten abzubinden / das wilde Obst auslesen und zu pressen.

5. Zu Kraut und Ruben sehen / ob sie abzuschweren und des Butzens bedörffen.

6. Die Schaf-Scheren vorher wol schleiffen zu lassen / hernach die Schafe scheren im alten Monden / beyläuffig um Egidi / so hären sie die Wolle nicht.

7. Vieh und Pferd zu verkauffen / wann wenig Fütterey; wo mans aber bedarff / zu kauffen / weil sie jetzt nach der Winter-Saat am wolfeilesten; man mag auch das übrige Geflügel wegthun / doch zuvor ein Verzeichnus von allen der Herrschafft zustellen.

8. So viel Reiffe vor Michaelis kommen / so viel kommen auch folgenden Frühling nach Philippi Jacobi / darnach sie im Wein-Kauff und Verkauff zu richten ist / auch daß man die abgezogenen Reben desto länger bedeckt lasse.

9. Uberschlag machen / was man für Holtz zum Gebäue / Haus-Nothdurfft / Ziegel und Kalch-Oefen darff / verordnen / daß mans schlagen solle.

10. Leim für die Ziegel von den Gestätten herabreissen / der Winter macht ihn zähe und gut.

11. Verzeichnus machen lassen / was künfftiges Jahr zu bauen und anzurichten / damit man es verdingen / und die Nothdurfft über Winter beyführen könne.

12. Gemein-Kirchen-Spital- und Waisen-Raitungen auffzunehmen / der Waisen Alter / Gut / Dienst-Ort / und Gerhaben zu beschreiben.

13. Der Unterthanen Feuer-Stätte zu besichtigen.

14. Fisch-Hälter und Einsetze raumen zu lassen.

15. Bräu-Gefässe wieder anrichten und im Wasser einquellen.

16. Mit den Tagwerckern (wofern es / welches besser ist / nicht wochentlich geschicht) ordentlich nach den gemachten Tagwerck-Registern zusammen rechnen / und sie bezahlen.

17. Die Cisternen- und Wasser-Laitung (im Fall es im Augusto unterlassen worden) raumen und zubereiten / auch Bronnen graben.

18. Hirs-Brey zum Vorrath stampffen lassen / wie auch Haide-Korn.

19. Hanff zu brecheln und zu hecheln.

20. Die Schaf-Rechnungen Michaelis zu halten. Die Rechnungen und Inventarien übers Vieh wieder anzurichten / und das übrige / damit es aus dem Futter komme / zu verkauffen.

21. Saltz im Vorrath zu kauffen / so über Winter zu gebrauchen.

22. Den Widder unter die Schafe lassen um Mathäi/ so lämmern sie um Liechtmessen.

23. Hönig ausnehmen um Sebaldi/ doch den Bienen genugsame Winter-Nahrung lassen.

24. Sich auf kommenden Winter mit allerley Vorrath in der Kuchen und Keller versehen.

25. Wo wenig Stroh/ dem Vieh Laub unterstreuen lassen.

26. Wachs und Hönig einkauffen/ und Kertzen im Vorrath machen lassen.

27. Die Füllen / wann ein Nebel fällt/ so lang er währet/ nicht austreiben.

28. Man muß der Pferde / in und nach der Bau-Zeit/ wol warten.

29. Die Pferde mit Antimonium purgiren.

30. In diesem Monat pflegt man die Füllen aufzustellen.

31. Frische Weinbeer für den Winter aufhencken und Cubeben dörren.

32. Das Gewarch lüfften / desgleichen gemeines Tuch und Loden für das Gesinde machen lassen.

33. Der Bedienten Instructiones zu übersehen und zu verbessern.

34. Aepffel/ Pferschen und Zwetschgen dörren/ und die Eyer ins Gehäcke einmachen.

35. Die Säcke zum Waitz-Bau fleissig waschen lassen.

36. Brüh-Ferckel und Schweine mästen / ehe die Kälte angeht.

37. Gehäcke für Rinder und Zucht-Vieh schneiden lassen.

38. Leimen auf das letzte Viertel/ zu den Oefen / in Meyer-Stuben zu hacken und zu gebrauchen/ sollen sich keine Grillen darinnen aufhalten.

39. Die Abrechnung mit den Dienstboten zu halten/ und was man ihnen schuldig/ zu bezahlen.

40. Wein/ die im Herbst im Vollmond/ wann der Ost-Wind wähet/ abgelassen werden/ die bleiben nicht gern.

41. Tauben- und Hühner-Nester abermals ausbutzen lassen/ und sie samt dem Aschen auf die ausgegrasten Gärten streuen.

42. In diesem Monat soll man die Däuung stärcken/ dann ist das Aderlassen wieder gut / auch Purgiren/ offt Ziegen-Milch trincken/ und gutes Gewürtz zu seinen Speisen nehmen/ Wildpret ist jetzt gesund/ wie auch das Baden.

Cap. LV.

Was im September im Garten zu thun/ und zwar erstlich im Baum-Garten.

1. Zu Anfang dieses Monats Sommer-Aepffel/ Pultzer-Birnen/ Herren-Birnen im abnehmenden Monden zu lesen/ was lang bleiben soll/ muß mit Händen nicht viel berührt werden.

2. Bäume umsetzen im wachsenden Monden/ wann er im Zeichen der Zwilling / Stier/ Waag und Wassermanns ist.

3. Quitten zu brechen / weil sie noch geel-grünlicht sind/ ehe sie gantz geel werden.

4. Von guten Birnen gescheelt/ erstlich im Zucker gesotten/ hernach mit Zucker bestreut / und im Back-Ofen lind abgedörrt.

5. Bäume/ die viel Marck haben/ als Maulbeer/ Feigen/ Hasel-Strauch Siringa, pflantzt man ohne Wurtzel/ vom halben September an / bis Allerheiligen.

6. Um Lamberti Bart-Nüsse/ und andere Wildling und Bäume/ setzen und versetzen.

7. Läger-Obst abnehmen und einschlagen um Michaelis im letzten Viertel/ und so lang es/ Frosts halber/ seyn kan/ die eingeschlagenen Faß mit dem Obst in dem Garten stehen lassen/ bey schönem Wetter. Jetzt kan man auch Holder-Blühe nehmen/ abtrocknen/ und hernach/ wann die Moschantzker-Aepffel zeitig worden/ solche Schicht-weise mit dieser Blühe in ein Fäßlein legen so werden sie einen Muscatel-Geschmack bekommen.

8. Wildling/ so bald die Blätter abgefallen / ausgraben und setzen.

9. Die Kern von den besten Pferschen und anderm Kern-Obst zum Anbauen aufbehalten/ an einem lüfftigen temperirten Ort.

10. Die Wurtzeln von den Bäumen etlicher massen entblössen/ und Mist (nahe herum/ doch nicht gar hinan) legen / und also offen lassen / biß es etwan einen Regen zerflößt/ wann die Kälte kommt / die Wurtzel wieder decken lassen.

Im Kuchen-Garten.

1. Saffran-Gärten anbauen / und die Kiel durch Buben legen lassen.

2. In den Strassen/ sonderlich wo man Vieh treibt/ das Koth aufheben und zusamm schlagen lassen/ in die Gärten zu gebrauchen.

3. Zu Ende dieses Monats Faig-Bohnen säen/ dürffen keines Regens.

4. Jetzt säet man Körbel-Kraut / über Winter zu gebrauchen.

5. Jetzt sammlet man Borrago, Nachtschatten/ Maioran/ Lavendel/ Eisen-Kraut/ Fenchel/ Süßholtz / Enzian/ rc.

6. Petersil/ Rapuntzel / Spenat / Mangold/ und dergleichen Gewächse säen/ deren man sich des Winters bedienen kan.

7. Kohl und Capus-Kräuter abblättern.

8. In diesem und folgenden Monat / die Garten-Bette / darein man künfftigen Frühling wieder säen will/ im abnehmenden Monden dungen und umgraben.

9. Hopffen abnehmen im Vollmonden um Egydi/ bey trockenem Gewitter/ sie wol abtrücknen/ und übereinander in Fässer einschlagen lassen.

10. Viertzehen Tage vor Michaelis den Cardi einsetzen lassen.

11. Dem jungen gesäeten Spargel / die Ausschößlinge mit einer Stroh-Fackel wegbrennen / von allem Unkraut säubern / und wann es kälter werden

will/

will/ mit Hühner-Tauben-und anderm kurtzen Mist bedecken.

12. Calmus-Wurtzel versetzen und ausnehmen / zwischen den zweyen Frauen-Tägen / auch einmachen zur Artzney.

13. Von Ribeisen und Rauchbeeren abgestutzte/ gerade/ glatte/ heur-gewachsene Zweiglein / neben ein wenig Vierdigen Holtz / in gute Erden einsetzen / und wann dürres Wetter giessen lassen / bekeimen bald. Die Quitten thuns auch/ müssen aber an dem Ort/ wo sie abgeschnitten sind / ein wenig geklopfft werden / daß sie Fäsern gewinnen.

14. Kräuter abschneiden und sammlen zum dörren.

In dem Blumen-Garten.

1. Allerley Kiel-Werck und Blumen in diesem und künfftigen Monat eingelegt.

2. Allmählich die ausländischen Gewächse beygesetzt/ und für den Reiffen verwahret.

3. Jetzt werden verpflantzet und eingesetzet Corona Imperialis, Hyacinthen/ Schwerd-Lilien/ Fritillarien / Martagon, Lilien-Narcissen/ Moly, Tulipanen / und dergleichen.

4. Buchs-Baum im Vollmond versetzen/ so schlägt er noch vor Winters aus / und gefrieret nicht so bald.

5. Buchs-Bäum/ Hecken/ Geländer oder Gänge / item/ lebendige Zäune zum andernmal stutzen.

6. Roßmarin/ Majoran/ Cypressen/ wie auch die braune rothe und weiß-gefüllte Welsche Veyel-Stöcke aus den Feldern ausheben / und in die Winter-Geschirr gesetzt.

7. Blumen und Kräuter versetzen/ die man in Geschirren hat.

8. Jetzt blühen im Garten Bellis Indica fruticescens, Colchicum autumnale, Convolvolus cæruleus, Crocus autumnalis, Cyclanum, Linaria purpurea major odorata, Melissa Moluccana, Narcissus autumnalis, Solanum Pomiferum, Stramonia, Conyza major odorata, Flos Passionis major & minor, Gentiana autumnalis, Ocynum maculosum & crispum, Rosa Sinensis Ferarii.

Cap. LVI.

Feld-Arbeit im September.

1. Korn-und Waitzen anbauen vor oder nach der Frauen-Wochen im alten Monden/ so bald man in die Erden kan / und nach dem das Land geartet ist; theils thun es tempore Æquinoctii; lieber mehr als zu wenig Saamen geben/ und auf den Säemann acht haben.

2. Nach dem Korn-Bau die Scheiter führen lassen.

3. Mist auf die Brach-Aecker führen/ breiten / einackern und anbauen.

4. Winter-Gärsten bauet man mit dem Waitzen.

5. Grünmath mähen zu Anfang dieses Monats im alten Monden nach Egidi / stärckt sich die Gras-Wurtzel.

6. Wann man Unterthanen hat/ ist besser/ jedwedern/ die Felder zu bauen/ sein gewisses Ort austheilen/ damit man / welcher recht oder übel geackert/ sehen und straffen könne.

7. Auf die Saamen acht haben/ daß er nicht gestohlen werde.

8. Jetzt wird die Haiden eingebracht.

9. Man kan jetzt Klee-Saamen säen/ halten theils/ sonderlich wo ein warm Land ist/ besser/ als wanns im Frühling geschiehet.

10. Von Egidi an/ biß zu Ende des Mertzens / das Bau-Holtz zu fällen/ und Anstellung zu machen / was man zur Haus-Nothdurfft Gebäu/ Ziegel-und Kalch-Oefen bedarff.

11. Wipffel-dürr und Wind-fälliges Holtz abzugeben.

12. Lerchen mit den Kleb-Gärnlein; Item Feld-Hühner und Wachteln mit dem Tiras zu fangen.

13. Nunmehr sollen die Tohnen oder Mäschen zum Vogel-Fang zugerichtet und eingebeert werden.

14. Von Egidi an/ biß 14. Tage nach Michaelis / sich täglich auf der Vogel-Tenn finden lassen.

15. In diesem und vorigen Monat/ mit dem Schieß-Karren auf die wilden Gänse ausgehen / jetzt vergaddern sie sich zum Abzug.

16. Jetzt ist die gelegenste Zeit zum Hetzen und Baissen.

17. Von St. Michaelis biß Liechtmessen/ sind die Fuchs-Jagen erlaubt/ die Haasen von Jacobi bis auf St. Matthias / die Dachsen von St. Laurentii biß St. Thomæ / die Marder von St. Michaeli biß den ersten Martii / die Bieber von Michaelis biß Ostern.

18. Den Bauren keine Jagt-Hund zum Auslauffen gestatten/ sie sollen ihre Hunde anlegen/ oder Prügel anhängen.

19. Die Först und Wälder/ zwischen Bartholomæi und Egidi beschauen zu lassen/ ob die Eycheln / Buch-Aeckern/ oder das wilde Obst gerathen möchte; und so es geräht/ durch die Förster darauff Achtung zu geben/ auch das Aufklauben / oder Schweine hinein (ohne Vorbewust) zu treiben/ verbieten lassen.

20. Um Egidi geht der Hirsch in die Brunst / und wie er / der gemeinen Einbildung nach / oder mit welchem Wetter er anfängt/ mit gleichem Gewitter geht er wieder heraus / wann sie eher brunsten/ bedeutet es einen frühern/ später aber einen langsamern Winter.

21. Wo man mit Hunden und Netzen jagen kan/ soll man die Reiß-Gejaid nicht verlassen. Darunter gehört (ausser roth-und schwartz hohes Wildpret und Beeren) all kleines Wildpret.

22. Selb-Geschoß/ Fäll-Bäume Zain/ Schnür und Nacht-Garne zu verbieten/ und darauf acht zu haben.

23. Teiche zu fischen und raumen zu lassen; item / Fisch-Hälter auszubutzen / Krebs-Fangen verbieten/ biß in auswärts.

24. Nach Michaelis geht der Fisch wieder in die Tieffe/ und müssen die Aengel-Schnür langer gekielt werdẽ.

25. Jetzt geht der Fisch eine Elen nidriger im Wasser / als im vorigen Monat / darnach die Angel-Schnur zu bekielen / im October noch ein halbe Elen

niedriger/ die übrige Zeit im Jahr geht er auf den Grunde.

26. Wo man keine Dung hat/ Bohnen auff die Brach-Aecker zu bauen/daß man sie noch vor Winters einackern könne.

27. Will man neue Wiesen anrichten/ solle man in diesem Monat alle unnütze Wurtzeln/ Dorn und Gesträudicht von Grund-her ausrotten.

28. Wo ein Wiesen veraltet/ und wenig trägt/ soll mans umackern und mit Heu-Blumen oder Klee-Saamen besäen.

29. Niedere/ nasse Felder/ soll man im abnehmenden; hohe und trockene aber im wachsenden Monden besäen.

30. Feuchte Gründe/ da viel Wurtzeln und Hecken stehen/ mitten im Herbst-Monat/ so es regnet/ ackern/ und gleich darauf dungen.

31. Ahorn-Blätter und Spreuer sammlen/ an der Sonne dörren/ die Trauben darinnen zu behalten.

32. Die unfruchtbaren Wein-Stöcke auszeichnen/ hernach ausbauen/ und fruchtbare an deren Stelle zu pflantzen.

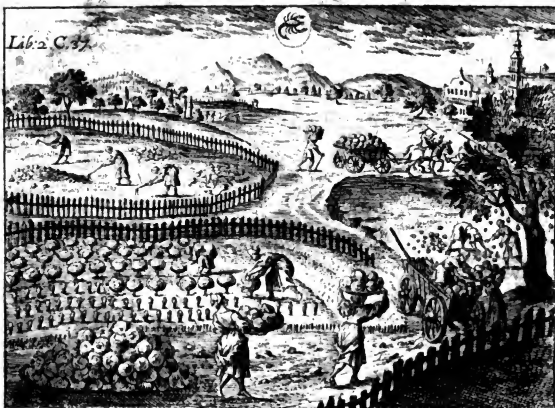
33. Wachholder-Beer einsammlen/ und so man sie pflantzen will/ muß man sie im Vollmonden stecken.

34. Weichhauen und wipffeln/wird das Holtz desto zeitiger/ und die Weinbeer besser; Hüter bestellen; die Wein-Gärten verwahren.

35. Wann die Wein-Beer ungleich zeitigen/ ausbrechen lassen.

36. Korn- und Waitz-Halm auf das feuchteste umstürtzen lassen zur Sommer-Gärsten/im letzten Viertel/ damit es den Winter erfaule und sich erlige.

37. Gäns und Ziegen von der Winter-Saat abhalten/ es wächst nicht gern nach ihrem Biß.



Cap. LVII.

Was im October im Hause zu verrichten.

1. Mein-Pressen zurichten/ Fässer binden/ säubern und versichern lassen; wo es nicht eher geschehen.

2. Die Vierdiengen und ältern Wein vollwercken lassen.

3. Schwein auch Ochsen und anderes Vieh mästen lassen/ ehe dann die grosse Kälte komme/im wachsenden Liecht.

4. Zu Kraut und Ruben sehen/ obs abzuraumen und zu säubern.

5. Kraut ausschlagen.

6. Dem Viehe/ dieweil das Gras nicht mehr gesund/ bißweilen etwas für die böse Lufft brauchen/ den Pferden die Mäuler raumen lassen im abnehmenden Monden. Sperrt mans bey warmen Wetter ein/ so werden sie offt aus Sehnsucht kranck/ man soll ihnen auf einmal wenig/ aber offt geben.

7. Nach St. Galli Fleisch schlachten und räuchern.

8. Wein-Tröstern/ durch ein Eisern Gütter gereitert/ in Bodungen eingeschwärt/ und Wasser daran gossen/ gibt gute Glauren; die Treber kan man im Winter den Schweinen geben.

9. Senff/ und allerley Kräuter-Wein/ als Wermuth/Alant/Zwiter/ Salbey/ Roßmarin einmachen.

10. Wein-Trebern vor das Vieh/oder zum Brandwein-Brennen aufheben.

11. In diesem Monat soll man acht haben/ ob die

Füllen nicht die Kehl-Sucht kriegen/ auch wochentlich einmal ein Roß-Pulver geben.

12 Saffran-Blüh täglich abnehmen / auf Papier am Kachel Ofen lind gedörrt und aufgehoben.

13 Das übrige Vieh und Geflügel verkauffen/was man nicht zur Zucht und Haus-Nothdurfft bedarff.

14 Den Wein-Most in Bodingen zudecken / und nicht lange drinnen stehen lassen. Die gefüllten Faß/ (wanns warm ist) nicht lang heraus lassen / sondern bald in den Keller ziehen.

15 Den Hünern gekochten Habern geben / so legen sie eher.

16 Kraut-Blätter und Ruben-Kräuticht trocken auf saubere Böden schütten/ vors Vieh im Winter in ihre Gesode zu gebrauchen.

17 Gänse einlegen und mästen.

18 Kraut einschneiden lassen um S. Galli.

19 Frische Nüsse in Mieß einmachen.

20 Die Gräben ausraumen lassen.

21 Hopffen abnehmen/ wann er staubt und wollecht ist/ehe dann die Reiffe kommen.

22 Röhr-Wasser an Bronnen und Wasser-Künsten zu verwahren und zu verbinden/auch wo es nöthig/ neue Röhren zu legen/auch Schöpff-Brunnen raumen zu lassen.

23 Erbsen- und Wicken-Stroh (wann es gut eingebracht) soll vor Weyhnachten den Pferden unters Futter gemengt und gegeben werden / soll die Würm vertreiben.

24 Ruben ausgraben/ (vorher das Kraut abgraben lassen) und verwahren an Orten / da sie nicht gefrieren können.

25 Maltzen anfangen/ frisches Bier zu bräuen / in diesem und folgenden Monat.

26 Die Körnlein von den Wein-Trebern vor das Gefliegel ausreutern lassen.

27 Rechnungen aufnehmen/und Kertzen machen lassen/bey schöner Zeit.

28 Die Unterthanen aufzeichnen lassen / die ihre Aecker und Weinberge nicht/oder übel gebaut haben.

29 In diesem Monat mag man wohl Laxativa und Mollificantia nehmen/ Gewürtz und starckes Geträncke/ doch mässig / brauchen / aber sich für dem neuen Most hüten / auch für dem unmässigen Gebrauch des Obsts.

Cap. LVIII.

Was im October im Garten zu thun/und zwar erstlich im Baum-Garten.

1 Quitten-Stauden setzen in Weinbergen und Gärten.

2 Die Feigen-Bäume im Garten / auf einer Seiten in die Erden beugen/ und in darzu gemachte Gräfften einlegen/mit einem Laden oben verwahren/ und darüber mit Sand und Erden / wofern es aber starck gefrieret/ gar mit Roß-Dung bedecken.

3 Pfersich abbrechen/ schälen und dörren / item/die spathen Birnen und alles Winter-Obst / auch Mespel einbringen.

4 Jetzt kan man die Ameis-Hauffen/ mit Stempffeln und grossen Schlägeln zerstossen und zusamen schlagen/ bey feuchtem kühlen Wetter/ oder vor Tags/ ehe die Sonne aufgehet; dann also sind die Ameissen alle beysammen.

5 Von allerley edlem Obst die Kernen zu sammlen/ und vor den Mäusen an einem temperirtem Ort wohl verwahren. Diese Sammlung soll bey fruchtbaren/ und nicht bey Fehl-Jahren zur Hand genommen werden/wann es gerathen solle.

6 Die Kern vom Stein-Obst kan man jetzt in die Erden setzen im wachsenden Monden.

7 Wann das Laub ungerne von den Bäumen fällt/ folgt ein harter Winter/ und kommen künfftigen Frühling viel Raupen/ so sich in dem Laube hecken/ daher es fleissig abzuraumen.

8 Aepffel/ Birnen/ Kirschen / und dergleichen harte Obst-Bäume versetzen/zwey oder drey Tage vor- oder nach dem Vollmond/oder im letzten Viertel/doch nicht eher/als wann das Laub abgefallen ist.

9 Obst-Bäume umhacken und mit Schwein-Mist dungen.

10 Die Stützen und Stangen / damit man die schwerträchtigen Bäume unterstützen müssen / wieder ausziehen / so bald das Obst von den Bäumen und an einen trockenen Ort zu künfftigen Gebrauch wol zu verwahren/oder/was faul und zerbrochen/ zerhacken/ und in die Kuchen gebrauchen.

11 Wildling bestellen / wann man sie selbst nicht im Garten hat/und versetzen.

In dem Kuchen-Garten.

1 WAnn man will einen neuen Garten zurichten / muß man die Erde in diesem und folgendem Monat wol umgraben/ dungen / den sandigten Boden mit Laim und starcke Grunde/und den laimichten mit Sand mischen lassen. Der Winter macht die Erden geschlachter/ man kan die eingeführte Erden auf Hauffen schlagen/ kocht ihn die Kälte desto besser.

2 Gelbe und rothe Ruben ausgraben.

3 Wein-Hecken umgraben / und darzu schütten Laugen/ Staub/ Aschen/ Urin/ Wein-Treber / oder Spreuer.

4 Ein baar Bettlein im Garten dungen / und gelbe Ruben drein bauen/ so hat man auswärts früh Ruben.

5 Die Artischocken / die man nicht im Garten lassen will/ müssen um diese Zeit ausgegraben/und in den Keller gebracht werden.

6 Vor Galli muß das / was im Frühling zum Saamen gehört/aus der Erden genommen/ und in den Kellern eingemacht werden.

7 Den im Frühling gesäeten Knoblauch versetzen.

8 Kräuter-Gärten und Kraut-Länder mit guten Mist anführen/und vor Winters unterstützen.

9 Allerley Wurtzel im Garten und Feldern zum Gebrauch graben lassen.

10 Die leeren Bettel dungen und umgraben.

In dem Blumen-Garten.

1 Zarte welsche Bäume allgemach bey schönem Wetter / trocken unters Dach / an der Lufft in eine Galeria oder bedeckten Gange / so bald es aber gefrieren will / an wohlverwahrte Ort bringen; Item / Roßmarin- und Negel-Stöcke / ehe die Reiffe kommen / so wohl auch Caulirabi, Caulifior, Selleri, Entivi, Cicori, Petersil und Winter-Rettich im alten Monden auszunehmen / und im frische Sande einzumachen.

2 Jetzt werden Maßlieben versetzt.

3 Jetzt blühen Negelein / Borrago, Ringel-Blumen / Himmel-Rösel / Dreyfaltigkeit-Blumen / Scabiosa, Colchicum, Canna Indica, Stramonium, Hyacintus tuberosus; und zeitig werden Pommes d'amour, Melanzana, Türckischen Pfeffers allerley Art / Momordica.

4 Jetzt ist gut Negel und Veyel umsetzen.

Cap. LIX.

Feld-Arbeit im October.

1 Wein-Leesen anzustellen / wann die Beer vorher von einem oder zween Reiffen mürb und dinnschälicht gemacht werden / nach Gelegenheit der guten Witterung / kans seyn im Vollmonden. Andere zwar wollen diese Arbeit im abnehmenden Monden verrichtet haben / doch ist besser / sich nach gutem Wetter / als nach dem Monden richten / damit man nicht / indem man solches erwarten will / die gute Gelegenheit der Witterung versaume.

2 Acht geben / damit sauber abgelesen werde / bey den Mostel-Bodingen sollen allezeit Leute seyn / die Obsicht zu halten / man muß sie nicht lang lassen offen stehen / und die mit Most angefüllten Fasse nicht lang heraus liegen / sondern bald in die Keller ziehen lassen.

3 Vor dem Leesen durch verständige Hauer / die bösen Stöcke auszeichnen / zum Ausrotten / und die guten zu gruben.

4 Wein-Stecken zu ziehen / und sauber aufzurichten und zudecken.

5 Das Wipffel-Futter aus den Wein-Gärten eimbringen und straiffen / ist im Winter den Kälber-Kühen und Lämmer-Schaafen / auch den Geisen sehr dienlich.

6 In Weinbergen anziehen / wo es nöthig; Item / gräfften oder sencken / wann das Holtz reiff ist.

7 Um Galli die Eycheln und Buch-Ackern abzupassen; gibts viel Eycheln / folgt gern ein langer und schwerer Winter / sonderlich / wann das Laub nicht abfallen will.

8 Wann die Felder überpfircht sind / und es Winters halber seyn kan / soll man die Hurten auf die Wiesen schlagen / daß sie von den Schaafen gepfircht werden.

9 Teiche fischen um S. Galli.

10 Graben und Teiche raumen; Item / Bronnen graben.

11 In diesem / und im vorigen Monat / kan man des Nachts die Dachsen mit grossen Spühr-Hunden aufsuchen und hetzen / sonderlich / wann es viel Obst hat / man muß starcke Gabeln dabey haben.

12 Wolff- und Fuchs-Gruben machen lassen / item / Wildpret-Sultzen / wann das Laub abfällt.

13 Schmelcken und Vogel-Beer bey schönem Wetter brechen / und an einem trockenen Ort / wo es lüfftig / aufhängen und verwahren lassen / im Winter auf die Tenne und Mäschen zu gebrauchen.

14 Bau-Holtz fällen im letzten Viertel; Item / Winter-Holtz und Busch-Holtz; Item / Kohlen brennen lassen / so viel man in die Schmidten und zum Ausbrennen bedarff.

15 Kraut ausstechen im alten Monden; Item / Möhren und weisse Ruben ausgraben im letzten Viertel um Burckhardi.

16 Anger-Koth / so man auf die Aecker bringen will / soll jetzt aufgehoben / und zusammgeschlagen werden / damit es im Winter faule.

17 Zu besichtigen / wo man Bau- und Brenn-Holtz abgeben solle.

18 Wo man bey grossen Eych-Wäldern die Schweine in die Mast treibt / Acht haben lassen / daß keiner mehr Schweine eintreiben lasse / als ihm erlaubt ist und bedingt worden.

19 Die Forster sollen ihre Register haben / ein jeder an seinem gewissen Ort / was für Holtz und für wem es abgegeben worden; Item / wo sich jemand im Forst in einem oder andern vergriffen / damit Unbill gestrafft / und Gerechtigkeit gehandhabt werde.

20 Wo man Holtz abmaissen will / soll man neben dem Wege drey Klaffter breit von dem alten Holtz stehen lassen / wegen des Wildprets; wann das junge Holtz in ein paar Jahren wieder aufwächst / kan man die alten Bäume am Rain wieder abhauen / daß also das Wildpret nicht vertrieben werde.

21 Jetzt deckt man den Hopffen mit Erden / hackt ihn vorhero / und läßt ihn also liegen / biß im Martio.

22 Weisse Maulbeer-Bäume ziegeln / wegen der Seiden-Würmer.

23 Die alten Wiesen von Mieß säubern / Aschen anstatt Dung darauf streuen / wo sie zu sehr veraltet / mit einer wolgeschwerten scharffen eisern Eggen überfahren / Gestäudicht / Dorn-Sträuche und Unkraut ausrotten / und mit Heu-Blumen besäen und eben einegen lassen.

24 Laim von den Gestätten herabreissen / und über Winter liegen lassen / zum Ziegelmachen im vollen Monden / auch was man zu Tennen / Estrichen und Feuer-Heerden den künfftigen Sommer bedarff.

25 Allerley Wurtzel / als Brionia, Althæa, Gentiana, Alant, Calmus, Galgant, Asarum, zur Artzney graben lassen.

26 Lorbeer-Baum / Kohl-Kräuter und Hasel-Stauden sind des Wein-Stocks Feinde / man solle sie nicht nahe dabey setzen.

27 Das Vieh soll man jetzt in keine nasse Wiesen treiben / sie vertretten die Gras-Wurtzen / machen tiefe Gruben mit ihren Fußstapffen darein / und ist ihnen sehr ungesund / sonderlich / wann die Reiffe anheben zu fallen.

28 Auf die Kranweth-Vögel und Halb-Vögel die Strich-Heerde zu gebrauchen.



Cap. LX.

Im November / was im Hause zu verrichten.

1. Nachfrage halten lassen / welche Unterthanen mit Frembden um halbes angebaut / und es / so viel möglich / abstellen und ablösen / weil es zu derselben Verderbung gereicht / mit ihnen leidlicher handeln / für einen gestrichnen Metzen ein Viertel darüber nehmen / ist leidlicher und billicher. Dis soll auch geschehen / wegen des Bestand-Viehs / Ochsen und Kühe / damit sie von den Frembden nicht übertrieben / und schlechte heillose Wirthe dardurch werden.

2. Wie es wittert in diesem Monat / so wirds im Mertzen seyn.

3. Fällt der erste Schnee auf weichen nassen Grund / bedeutet es eine schlechte Erndte / fällt er aber auf gefrornes Erdreich / soll ein fruchtbar Jahr zu hoffen seyn.

4. Wann man will wissen / wie der Winter wittern möchte / soll man um Allerheiligen / aus einem Buchbaum einen Span hauen / ist er trocken / deutet er warmen ; feucht / einen kalten Winter.

5. Vier Wochen vor und nach Weyhnachten / soll man das Rind-Vieh wohl warten.

6. In diesem und folgenden drey Monaten / allerley Vieh schlachten / einsaltzen und räuchern.

7. So bald die Feld-Arbeit fürüber / spinnen / Obst schälen / und Feder schleussen zu lassen.

8. Das übrige Geflügel verkauffen / und etliche Hühner an warmen Orten halten / so legen sie desto zeitlicher.

9. Auf die Trescher gute acht haben / daß sie bey Tag zu treschen anfangen / damit sie rein austreschen / und das beste und längste Stroh zu Bändern und Schäben aussondern / und die Schäbe binden.

10. Wo man viel Seiden-Würme halten kan weisse Maulbeer-Bäume setzen lassen / auch theils den Unterthanen austheilen / daß sie solche an gewisse Or[te] setzen.

11. Die Stutten / welche man glaubt trächtig zu seyn / soll man nicht an die Deichsel spannen.

12. Den neuen Wein ablassen.

13. Gänse und rinderne Zungen aufräuchern lassen

14. Die Zucht-Gänse wol warten / doch daß sie nicht zu fette werden / so legen sie desto eher.

15. Schnee-Königlein fangen / für den Stein un[d] andere Artzneyen.

16. Diesen Monat lässt man den Widder zu de[n] Schafen / und die Böcke zu den Ziegen. Colerus.

17. Schaf in die Saat treiben / wanns gefrohren is[t] und kein Schnee liegt.

18. Bey grosser Kälte die Ställe wohl verwahre[n] und gut füttern lassen / auch die Bronnen-Röhre einbinden.

19. Mit der Fütterey fürsichtig umgehen / d[ie] schlechteste erstlich geben.

20. Zu den Bienstöcken sehen / und sie vor Kälte ve[r]wahren.

21. Wann das Königlein nahe an die Häuser / od[er] gar hinein fliegt / ist Kälte zu besorgen.

22. Anfangen allerley Netze und Zeuge zu stricke[n]

23. Mehl im Vorrath / dem Winter-über zu bra[u]-

chen/ ehe die Mühlen gefrieren/ mahlen zu lassen um Martini.

24. Mast-Ochsen aufzustellen um Allerheiligen.

25. Fleissig die Rauch-Fänge kehren lassen/ wie auch durch den folgenden gantzen Winter.

26. In die Keller und Gewölbe einsetzen/ was die Kälte nicht leiden kan.

27. Werck und Haar zur Gespunst austheilen.

28. Der Unterthanen Feuer-Stätte zu besichtigen.

29. Haar und Hanff brecheln/ schwingen hächeln/ Späne machen.

30. Jetzt muß man anfangen die Tauben zu füttern.

31. Ein Keller-Buch zu machen nach den Numeris.

32. Trayd in die Kästen (wo Wochen-Märckte sind) führen lassen.

33. Gäns-Schmaltz aufheben/ Hötschapetsche-Salsen machen.

34. Das Trayd und geliehenes Geld einbringen.

35. Um Martini/ im wachsenden Monden/ soll man die Wein überlassen und aufrühren/ werden nicht leicht zähe.

36. In diesem Monat soll man den Magen/ und die anziehende Krafft des Menschens stärcken/ weder Aderlaß noch Schwitz-Bäder brauchen/ aber warmer Speisen und Gewürtz geniessen/ auch Meth und Honig.

Cap. LXI.

Was im November im Garten zu thun/ und zwar erstlich im Baum-Garten.

1. Wß Ruben machen/ darein man im Frühling Bäume oder Wein-Stöcke versetzen könne.

2. Peltzer und Wildling/ sonderlich Aepffel/ Bieren/ und harte Obst-Bäume 2. oder 3. Tage vor oder nach dem Vollmond/ sed non Lunâ in Cancro, Virgine & Piscibus existente, versetzen.

3. Obst-Bäume im abnehmenden Monden/ bey feuchtem Wetter/ vom Mieß säubern und butzen.

4. Gärten/ Wiesen und Obst-Bäume mit Aschen und Hühner-Mist dungen.

5. In diesem und folgenden Monat leg Castanien ins Wasser/ die zu Boden fallen/ sind gut zu setzen/ thue sie in einen unten gelöcherten mit Erden gefüllten Topff/ daß sie einander nicht berühren/ setz also den Topff an einen Ort/ daß er warm und lüfftig stehe/ und besprenge sie offt mit Wasser. Wann sie auskeimen/ soll mans im Mertzen setzen/ je zwo und zwo zusammen/ sie werden desto kräfftiger: sie wollen aber feit und feucht Erdreich haben/ oder ein sandichtes. Die leimichte Erden ist ihnen zuwider. Rhagorius

6. Also mag man auch in diesem Monat Pferschen und Mandel-Kern einlegen und aussetzen.

7. Peltzer mit Stroh verbinden/ so wol vor der Haasen Angriff/ als auch vor der Kälte zu versichern/ alle schädliche Gewächse im Garten vertilgen/ samt der Wurtzel.

8. Wildling graben lassen und versetzen/ 2. oder 3. Tage nach dem Vollmonden/ müssen aber gerad und glattrindig seyn.

9 Die beschädigten und löcherichten Bäume rein ausschneiden/ bis auf das Gute/ mit Kühe-Koth und darunter temperirten weichen Leim bestreichen/ und mit einem Tuch verbinden.

10. Die Feigen-Bäume zu Anfang dieses Monats/ ehe dann die starcken Reiffe kommen/ einzumachen.

11. Am Abend Allerheiligen stecke birckene oder weidene Knüttel/ so viel du wilt/ Ellen-tieff gedrang in die Erden; den folgenden Christ-Abend zeuch sie wieder heraus/ und stecke alsbald Aeste von fruchtbaren Bäumen/ gleicher Dicke/ an die Stätte/ sie bekleben selbiges Jahr/ und werden fruchtbar. Ex Colero & Rhagario.

In dem Kuchen-Garten.

1. Lebendige Zäune und Spalier stutzen/ Quitten-Stauden setzen.

2. Die Erdbeer bey angehendem Frost mit Pferd- und Kühe-Mist bedecken/ so tragen sie im Sommer desto besser.

3. Artischocki-Stöcke/ bey Anfang dieses/ oder Ende des verwichenen Monats/ abschneiden/ bey Sonnenschein austrocknen/ bey Nachts/ und wann Regen-Wetter/ mit Läden auf Ziegel unterlegt decken/ und vor der Gefrier mit Flachsagen oder Gräten einmachen lassen. Wann trockene scharffe Kälten/ muß man die Läden/ so auf die Artischocken liegen/ oben und neben bey mit frischem Roß-Mist bedecken/ so lang die Kälte anhält/ so bald sie aber nachlässet/ ihnen wieder etwas Lufft machen.

4. Kreen/ oder Meer-Rettich/ Petersil/ Rettich/ Scher-Rübel/ Cicori ausgraben/ und in die Keller einmachen.

5. Alant-Wurtzel/ Calmus/ und andere Wurtzel einzumachen.

6. Den abgeschnittenen Spargel auf den Betten liegen lassen/ und mit Mist nicht zu dick bedecken/ oder mit Kämpel-Säge-Spänen und Abschnitlingen/ die bey den Kämpelmachern zu bekommen.

7. Weisse Ruben/ Rettich und Pfater-Rübel abhäupteln/ das Ruben-Kraut in die Gärten/ (wann es schön) oder auf Böden tragen/ dünn von einander streuen/ das Viehe damit gefüttert/ gibt viel Milch/ die Ruben ausgraben/ schälen/ einhacken und einhächeln/ so viel man ins Hause bedarff. Vom Uberrest Schwein/ Gänse/ und anderes Viehe zur Mast und Nahrung füttern. Die Ruben-Schäler auf den Boden dünn streuen/ und Winters-Zeit dem Viehe auf den Gesod geben.

8. Jetzt kan man Winter-Petersil säen.

In dem Blumen-Garten.

1. Bey trockener Kälte/ die zärtesten Gewächse und Kielwerck/ was in den Bettern überwintern muß/ mit Tanne-Grase decken.

2. Die Hiacintho Tuberoso auszunehmen/ wie auch

die

die Wurtzel von der Maravilla, sie in ein laulicht Zimmer/ bis im Frühling/ oder auf eine Reuter zu legen/ soll zu Ende des Octobris geschehen.

3. Jetzt blühen Ringel-Blumen / Porrag, Scabiosa, Narcissus Colchicus, Hyssop und Cyclamen.

CAP. LXII.

Feld-Arbeit im November.

1. Stecken ziehen in den Wein-Gärten / so es nicht vor geschehen / Gräfften und Gruben/ und Anziehen/ und Bögen setzen.

2. Eycheln klauben lassen/ wann sie anfangẽ zu reifen.

3. Wein-Stecken auf Hauffen zusammen legen/ nicht gar auf die Erden/ sonst faulen sie/ müssen bedeckt seyn/ so besser.

4. Am Leim-Baum den Mistler auf dem Stich zu richten/ item die Lagerheerd auf die Kranwets-Vögel/ wie auch in nachfolgenden zweyen Monaten/ December und Januario/ zu gebrauchen.

5. Auf Fuchs und Hasen jagen / und Rebhühner fangen.

6. Den Fasanen schütten und räuchern.

7. Jetzt gehen die Schwein-Jagten an / item Otter- und Biber Fang/ auch Dachsen/ Rehe/ Marder und wilde Katzen.

8. In den Gehöltzen/ wo man Wildbahn oder Raiß-Gejaid hat/ etwas dickes lassen / damit das Wildpret seinen Stand haben möge; im Holtzhauen befehlen lassen/ daß sie es kurtz abhauen/ so wächst desto eher ein junges darnach/ wann sie lange Stöcke lassen/ wächst es nicht gerne.

9. Ein Monat lang/ nach S. Simonis Judæ / soll man keine Forellen / sie seyen groß oder klein (ausser Lachs) fangen/ einsetzen oder verkauffen.

10. Mäiling und Sprentzling/ soll man vor Catharina fangen/ wann es eine Herrschafft befiehlet / sonst soll es/ weil die Wasser dardurch ausgeödet werden/ gäntzlich verbotten seyn.

11. Auf den Teichen/ wann es nöthig/ anfangen zu eysen in den Bachen/ so bald es gefroren/ die Tümpffel ausfischen lassen.

12. Rohr-Kolben in des Gesinds Better klauben/ auch das Geröhr auf dem Eys abstossen lassen/ und solches den gantzen Winter über zum Decken / Ziegel-Brennen und Bier-Bräuen zusammen führen.

13. Schlier und Gassen-Koth auf Aecker und Wiesen führen.

14. Wann die Sonn im Schützen ist/ drey oder vier Täge vor dem Neumonde/ soll man mit einem Geschoß die Misteln von den Eych-Bäumen schiessen / und im Herabfallen auffangen/ ehe sie auf die Erden komen; ist eine Artzney den Kindern wider die Fraysch. Ex Colero.

15. Um diese Zeit kan man auch Scabiosa-Wurtzel graben/ länglicht von einander spalten/ an einen Faden thun und aufhangen: Diese reiniget die Leber / bringt allen Schleim weg / wann ein Kind krätzig wird/ ins Trincken gelegt/ macht das Ausgeschlagene alles rein abfallen.

16. Die Marck-Stein und Gräntzen in Wäldern/ Feldern/ Wiesen/ und allen Gründen/ zu besichtigen/ doch daß die angräntzende Nachbarn auch gegenwärtig seyen. In den Wäldern soll man beederseits auf eine Klaffter nicht zu den Marck-Stein hauen lassen.

17. Holtz zu grossen Fässern im guten Zeichen schlagen lassen.

18. Kranweth-Beer passen und einbringen / item Stauden davon.

19. Holtz zur Mühl-Ausbesserung schlagen und führen lassen/ Mühl-Bäche raumen lassen.

20. Wann trocken Wetter/ Wasser in die Wiesen lauffen lassen/ damit die Blätter von den Bäumen desto eher faulen/ auch besser dungen.

21. In den Wein-Gärten graben / sonderlich wo Letten und Tegel ist/ auch eine Verzeichnuß machen und übergeben lassen/ wie viel Gruben in jedem Weinberge gemacht worden/ so wol auch/ wie viel das Wein-Leesen im Zehenden / und eignem Bau getragen hat. Hopffen decken zu lassen.

22. Theils bauen in diesem Monat/ wofern es nicht zu kalt ist/ zum Anfang etwas von Waitzen/ nennen es Allerheiligen-Waitz/ und glauben/ er gerathe sonderlich wohl.

23. Durch die Forster acht haben / daß unter dem Brenn-Holtz kein tüchtiges Bau- und Zimmer-Holtz gefällt und zerhackt werde.

24. Das Laub-Rächen in den Wäldern (sonderlich mit scharffen eysernen Rechen) verbieten / weil das Brut dardurch ausgerissen und verderbt wird / auch das Mistel abwerffen.

25. Daß so wol Bau- als Brenn-Holtz / nicht hin und wieder / sondern ein Theil nach dem andern abgegeben und angemaisset werde / so kan das junge Holtz desto besser wachsen ; ausser was Wipffel-dürr oder Wind-fällig ist/ bald aufraumen und verkauffen.

26. Die Latten/ Laiter- und Hopffen-Stangen/ allein an den Orten/ wo das junge Holtz dick wächset/ zu schlagen/ damit das Holtz nicht ausgeödet werde.

27. Im Winter/ wann es Schnee hat/ und hart gefroren ist / das Holtz aus den Gebürgen und Leiten durch Schlitten holen lassen.

28. Vom 13. November bis 13. Januarii / ist sehr gut Bau-Holtz fällen / im abnehmenden Monden / Luna Cancrum, Capricornum & Virginem permeante: an einem schönen Tage. Thurneisser in ἐκπληρώσει.

29. Brenn-Holtz im Vorrath / wann man Winters halber anders nichts thun kan / herzu schaffen.

30. Zähe Leitten oder Haber-Felder vor Winters umreissen lassen/ damit es/ durch den Frost ermildert/ sich auf den Frühling wol legen lasse/ muß vor Martini seyn. Man kan auch/ wo es gebräuchig/ um dieselbige Zeit winterbrachen.



Cap. LXIII.

Was im December bey Hause zu verrichten.

1. NEtze stricken und ausbessern/ Mäschen-Vögel zu fangen/ Bienen-Körbe/ Brod-Schüsseln / Käse-Form / Tauben-Körbe / Zillen zum Fischen / Fisch-Reussen / Stiel in die Hacken/ Hauen / item Rechen / Schauffeln / Pflüge / Egen/ Wein-Stecken/ Baum-Stützen/ Körbe/ Leser / und dergleichen nutzbare Sachen zu machen. Wer drechslen kan/ wird viel gute Dinge im Garten und sonst ins Haus schaffen können.

2. Was anlangt die 12. Unter-Nächte/ fangens etliche an vom Tage Luciæ/ etliche aber von dem Tage/ wann der Christ-Schein vorbey/ wann die Sonn ins folgende Zeichen des Wassermanns tritt. Die Alten haben sie von dem Christ-Tag angefangen/ am heiligen Abend/ der den Jenner bedeutet/ und so fortan. Quanquam superstitionem sapiat.

3. Hühner-Eyer/ in diesen 12. Tägen gelegt/ vor Kälte verwahret / aufgehebt / und im Frühling den Brut-Hennen untergelegt/ sollen schöne grosse Hühner daraus werden.

4. Tauffeln und Reiffe zu den Fässern machen lassen.

5. Was von Eysenwerck; Sägen/ Sicheln/ Karsten/ Hauen/ Axten/ und dergleichen mangelt/ zu kauffen.

6. Dem Rind-Vieh gibt man Waitz und Haber-Stroh/ und allem Viehe/ dreymal des Tages/ frühe/ Mittag und Nachts warmes Luder/ als aus dem Stadel das Luder-Amm/ da es nicht erklecket / Waitzen-Stroh oder Grünmath darunter geschnitten / in eine Boding im Kühe-Stall wol eingedaucht/ sied-heisses Wasser daran gossen und zugedeckt/ alsdann in einer Stund jedem Stuck Rind-Viehe ein Schaff-voll davon fürgegeben / und allweg eine warme Suppen ein wenig daran gegossen/ das füttert wol ; so gibt man ihnen auch auf das Luder ein wenig Weingart-Wipffel/ oder gutes Heu/ sonderlich dem Vieh/ das man mästen will. Den Kälber-Kühen gibt man Grünmath oder süsses Heu/ den Kälbern kurtzes grünes Heu.

7. Den Schweinen gibt man im Winter das Amm mit heissem Wasser abgebrennt/ ein wenig weisse Ruben klein gestossen und untermengt; den Mast-Schweinen gibt man geele oder weisse Ruben klein gestossen. Item Gärsten / Lins-Futter/ Habern / Ausgereutetes/ von allerley Getrayd gemahlen und untermischt/ item Wein-Tröstern und eingemachte Kraut-Blätter eingemengt. Den kleinen Ferckleín gibt man/ nach dem Abspehnen/ Haber/ und gut Kleyen-Tränckel / wo die Mast-Schweine nicht gerne essen wollen/ gibt man ihnen dünne Kleyen- und Mehl-Tränckel/ auch zu Zeiten/ daß sie die Zähne auswetzen / ein wenig Gersten oder lauters Korn.

8. Man soll allem Viehe aufs wenigst einmahl dem Tag zu trincken geben / oder zur Träncke treiben.

9. Die Ställe wol verwahren / damit das Viehe warm stehe / und wol gewartet werde: Den jungen Kälbern soll man die Zungen aufheben / befinden sich weisse Wartzen daselbst/ die soll man mit einer scharffen Beiß-Zangen abzwicken; darnach Knoblauch zerstossen/ mit Saltz-Wasser und Essig vermischen/ den Ort damit waschen/ und mit Hönig bestreichen/ Abends und Morgens/ drey oder vier Tag lang.

10. Die

10 Die Woche vor Weyhnachten/ soll man den Gänsen wol warten; nach Weynachten kan man ihnen weniger geben/damit sie zum Legen nicht zu feist seyen.

11 Wanns tiefen Schnee hat/Vögel mit dem Zug-Garn/und Feld-Hüner mit dem Schnee-Garn fangen zu lassen.

12 Auf die Wildpret-Diebe/ item/ auf die/ so Hasen und Hüner heimlich absangen/ wohl Achtung zu geben.

13 In Fischhältern und Einsetzen immer aufzeisen/ und nicht gar überfrieren lassen.

14 Von den zähen Weyden/Körb und Fisch-Reussen zu machen.

15 Wo man nicht genug Dung hat/ das Gerörricht in die Mist-Stätte einstossen lassen.

16 Keller und Gewölbe vor Kälte zu verwahren.

17 Vor dem Schnee die Fenster im Trayd-Kasten zu beschirmen.

18 Den Schaafen Lins-Gersten-und Waitzen-Stroh geben/vom Haber-Stroh werden sie eglicht.

19 Für die Pfinnen gibt man den Schweinen jetzt Hanff zu fressen/oder eine Ladung Schieß-Pulver/oder de aquâ sanguineâ Menstrui, oder purgirt sie vorher mit Antimoni-Pulver.

20 Mast-Schweine im letzten Viertel zu schlachten/ soll Speck und Fleisch gut werden/ und lang bleiben.

21 Den Schaafen weiß Erlen-Laub vorlegen/ und die/so nicht davon fressen/als ungesund verkauffen.

22 Dem Vieh das Maul raumen und fleissig ihre Lecken geben.

23 Eis einführen/ und in der Scheuern fleissig und sauber dreschen lassen.

24 Wanns eisig und schlupfferig ist/ die Stollen an den Huf-Eisen etwas spitzig/ oder scharffe Nägel schlagen lassen/ doch nicht ausser Noth/ sie tretten sich bald.

25 Die trächtigen Stutten in einen Stall zusammen stellen/und zu Nachts ein Licht darinnen in einer Laterne brennen lassen; sollen allezeit etliche darinnen liegen/und einer um den andern wachen.

26 Vom Christ-Monden an/ biß auf das Æquinoctium Vernum, soll man die Schweine zum Bären lassen.

27 In diesem Monat ist gut/ einen Vorrath von Brod backen/ sättigt wohl/ und währet biß Pfingsten hinaus/ ist auch gut/ (wo die Wasser nicht gefrohren sind) mahlen lassen.

28 Die Bienen-Stöcke verwahren und zumachen/ daß sie nicht hinaus können/ sonderlich wann Schnee ist.

29 Nach dem eingeschlagenen Obst sehen/ dasselbe durchklauben/die frischen sauber abwischen/und wieder in trockene Gefässe sauber einmachen.

30 Möhren und Ruben auszuklauben/was zur Kuchen/und was zum Vieh-Futter gehöre.

31 Auf die Schäfer gute Acht haben/ und täglich nachsehen/woferne es Schnees halber seyn kan/ daß sie die Schaafe austreiben/ und nicht in den Ställen füttern; und was das Nacht-Futter anlangt/ daß sie das gute Heu nicht den Schaafen entziehen/ und ihren Kühen fürlegen.

32 Maltz machen aufs gantze Jahr.

33 Die Scheuren und Kästen vor den Spatzen wol verwahren.

34 Saltz im Vorrath einzuhandeln.

35 Das gröbere Futter vor Weyhnachten verbrauchen.

36 Die Nässe vor Weyhnachten schadet den Früchten nicht/aber die Nässe hernach.

37 Pahn-Theidigung halten/und die Policey-und Feuer-Ordnung verlesen lassen.

38 Gemein-Kirchen-Spital-und Waysen-Raitungen von den Beamten aufnehmen/ auch mit den Tagwerckern abraiten/und sie bezahlen lassen.

39 Schwache Weine soll man im Winter/ im abnehmenden Monden/ wann der Boreas wehet/ ablassen.

40 In diesem Monat soll man die behaltende Krafft stärcken/und erwärmende Kleider und Speisen gebrauchen/ offt trockene Speisen und Gebratens zu sich nehmen/keine Artzney brauchen.

Cap. LXIV.

Was im December im Garten zu thun/ und zwar erstlich im Baum-Garten.

1 Auf die jungen Bäumlein Acht zu haben/ daß sie von den Hasen/ bey grossem Schnee-Wetter/ nicht gescheelt und angegriffen werden: Spürtz nur in die Hand/ und bestreich den Peltzer mit; oder zeuch die Reißlein/ wann du peltzen willt/ einmal durchs Maul/oder bestreich die Stämme mit Küh-Mist/darinn Ochsen-Gall/oder Wermuth/oder Knoblauch-Safft geknetten ist. Man muß auch deßwegen die Peltzer wohl mit Stroh einbinden.

2 In diesem und folgenden zweyen Monaten/ die Raupen-Nester und das überbliebene noch an den Aestlein hangende Laub von den Bäumen abzunehmen/das Laub fleissig zusammen rechen/ und/ entweder stracks verbrennen/oder ins Wasser werffen.

3 Den Schnee in denen Gärten um die Obst-Bäume beyzuschlagen/ wann vorhero der Wasen geöffnet ist/in dem Februario wieder geebnet/wann der Schnee zergangen ist; dieser Schnee/ wann man vorhero ein wenig Dung unterlegt/macht die alten Bäume trächtig und fruchtbar.

4 Jetzt soll man Gruben in denen Gärten machen/ darein man die Weidling im Frühling setzen kan/ also wird die Erde von der Kälte fein durchgekocht und fruchtbar gemacht.

5 Die Bäume muß man jetzt mit Ausschneiden und Stümmlung der Aeste verschonen.

6 Stroh-Sail um fruchtbare Bäume binden; viel sind der Meynung/ daß sie desto trächtiger werden.

7 Die Kern-Sammlung/ von allerley edlen und gutem Winter-Obst nicht zu vergessen/ und sie an einem lüfftigen und temperirten Ort wohl verwahren.

8 Laug-Aschen an der Bäume Wurtzeln legen/ vertreibt

treibt

treibt die Würmer und das Ungeziefer/ auch bey feuchten und nicht allzukalten Wetter den Mieß fleissig abschaben.

In dem Kuchen-Garten.

1 HAlcyonides sind die 14 Tage also genannt 7 vor/ oder 7 nach Luciæ/ oder vielmehr vor- und nach dem Solstitio Hyemali.

2 Zu dem eingesetzten Cauliflor, Caulirabi, und allen andern Garten-Sachen zu sehen / damit nichts faule; und was aufgesetzt hat/ kan nach und nach in die Kuchen verbraucht oder verkaufft werden.

3 Zu den Artischocken offtmals sehen/ daß sie von der Kälte wol versichert/ mit warmen Roß-Mist neben den Laden/ und um die Agen bedeckt/ und dennoch bey leidlichem Wetter nicht allzustarck eingedünstet werden.

4 Mist und gute Erden in die Gärten bringen.

5 Allerley Garten Gezeuge/ was etwa mangelt/ einkauffen/ ausschleiffen und verbessern lassen.

6 Aus dem Einsatz-Keller geneußt man jetzt den Welschen Blumen- und Ruben-Kohl/ Winter-Rettich/ Antivi/ Cicori / rothe Ruben / und dergleichen mehr.

In dem Blumen-Garten.

1 IN der Einsetz-Stuben muß man / wann grosse Kälte einfällt/ mit gelinder Einheitzung und sittsamer Begiessung die Welschen Bäume fleissig warten/ und der Sach nicht zu viel/ noch zu wenig thun.

2 Jetzt blühen die Christ-Wurtzel/ Ringel-Blumen/ Borrago, bißweilen/ aber selten/ das Cyclamen. Aber in den wolverwahrten Garten-Häusern blühen Citroni/ Pomerantzen und Myrrhen/ auch zu Zeiten der Gelsamin.

Cap. LXV.

Feld-Arbeit im December.

1 WAnn leidlich und gutes Gewitter ist / zu Wein-Gart die Steine abklauben / die Mauern / Gehäger u[illegible] Frieden raumen und zurichten.

2 Wer in den letzten zween T[illegible]n dieses Monats Holtz abhauet/ wann der Mond n[illegible]t worden/ dasselbige Holtz soll weder faulen noch wurmstichich werden/ sondern je länger je härter bleiben. Videtur superstitio esse.

3 Wann ein grosser tiefer Schnee gefallen/ kan man die Rebhüner mit dem Schnee-Garn überziehen.

4 Die Hüner mit den Beeren und Treib-Gezeuge ausspühren und fangen.

5 Die Wald-Tenne auf die Kranwets-Vögel jetzo fleissig besuchen / sonderlich wann grosser Schnee vorhanden/ sie wol kehren und mit Kranweth- und Schmelcken-Beeren ausäbern lassen.

6 Schweine/ Wölffe und Füchse jagen und schiessen/ im Schnee / sonderlich wann er neu-gefallen / sind sie leichter auszuspühren/ und die Bälge sind jetzt am besten; ihre Höhlen im Schnee auskundschafften und mercken.

7 Auf die heimlichen Hüner-Fänger und Hasen-Dieb Acht zu haben / wegen der Zain und Schlingen/ wie im Januario.

8 Auf die Teiche gute Achtung geben / daß sie fleissig geeiset und geraumet / und die Fische/ wegen des Aufthau Wassers/ so auf den gefrornen Teich-Eise (wann sie kein durchlauffendes Wasser haben) stehen bleibt/ und wieder gefrieret/ nicht ersticken mögen.

9 Jetzt ist auch die Zeit/ unter dem Eise zu fischen.

10 Zu dieser Zeit laichen die Rutten.

11 Die Fischer glauben / wann die Leber in den neugefangenen Hechten vornen spitzig und hinten bey der Gallen breit ist / daß ein strenger Nachwinter folgen solle.

12 Jetzt kan man Rohr stossen.

13 Die Wiesen mit Wasser / wo man Gelegenheit darzu hat/ überlauffen lassen.

14 Die abgehauenen Felber-Ruthen nicht bald verzäunen/ im Winter binden/ aufgerichtet setzen/ und eine Wochen/ zwo oder drey stehen und austrocknen lassen; wann man sie verzäunen will / muß man sie vor ins Wasser legen.

15 Die Forster in den Wäldern bißweilen bey Nacht zusehen lassen/ daß nichts veruntreuet werde.

16 Das in den Auen gehackte Holtz an hocherhabene Ort schleppen lassen/ daß sie von den jähen Güssen nicht weggeschwemmet werden.

17 Auf den Gräntzen Holtz abgeben/ zu Erhaltung der Possession.

18 Die Unterthanen sollen ihr ausgezeigtes Brenn-Holtz abhauen/ und mit nächsten wegbringen.

19 Erden und Mist auf die Weinberge und Wiesen zu bringen.

20 Die nothwendigste Bau-Fuhren bey guter Winter-Bahn zu verrichten.

21 Kalch-Steine im Vorrath zu führen.

22 Stecken/ Stangen / und allerley Garten-Zeuge zu richten und zu führen.

23. Mist auf die Aecker führen / und fein ausbreiten/ so fällt die Winter-Nässe / von Schnee und Regen/ drauf/ und seigert seine Krafft in den Acker; wo sperer/ schlechter und kalter Grund ist/ muß der Mist dicker abgezogen werden.

24 Man muß das Feld offt besuchen / das Wasser/ welches sich von vielem Regen gesammlet hat/ abzulassen/ und ihm zum Ablauff zu raumen.

25 Wann die Stuben-Nachtigallen bald nach Weyhnachten singen / so wirds bald Sommer/ schlagen sie langsam / so währet der Nach-Winter desto länger; grüne Weyhnachten/ weisse Ostern/ & econtrà.



Cap. LXVI.

Wie sich ein Hauß-Vatter gegen der Nachbarschafft zu verhalten.

LEutseelig/freundlich und höflich seyn/ist zwar(eigentlich zu reden) keine Tugend für sich selbst/ dann dieses auch bißweilen bey den Lasterhafften und Gottlosen sich ereignet;kan auch offt im Mund und Geberden Gold/im Hertzen aber Bley/oder wohl Arsenicum und Gifft seyn. Aufs wenigste aber/ ist es eine Morgenröthe/die der aufgehenden Sonne der Tugenden meistens fürzulauffen pfleget/ja auch/wie eine schöne und holdseelige Abendröthe derselben (nach ihrem Untergang) folget und nachglänzet. Sie ist ein anreitzendes süsses Querder/daran die Gemüther der Menschen/ wo sie nicht gar behangen bleiben/dennoch begierig darnach schnappen; ein edler und großmüthiger Saame/ welchem die Freundschafft so wohl ihr Wachsthum/ als auch ihre Erhaltung schuldig. Daher kan unser Haus-Vatter durch diese/ seiner Nachbarschafft Gesichte/ Augen und Hertzen leichtlich und ohne grosse Unkosten einnehmen / wann er ihre Besuchungen so wohl zu empfangen / als zu erwiedern / mit freundlichem Gesichte/annehmlichen Geberden/und verbindlichen Worten/zu rechter Zeit wissen wird; dann ein Haus-Vatter hat die Gelegenheit nicht / wann er böse Nachbarschafft hat / nach Wolgefallen sein Haus und Güter anderwärts-hin mit sich zu tragen/ wie der Schnecken bey Gabriele Faërno, dem gelehrten Cremoneser/ der/ als er um diese Ursach von Jove gefragt ward / dieses geantwortet hat:

— — — Hoc incommodi
Perferri dixit, malo quam arbitrii mei
Non esse, devitarè vicinos malos,
Vicinitatis mala instar infortunii est.

Also ist leichter gute Freunde von Anfang machen und erhalten / als die mit Ursach verletzte wiederum begütigen. Und wie die Morgenröthe offtmals ein Prognosticon ist des gantzen Tages/also kan der Eintritt und Anfang in einer Nachbarschafft/wann er wohl beschaffen/ Hoffnung machen/ eines glückseeligen oder/ wann er ungestümm und unbillig / die unfehlbare Forcht eines verdrießlichen Lebens.

Die andere Staffel / die Gemüther / als das Eisen durch den Magnet an sich zu ziehen/ ist die Bescheidenheit/ damit die höfliche Sitten von der Eitelkeiten Schein gleichsam verwahret bleiben; da ein Haus-Vatter in Geberden sittsam/in Worten behutsam und in Wercken höflich/ erscheinet; hingegen/ wann er mit nichts/als Großsprecherey/Prahlen/und eiteln Selbst-Ruhm die Benachbarten verlustiget/ nichts/ als sein eigenes zu loben/ und alles andere zu verachten/ oder doch ringer zu schätzen weiß / wird er mehr Verdruß / als Freundschafft/ mehr Unwillen/ als Gewogenheit/dadurch erwecken. Darum soll er von sich und den Seinigen/mässig halten und reden;sich nach des Nechsten Fähigkeit und Neigung richten / und daher alle seine Gespräche also anordnen/daß man ihn gern höre/ verträulich mit ihm umgehe/eine Zuversicht zu ihm gewinne/und also einen guten und rühmlichen Nachklang/auch in der Abwesenheit/ von sich geben möge.

Die dritte Staffel / ist Gast-frey seyn / so viel seine Mittel und Vermögen erleiden und tragen mögen. Es ist kein Ding/das die Hertzen der Nachbarschafft/ sonderlich der Armen und Geringern / so bald gewinnen kan/als wann sie wissen und glauben/ daß man sie gerne

sihet/ und bey ihrer Ankunfft ein freundliches/ wohlgeneigtes Gesicht erzeiget; und ist besser/ man gebe ihnen zu rechter Zeit/ was das Haus vermag/ sauber und genug; nicht gar/ daß man (als wie theils pflegen) mit unnothwendigen/ überflüssigen Speisen und Gerichten/ zur Unzeit (darauf man allzulange warten muß) mehr eignen Pracht/ als dem Gast einiges Wolgefallen erzeige/ weil ein solcher sich besorgen muß / in Wiederbesuchung gleichmässige Spesen und Unkosten aufzuwenden/ oder gedencken/ man wolle ihm hiemit abdancken/ und gleichsam abschrecken/ daß er/ dergleichen Ungelegenheit zu verursachen/ nicht ferner sich erkühnen dörffte. Da hingegen eine ehrliche/ saubere/ nicht allzuprächtige Tractation/ wobey ein guter Wille/ gutes Gespräch und freundliches Gesichte ist/ die Verträulichkeit unter den Benachbarten pflantzet und unterhält / und also weder einem/ noch dem andern Theil zu schwer fällt / so man die grossen/ allzukostbaren Prasserepen mit der Mittelmasse temperirt / und seine Gäste leben lässet / als ob sie zu Hause wären/ das verderbliche übrige Sauffen einstellet/ und sonst mit allerley erlaubten und Adelichen Kurtzweilen ihnen die Zeit zu passiren suchet.

Die letzte Staffel/ die Benachbarten ihme zu verbinden/ ist die Dienstwilligkeit/ wann man ihnen in Sachen (die man ohne seinen sonderlichen Schaden und Nachtheil thun kan) gerne zu Gefallen lebt/ ihnen in Freuden mit Glückwünschen/ in Traurigkeit mit Trost/ in zweiffelhafften Sachen mit Rath/ und in gefährlichen auch mit der That an die Hand stehet.

Also nun bleibt es bey Edlen/ Tugend-reichen Gemüthern/ nicht bey der blossen Nachbarschafft; sondern es erwächset auch eine wahre und lebhaffte Freundschafft/ mit der Zeit/ daraus; um welche sich (sonderlich an würdigen und guten Orten) zu bewerben / ihm es ein jeder ehrlicher Haus-Vatter solle höchstens angelegen seyn lassen: Weil offt mehr/ als bey seinen eigenen Bluts-Freunden von ihnen zu hoffen/ wie ein Spanisches Sprüchwort lautet:

No ay mejor Espejo,
Que uno Amigo Viejo.

Dann/ gleichwie der Spiegel im ersten Anblick dem Gesicht alle/ so wohl gute/ als böse/ Stücke fürhält: Also/ ein guter Freund einem seine Irrthümer (ohne welche kein Mensch lebet) durch freundliche und geheime Andeutungen verbessere/ in dem guten und löblichen Fürsatz stärcke/ der ihm in Gegenwart gefolgsam sey/ in der Anwesenheit liebe / in allen vorfallenden zweiffelhafftigen Sachen treuen Rath und Beystand gebe / wie dessen sonderlich ein junger Haus-Wirth mehr / als andere/ vonnöthen/ weil die Freunde fast dünne gesäet/ und es stätige und immerwährende Fehl-Jahr der Freundschafft abgibt/ daher sie auch gar wunder-selten wol gerathen/ nach dem Sprüchwort:

Treuer Freund ein rarer Gast/
Den Melonen gleich zu schätzen/
Hundert Körner must du setzen/
Eh du einen guten hast.

Sonderlich/ wo Noth und Gefahr vorhanden/ ist derjenige glückseelig / der einen wahren geprobten Freund an der Hand haben/ und in allen Fällen sich kecklich auf ihn verlassen kan.

Cap. LXVII.

Was zu thun / wann man zu Vergleich- und Abhandlungen in der Nachbarschafft angesprochen wird.

Wiewohl sich ein weiser Haus-Vatter hüten solle / in anderwärtige/ unnöthige und fürwitzige Händel/ sonderlich zwischen Fried-hässigen und Zanck-gierigen Leuten einzuflicken / und ihm nicht selbst Ungelegenheiten/ Verdruß/ ja auch offtmals Schaden auf den Halß zu laden/ so kommt es doch bißweilen/ daß er von Freunden um Beystand angesprochen und gebeten wird / das er dann mit gutem Gewissen nicht abschlagen solle / in Bedencken / ihm auch in fürfallenden Begebenheiten/ dergleichen nöthig seyn/ und wider unbedachtsam andern seine Assistentz abschlagen / er selbst auch in proprio casu alsdann der ihrigen entbehren möchte.

Daher er Erstlich (wo er erbetten wird) sich befleissen solle/ den vornehmsten Zweck und Ursach solches Handels/ wie auch die Gemüther und Eigenschafft der Partheyen/ wohl und genau zu erlernen/ wer den ersten Anlaß gegeben/ obs der Mühe werth/ oder nur temerario motu geschehen/ was eines oder des andern Inclinationes, wie diesem und jenem zu begegnen/ ob gantz nicht/ oder/ was für eine Mässigung vorzuschlagen und einzubilden/ dadurch sie besänfftigt / und desto eher verglichen werden.

Fürs Andere zu bedencken / ob er auch bederseits in gnugsamen Credit, und ihrer zum Theil mächtig sey/ sie mit vernünfftigen Persuasionen zu gewinnen. Dahero besser/ in Zanck-Sachen keine Parthey/ sondern die Mediation über sich zu nehmen / so ist er beeden destoweniger verdächtig / und kan beederseits pro re natâ zu- und nachgeben / auch desto offenhertziger und verträulicher überall seine Meynung beybringen; findet er aber/ daß er einerseits verhaßt/ oder sonst nicht in gutem Concept sey/ so ist besser / er schlage seinem Freund / der ihn um Beystand angesprochen / ein ander taugliches Subject vor/ gebe doch seinen unverfänglichen Aufsatz und Vorschlag/ wie er glaube/ daß am füglichsten aus der Sache zu kommen.

Drittens/ was Käuffe/ Verkäuffe/ Abtheilungen/ Bestand-Nehm- und Verlassungen / und dergleichen Abhandlungen anlanget/ hat er im ersten Buch/ aus denen deßwegen gegebenen Informationen und Bedencken dasjenige / was sich auf diesen Casum schicken möchte/ vernünfftig heraus zu suchen/ und darnach seine Consilia und Formularien einzurichten. Nicht/ daß es eben eine Nothdurfft / (weil ein jeder Verständiger ihme selbst/ und andern/ besser/ ohne diß wird zu rathen wissen) sondern nur/ daß es ihm unverfänglich ein Denck-Zettel und Memorial sey / eines und das andere an die Hand zu geben und zu erinnern.

Vierdtens / was Freud- und Trauer-Fälle betrifft/ muß er sich in den ersten/ sonderlich in Heyraths-Sachen / nach der Parthey Vermögen und Inclination/

in dem letzten aber/ nach der Billichkeit und Christlichen Leben reguliren/ nur daß er/ den gemeinen Lands-Brauch nach / eines und andere wisse anzugreiffen und anzustellen.

Fünfftens / soll er sich fest vorsetzen/ nimmermehr etwas zu rathen/ zu thun und zu reden/ ausser was recht / und so wol der Warheit / als auch der Billichkeit gemäß ist; sich nie gebrauchen lassen/eine rechte Sache zu hintertreiben / oder eine wurmstichige zu beschönigen ; sondern dem unbillichen Theil seine Proceduren in geheim zu remonstriren und davon abzumahnen/ auch wo er nicht folgen wolte/ gantz davon sich zu entziehen/ und lieber einen Nachbarn / der ihm dergleichen zumuthen will / als zuforderst GOTT/ und hernach sein Gewissen beleidigen.

Zum Sechsten / soll er/ so viel möglich / allen Zwitracht/ Mißverstand und Weitläufftigkeiten/und Verbitterungen vorkommen/ unterbauen/ verhüten und abschneiden/so viel an ihm ligt/die feindseligen und kostbaren Emergentzen remonstriren / sie vor der Rapularum Forensium und gewinnsichtiger Zungen-Drescher Eingebungen verwarnen/ und/ so gut er kan/ unterschiedliche Wege zur Versöhnung / Vergleich und Einigkeit vorschlagen/ auch die Gemüther allerseits zur Billichkeit lencken.

Zum Siebenden / soll er alle des gantzen Status Rei erhebliche Umstände reifflich und weißlich betrachten / damit keinem zu viel noch zu wenig gethan / nichts vergessen oder übersehen werde/ daß auch alle Lands-Gebräuche und Solennitäten in acht genommen/die gantze Sache darnach abgewogen und ausgearbeitet/ auch ihm/ als Beystande/ die gröste Schuld und Nachklang nicht zugezogen werde.

Cap. LXVIII.

Wirthschafften in den Städten.

Weil es nicht allein in Italia/Friaul und Franckreich/ sondern auch in unsern Landen / der Gebrauch ist/ daß der nahe bey grossen Städten gelegene Adel (entweder indem sie bey Hof oder der Landschafft Dienst und Geschäffte / oder daß sie bey Gericht anhängige / und ihrer Gegenwart benöthigte Sachen zu expediren / oder daß sie bloß ihren guten Freunden und der Gesellschafft zu Liebe/ aufs wenigst in den Winter-Monaten / da ohne diß in Gärten und Feldern keine Arbeit und grosse Aufsicht) ihre Wohnungen auf eine Zeitlang darinnen aufschlagen ; als duncket mich nicht ungereimt/ eine kleine unmaßgebige Instruction zu geben/ wie man sich in die Wirthschafft in den Städten einrichten / und also seine Haushaltung auf solche Weise bestellen soll/ damit man die Haupt-Regel/sein Capital nicht zu verringern / und dennoch gereimt und ehrlich zu leben/ niemals aus der Acht setze: Denn die nahe bey Wien/ Lintz/ und andern Haupt-Städten wohnen/ und selbst ein eigenes Haus darinnen haben können/ besitzen vor andern einen trefflichen Vortheil/ weil sie sich von ihren Gütern her/ mit Vorrath/ zu gelegener Zeit/ versehen können; denen aber dieses mangelt/ und die darzu weit-entlegene Güter und Wirthschafften besitzen/ sollen sich wenigst um ein solches Bestand-Logiment annehmen / daß sie zum Wein/ Korn/ Haber/ Heu/ Stroh/ genugsam Raum haben / und sich bald nach dem Schnitt/ oder Heumath/ oder zu welcher Zeit eines oder das andere am wolfeilesten ist/mit aller Nothdurfft proviantiren. Viel/ die gar nahe an den Städten wohnen/ und/ wieder ihre Gelegenheit/viel und öfftere Gesellschafften haben müssen/ wohnen darum lieber in den Städten/ weil sie daselbst/der Pferde und des fremden Gesindes halber/weniger Unkosten auffwenden dörffen/ kommen schon zu Zeiten etliche gute Freunde zur Tafel / so erspahrt er doch das jenige/ was ihm auf das Gesinde und Pferde nothwendig wäre aufgegangen ; zudem dieses darzu kommt/daß man lieber die Herren selbst/ und Leute von Discretion, als das häuffige / übermüthige / und offt so wol von eigener / als fremder Herrschafft übel-redende Gesinde haben mag/ die auch offt nicht vergnügt oder zu ersättigen sind ; will nicht melden/ daß zu Faschings Zeiten/ unter so vieler Gesellschafft/ offt Stäncker und Saumägen befindlich/ die ungezanckt und ungeschlagen nicht leben können/ sonderlich/wann sie die Nase begossen; zu dem einer Herrschafft eigene Dienstbotten / durch frembdes böses Gesind/ wo nicht verführt / doch vom Guten abgehalten und verhindert werden. Dardurch auch die Ordnung zerrüttet / und viel Böses angerichtet wird ; ja offt durch überhäuffte Gäste das Haus also überladen ist / daß man weder genug Zimmer vor die Gäste noch Stallung vor die Pferde/ noch Better vor das Gesinde haben kan ; geschehen ferner auf dem Land so unvermeynte und gähe Visiten/ daß man im Haus und in der Speiß-Kammer (wann es sonderlich zu ungelegenen und Arbeits-Zeiten sich zuträgt) übel versehen ist/ welches man in Städten alles überhoben/ und hindert nichts / daß man bisweilen zu gelegener Zeit / wann man wol vorbereitet ist / gute Freunde aus der Stadt auf sein Gut mit hinaus nimmt oder einladet/ wann man ihnen mit Jagten/Schiessen/ oder andern Festinen/ eine Kurtzweil und guten Willen leisten kan / dardurch kan man dennoch gute Freunde und Nachbarn obligiren; oder auch in der Stadt/ so sie in ihren Verrichtungen hinein kommen/ mit weniger Ungelegenheit regaliren. Weil aber in Volck-reichen Städten allzeit mehr Böse als Fromme sich befinden / viel müssiges Herren-loses Gesinde/ die mit Stehlen sich nähren/ als hat man desto besser zu beobachten/daß alles wol versichert/ verschlossen/ die Gewölbe/ Fenster und Thüren verwahret / und sonderlich die Sperrung und Eröffnung des Haus-Thores einer treuen unverdächtigen Person anvertrauet werde. Also ist auch nicht weniger/ wann man in Städten leben will/ vonnöthen / daß man mit der Burgerschafft verträglich / nachbarlich/ freundlich hebe und lege/ Kauff-und Handwercksleute recht bezahle/und lieber vorher andinge und um den Werth schliesse/ehe und wann man eine Sache aufnimmet / dann wann mans unbedingt dahin arbeiten lässet/ so folgen zweyerley Inconvenientien/ daß sie entweder ihre Arbeit übersteigern / und man mehr darum / als werth ist/ bezahlen muß/ oder es erheben sich

Wort-Wechslungen und Mißverstånde/ daß man/ wider seinen Willen/ vor der Obrigkeit klagen muß/ oder aber verklagt wird/ so einem Ehr- und Fried-liebenden Haus-Vatter nachtheilig und unlöblich ist/ dardurch man sich so wol bey der Stadt-Obrigkeit/ als auch bey der Nachbarschafft verhasst macht/ welches man vor allen Dingen im Burgerlichen Leben verhůten soll. Sonderlich soll man sich gegen seinen Haus-Herrn freundlich erweisen/ dem Gesinde anbefehlen/ schiedlich und friedlich zu leben; über Nacht nicht auszulauffen/ Plaudereyen und Geschwåtze zu meiden/ ihres Berufs zu warten/ sich der Sauberkeit vor alles zu befleissen/ und keine Lumpen-Håndel/ weder in- noch ausser des Hauses anzuspinnen; nicht weniger muß man sich den Stadt-Gebråuchen und alten Herkommen/ so viel es ohne Nachtheil und Præjuditz seiner Ehren seyn kan/ nicht widersetzen/ hingegen aber auch seiner Prærogativ keinen Eingriff thun lassen/ indem meistentheil der Adel und die Burgerschafft heimlichen Grollen zusammen tragen/ und offt beederseits mit Hoffart/ Ubermuth/ Zorn/ Untreu und Muthwillen darzu Anlaß geben; so kan doch ein vernůnfftiger Haus-Vatter mit Freundlichkeit und billichen Verhalten viel Gemůther an sich ziehen/ mancherley Feindseligkeiten dardurch verhůten/ und an des tapffern Helden Heinrich des Vierdten/ Frantzösischen Königs/ Sprichwort gedencken: Courtoise de bouche, & main à Bonnet, ne couste rien & bon est; freundliche Reden/ und höfliche Geberden sind eine hefftige und liebreiche Bewegung/ die Hertzen zu gewinnen. Ferner ist auch nothwendig/ weil in den Stådten mehr Anlaß zu böser Gesellschafft sich ereignet/ und leichter einer den andern verführet/ soll ein Herr jemanden treuen und guten haben/ der wie Hofmeister alles im Hause/ Zimmer/ Gewölber/ Keller/ Stallungen/ Spalier/ Tafel-Geråthe/ Glåsser und Geschirr sauber und nett halten lasse/ der über das Gesind die Obsicht habe/ ihnen vorgestellt seye/ sie zu ihrem Beruff antreibe/ alles Böse abstelle/ damit das Haus zu rechter Zeit gesperret/ mit Feuer und Liechtern kein Schad geschehe/ der erste auf/ und der letzte zu Bette gehe/ das Fluchen/ Spielen/ Sauffen/ Poldern/ und ungebührliche Zotten und Umreissen abstelle und straffe/ und sie durch Gunst/ Gebühr und Gehorsam bezåume/ die Kaltungen von dem Einkauffer/ Koch/ Kellner/ und dergleichen aufnehme/ was untauglich/ lasterhafft/ verdåchtig/ der Herrschafft andeute/ und bald ausmustere/ sonderlich aber/ daß er selbst dem Gesinde mit gutem Beyspiel in seinem Leben vorleuchte.

Theils Herrschafften halten auch einen Einkauffer und Kuchen-Meister/ der zu rechter Zeit wisse im Vorrath zu schaffen/ was auf die Tafel gehöret; zu welcher Zeit ein jedes Fleisch/ ein jedes Wildpret/ ein jedes Fleisch gut oder böse/ fett od' mager sey/ was seine Herrschafft gern oder ungern esse/ der muß wochentlich oder monathlich seines Empfangs und Ausgaben halber Rechnung thun. In Summa/ wie in den Land-Wirthschafften an dem viel gelegen/ wie alles zu rechter Zeit einzubringen/ also ist in der Stadt-Wirthschafft die gröste Kunst/ alles recht und gebührlich auszugeben; und kan ein kluge und vernůnfftige Haus-Mutter die meiste Beförderung darzu thun. Wann man von seinem Land-Gut etwas von Victualien in die Stadt bringen låsset/ muß der Hof- oder Haus-Meister solches in seinen Empfang nehmen/ und aufzeichnen den Tag/ das Gut/ und was eines oder das andere sey/ und wie viel/ auch wann und wohin es ausgegeben; was in der Kuchen/ im Keller/ im Stall verbraucht worden; auch soll er zu Anfang eines jeden Monats nachsehen/ was an Kleidern/ Zeuge/ Kuchen-Speise/ Gewürtz/ Getranck und Kertzen mangeln möchte; das Holtz soll man zu rechter Zeit in Vorrath schaffen/ daß man wenigst ein halbes Jahr/ oder (wann mans legen kan) gar auf ein gantzes damit auskommen könne/ und solches nicht grün/ sondern fein důrr und bequem auf den Herd und in den Ofen sey. Dieser soll auch alle ihme nach einem Inventario eingeantwortete Mobilien in seiner Sorg und Verantwortung haben/ und soll jåhrlich Nachsicht gethan werden/ ob er alles sauber halte/ und jedes verhanden/ oder wann es mangelt und abgeht/ wohin es kommen sey. Was etwan alt/ zerrissen oder zerbrochen/ soll er anzeigen/ daß mans wieder zu rechter Zeit schaffen möge/ so wol was zum Tisch/ als was in das Haus und in den Stall gehört/ darunter auch die Wågen zu verstehen sind.

Cap. LXIX.

Vom Kastner und Kellner.

DEr Kastner oder Kasten-Schreiber ist/ der alles/ was den Korn-Kasten betrifft/ das so wol hinauf/ als herab kommt/ aufzeichnen und verrechnen muß; der muß entweder der Herrschafft selbst/ oder dem Pfleger sein Einnahm- und Ausgab-Register/ wochentlich oder monathlich/ oder doch alle Viertel Jahr übergeben/ und sich deswegen bescheunigen lassen; an gewissen Orten ist der Gebrauch/ daß man dem Kastner um alles/ was auf die Mühl geführt/ oder verkaufft/ oder sonst den Robbethern- und Tagwerckern an statt der Arbeit gegeben/ oder den Unterthanen geliehen wird/ in kleinen Zettlein/ gewiesse Anschaffung und Anweisungen gibt/ die muß er/ wie sie aufeinander gefolgt sind/ also an einen Faden mit einer Nadel durchziehen/ und diese gibt man den Leuten/ die solche dem Kastner erst nach der würcklichen Empfahung des angeschafften Korns/ überliefern/ welche er dann zu Ubergab seiner Rechnung/ als Verificationes aut Domini ipsius, aut Præfecti manu conscriptas, mit samt seiner Rechnung/ übergeben soll. Er muß zur Erndte-Zeit aufzeichnen/ wie viel Måndel allerhand Getraydes in den Stadel/ und wie viel jedes desselben in die Kasten gebracht werde. Wo Bier-Lånder sind/ hat er auch Maltz und Hopffen in seiner Obsicht/ und muß sie dem Bråuer zumåssen lassen/ item aufzeichnen/ wie viel Bråue des Jahrs geschehen/ daher er auch die Inspection drüber hat/ und ihm der Bråuer/ so offt er will/ den Keller und das Maltz-Haus öffnen muß; ohne seine Gegenwart soll der Bråuer nie kein Bier giessen. Er muß ferner an etlichen Orten die Hof-Mühlen visitiren/ damit es mit Malter und Maut recht hergehe. Dem Pfister/ oder denen/ so im Schloß backen/ das Back-

Mehl

Mehlzumässen und verraiten/ auch acht haben/ daß alles recht und genug gebacken/und nichts vertragen werde. Vor allem ist in acht zu nehmen/daß er die Kästen und Korn-Böden reinlich und sauber halte/ die Mittel/ die Korn-Würmer und Wippeln zu vertreiben/ nicht allein weiß / sondern auch braucht / durchaus nicht zweyerley / grössere und kleinere Maß / auf den Kasten gedultet. Die Städel/ wo man drischet/ soll er täglich offt besuchen/ auf- und zusperren/ bey den Korn-Winden und Ausbutzen selbst gegenwärtig seyn / kein staubicht Getrayd auf den Kasten nehmen/ acht haben/daß rein ausgedroschen/ und nicht noch viel Korn im Gestrohe ligen bleibe / oder sonst durch Untreu / Boßheit und Nachlässigkeit verwüstet oder verlohren werde. Die Trayd-Proben / so nach der Erndte aus allerley Trayd vorgenommen werden/ soll er fleißig aufschreiben/und/ was mehr oder weniger eingeht/ dabey vormercken; und ist auch dieses sein Gebühr / daß er das Trayd im abnehmenden Monden/so offt es vonnöthen/ sonderlich in der Sommer-Hitz / fleissig umschlagen lasse / dardurch dem Ungezieffer zimlicher massen gesteuret wird. Das Kasten-Geld/ über die vorgeschriebene Ordnung/ soll er nicht steigern / viel weniger soll ihm einiger Trayd-Handel verstattet werden. Was jährlich so wol angesäet/ als geerndtet wird/ soll er vormercken/ und die Säcke so wol auf die Mühl / als zum Korn und Waitz/und allen Früchten/ am Kasten aufgehengt haben; sonderlich soll er sich hüten/ den zum Anbau gehörigen Waitzen nicht in die Mehl-Säcke zu schütten/ sondern andere nehmen/ und / wo sie mangleten/ aufs wenigste die Mehl-Säcke vorher mit frischen Wasser wol auswaschen und abtrocknen lassen. An vielen Orten/ wo die Kastnerey nicht so mühsam/ muß der Kastner auch zugleich auf die Fisch-Behälter acht geben/ wochentlich davon in die Kuchen geben/was hinein und heraus kommt / verrechnen und abschreiben. Er muß auf die Robbather im Schnitt / in den Wäldern bey dem Holtzhacken / auf die Holtz-und Trayd-Fuhren / bey dem Dungen / Heumath / und andern Arbeiten/ zu Haus-und Feld/ mit helffen zu sehen/ und so wol allen Schaden der Herrschafft trachten zu verhüten/ als auch allen Nutzen befördern.

Vom Kellner soll ein ordentliches Keller-Buch gemacht werden/wie viel ihm alte Wein eingeantwortet/ auch von Jahr zu Jahren darzu gefechsnet worden / so wol im Bau-Wein als Bergrecht / und Zehend ; was ordinare aufgehet/ was und wohin/ und wie theuer einige Verkauffe beschehen. Er soll den Keller/ samt den Fässern/sauber halten/ mit Wischen/ Fällen/Vollwercken / und andern Versorgungen und Obsicht versehen/daß im Sommer die Hitz und im Winter die Kälte nicht Schaden thue / verhüten ; allermassen ihm aus dem Monat-Register ein Extract einzuhändigen / damit er wissen möge / was zu jeder Zeit zu thun. Allzeit soll er sich befleissen/ daß die schlechtern Wein/ und die sich nicht wol vierdigen lassen/ von Anfang verspeist / ausgeleut gebt oder verkaufft/ die besten und stärckesten aber behalten werden. Im Leesen soll er Obsicht so wol auf die Robbather / als das Gewächse und Geschirr haben; was zu Vollwercken / es vorher dem Pfleger andeuten/ und die Span-Zettel von den Bindern zugleich einlifern und unterschreiben lassen.

Cap. LXX.

Von den Amt-Leuten und Richtern.

IN Ober-Oesterreich/sind in dem Virtel ob Wiener-Wald / des Landes unter der Enns / wo es wenig Dörffer gibt / und die Unterthanen hin- und wieder auch offt zimlich weit von einander zerstreuet liegen / und selbige in gewisse Aemter eingetheilt sind / da hält man Amtleute ; in den übrigen meisten Orten aber / wo es eigene Märckt und Dörffer hat/ da werden Richter und Geschworne verordnet/die den Unterthanen/ auf Obrigkeitlichen Befehl/ oder sonst zu gewöhnlichen und üblichen Robbathen müssen ansagen/ selbst gegenwärtig seyn/und acht geben/ damit alles gebührlich und wol verrichtet sey. Bey allen Handlungen und Verwechslungen / müssen sie/ als Zeugen/neben andern gegenwärtig seyn / und mit Fleiß brauchen/ damit der von der Obrigkeit gegebene Bescheid und Abtheilungen allenthalben vollzogen/und dem nachgelebt werde; so sind sie auch gleichsam der Unterthanen Vormündere/ die alles/ was sie bey der Obrigkeit in einem und andern vorzutragen haben / ihren Amtleuten und Richtern vorher andeuten / und ihre Meynung durch sie der Obrigkeit müssen fürtragen lassen; und imfall jemand wider die Gebühr und Billichkeit sich vergriffen hätte / wird ihme durch diese die Verweisung und Straffe angekündigt und exequirt. Diese nun müssen wochentlich ein- oder mehrmal sich bey der Herrschafft oder im Pfleg-Haus einfinden/ und nicht allein/ was zu thun / in einem und andern sich erkündigen / sondern auch/wann durch Ubersehen von der höhern Instantz etwas vergessen würde/solches selbst vortragen/erinnern und anbringen ; sollen treu und nüchtern seyn: Wiewol diese zwo Tugenden/ aus Ursach / sie so viel Anlaß und Gelegenheit haben/ solcher zu vergessen/selten bey ihnen wohnen / daher auch guter Aufsicht / und so wol ihrer Straffe als Belohnung bedörffen. Sie werden meistentheils aller Herren-Gaben und Anlagen befreyet/haben auch bey allen Straffen und Protocolls-Gefällen ihre ausgezeigte Gebühr / und geben ihnen darzu die Unterthanen vom Hause jährlich etwas gewisses / so höher und ringer gesetzt wird / nachdem die Bemühung viel oder wenig /oder es an einem Ort gebräuchig ist.

Cap. LXXI.

Wie in Böhmen die Land-Güter mit Bedienten bestellt werden.

Weil in Böhmen die Herrschafften überaus grosse Wirthschafften/ vom Anbau/ Vorwercken/ Schäfer-Höfen/ Bräu-Häusern/ Teichen/ und dergleichen/ haben/ als werden auch daselbst gemeiniglich mehr Officires als anderwärts gehalten; was man in Oesterreich Verwalter und Pfleger heist/ wird daselbst Hauptmann genennet / die haben über alle andere Bediente die Inspection, und müssen so wol die Rechnungen von denselben einnehmen/ als auch sie wieder selbst der Obrigkeit übergeben/ und dafür Satisfaction leisten / und erleutern / wo an einem oder dem andern gezweiffelt und geargwohnet würde.

Der Hauptmann nun/ hat so wol die gantze Wirthschafft/ wie sie Namen hat/ als auch die Unterthanen in seiner Gewalt und Obsicht/ muß mit allen treulich und erbar umgehen/ auf die untergebene Rent- und Kasten-Schreiber/ Burggrafen/ Jäger/ Meyerhöfe und Schäfereyen acht haben/ muß in allen und jeden seiner Instruction gemäß leben / und hat nicht Macht/ Neuerungen oder andere kleine Vortheil/ mit der Herrschafft und Unterthanen Schaden / zu suchen und zu intentiren / nichts ohne Vorwissen der Herrschafft zu verschencken; und soll/ wann etwas wichtiges/ es sey im Bauen/ oder andern Fürfallenheiten / entstehet / solches der Herrschafft eröffnen/ und deren Rath und Anschaffung Folge leisten; Verdacht zu meiden / keine eigene Wirthschafft haben/ noch eignes Viehe halten/ nicht um halb anbauen / noch denen Unterthanen solches zu thun gestatten; soll auch für sich keinen Trayd-Handel/ noch andere Handthierung treiben / die Unterthanen bald und willig expediren/ nicht überflüssiges unnützes Gesinde halten oder dulten / das nöthige und anwesende aber richtig auszahlen/ und in das Dienstbotten-Register einzeichnen. In Summa / alles und jedes/ was einem Verwalter oder Pfleger in Oesterreich gebühret / gehöret auch in der Böhmischen Hauptleute Instruction, und wie die Oesterreichischen vermöglichen Herren/ die mehr als eine Herrschafft/ auch mehr als einen Pfleger haben/ meistentheils einen Regenten und Ober-Pfleger halten/ dem die andern alle Rechnung thun müssen: Also haben auch in Böhmen die grossen Herren zu Zeiten ihre Ober-Hauptleute / die gleichen Gewalt und Inspection über die andere halten / und der Obrigkeit Stelle vertretten müssen.

Die Rent-Schreiber sind die nächsten nach den Hauptleuten/ die müssen alle Herrschaffts-Einkommen getreulich einnehmen / und in eine mit zweyen Schlössern wol-verwahrte Truhen einlegen/ davon der Hauptmann den einen/ der Rent-Schreiber aber den andern Schlüssel hat; er muß auch alle Empfang- und Ausgaben/ ordentlich eintragen / und in allen Dingen gute Richtigkeit pflegen / und sonst zwischen dem Hauptmann und denen Unterthanen/ gleichsam einen Mittelsmann abgeben / und seiner Herrschafft Nutzen in allem bedencken / und befördern. Von dem Kastner und Kasten-Schreiber ist schon im 69. Capitel genugsam Meldung geschehen/ also allhier nicht zu wiederholen.

Ein Burggraf ist auf den Ackerbau bestellt / muß auf das Ackern / Ansäen / Einerndten und Einführen wol bedacht seyn / und mit seiner Gegenwart alle Arbeit antreiben und befördern helffen; die im Arbeiten nachlässige Unterthanen soll er straffen / also auch auf die Teiche seine Aufsicht/ so wol als das Viehe und Geflügel haben / damit die Dämme/ Ablaß und Rechen wolbestellt/ das Viehe recht gefüttert und gewartet werde; Butter / Schmaltz / Käse und Eyer soll er verwahren und verrechnen. Dieses ist meistentheils genommen aus Herrn Johann Erasmi Wegeners neu-vermehrten Oeconomiâ Bohemo-Austriacâ. Wer mehr davon wissen will / der lese daselbst à folio 8. biß 53/ daraus ich allein diesen kurtzen Extract habe setzen wollen.

Cap. LXXII.

Wie in Oesterreich die Güter mit Bedienten versehen sind.

Nach dem in den Oesterreichischen Landen/ der Güter halber / ein grosser Unterscheid ist / wo grosser Feldbau/ viel Meyerhöfe/ Schäfereyen und Viehzucht / als in den Unter-Oesterreichischen dreyen Vierteln/ Ober- und Nieder-Meinharts-Berg und Unter-Wiener-Wald; oder wo geringe Vieh-Weyden/ kleine Anbau/ und trockene Gülten sind / als wie im Viertel ob Wiener-Wald/ sonderlich zwischen der Ipps und der Enns/ auch im gantzen Land ob der Enns zu finden/ da werden auch mehr oder weniger Bediente unterhalten/ und grössere und kleinere Besoldungen gegeben; wo kleine Güter und Dorffschafften sind/ haltet man nur Richter/ Schreiber/ Amtleute und Geschworne / auch Meyer / Schäfer und Vieh-Hirten: Wo aber viel Unterthanen/ kan man der Pfleger/ und anderer Amtleute/ als Schreiber/ Kastner / Kellner/ Bräuer/ Pfister und Gärtner nicht entbehren/ wie auch der Förster/ Jäger/ Wildschützen/ Fischer/ denen man einem jeden seine Instruction und gewisse Besoldung macht/ darüber sie nichts dörffen unterfangen/ und dabey sie bleiben müssen; das ist eine gewisse Regel/ daß man/ so wenig immer möglich/ Leute und Beamten halten/ und genaue Rechenschafft von ihnen fordern soll / als wann man viel unnöthige Leute unterhältet/ wo mans mit wenigern verrichten kan. Des Pflegers Gebühr/ findet man im 18. Capitel / da/ ehe man einen bestellet/ sonderlich auf seine Verhaltung / Ankunfft/ Wandel/ Tugend und Laster acht zu geben / ehebevor er aufgenommen wird / daß man sich nicht selbst eine Otter im Busen setze; Commodius enim est, malum non admittere, quàm admissum cũ damno & acerbitate animi postea ejicere velle, & sæpius sine incomoditate non posse. Beyläuffig kan man sich nach seiner Nachbarschafft/ und wie es vor diesem an selbigen

Ort

Ort ist gehalten worden/reguliren/wiewohl dieses kein unbetrügliche Regul ist / und viel Gutes kan gebessert/ auch viel Böses gut gemacht werden / und jedweder Haus-Vatter auf seinen Vortheil / so gut und je mit wenigern Unkosten es seyn kan / billig sehen soll. Den Unterscheid und Anzahl der Bedienten / geben die Umstände und Zugehörungen der Güter selbst an die Hand; wo man bey einer Herzschafft/entweder viel/ oder weit-auseinander gelegene Unterthanen hat / wo man selbst das Land-Gericht und andere Gerechtigkeiten/ grossen Wild-Bahn/ weite Forst Gerechtigkeit und Raißgejaid/viel Teiche/Wasser/Seen/Flüsse und Wald Bäche hat / wo grosse Hof-Braiten und Traid Felder/ weitschächtige Zehende/ trächtige Wein Gebürge und Berg-Rechte/ wohlbestellte / viel gängige Mühlen/ Hammer-Säg-Stampff-und Walch-Mühlen und dergleichen/ sind/ da muß desto mehr Aufsicht/ und dieses zu bestreiten/desto mehr Bediente gehalten seyn;aber diesen allen muß sonderlich/ wann die Obrigkeit weit-entlegen) ein Pfleger oder Verwalter vorgesetzt / und allen Unter-Bedienten/ sonderlich und ordentlich fürgestellt/ auch gewisse und wohlerläuterte Instructiones gegeben werden/darüber keiner schreiten/oder das geringste darwider vorzunehmen/sich erkühnen darff/ und hat also jeder Haus-Vatter selbst auf seinen Nutzen oder Schaden zu sehen; Dann/ wie ein zu grosser Überfluß der Bedienten / die Geschäffte mehr verhindert und in Unordnung stürtzet/als befördert: Also kan auch allzugrosser Leut-Mangel/nichts/ als Hinderung und Versaumnus in den Wirthschafften machen / daß nichts zu rechter Zeit geschehen kan.

Cap. LXXIII.

Daß einem Haus-Vatter gebühre/auf seine und der Seinigen Gesundheit Acht zu haben.

IN diesem Buch haben wir Anfangs einem Haus-Vatter gewiesen / wie er vor allen GOtt fürchten/ mit seiner Ehe-Wirthin sich begehen/ seine Kinder erziehen / seine Bedienten und Unterthanen guberniren / und seiner Wirthschafft von Monat zu Monat vorstehen solle; dadurch/ so wohl die Gottesforcht/ als auch sein Gut und der Seinigen Wolfahrt gemehret wird; hernach haben wir Unterricht gegeben/ wie ein Haus Vatter einen ehrlichen Namen und gutes Lob zu erwerben / sich bey seiner Nachbarschafft in Vergleich und Abhandlungen zu verhalten / damit er Lieb und Ehr ererndte; Ist noch übrig die Gesundheit/ wie er damit/ solche lang zu erhalten / verfahren solle: Und/ wann man das von GOtt uns Menschen ertheilte Pfund nicht vergraben/ sondern auf Wucher / das ist / GOTT zu Ehren / uns und unserm Nächsten zu Nutz anwenden solle / so ist dieses nicht so wohl von denen zufälligen Gütern/als noch mehr von unserer Selbständigkeit zu verstehen. Die Seele betreffend/ ist nicht genug / die Geistlichen hören davon discouriren und predigen; wir müssen selbst die Capita Religionis und Hauptstücke der Christlichen Lehre/ so wohl auch / was GOTT geboten oder verboten / wissen und verstehen/ damit wir zu unserer Seelen Heyl/recht glauben/Christlich leben/ das Gute erwählen/ das Böse meiden/ und also die Seeligkeit aus Gnaden erlangen mögen. Also ist es auch mit dem Leibe beschaffen / welchen GOTT nicht umsonst mit einem vernünfftigen Geist begabt hat; sondern/weil wir aus diesem Licht/ so wol das warhafftige Licht / darinnen GOTT wohnet/ als auch unsere menschliche Natur und Eigenschafft erkennen; Ihre Würckungen/ so wohl der Gesundheit zu Schaden/als zu Nutzen/ verstehen / und zu unsern Vortheil uns der gehörigen Mittel eines abzuwenden/und das andere zu befördern/vorsichtig gebrauchen sollen: Und/wie einem jeden Christen gebühret/um seine Seeligkeit bekümmert zu seyn;also soll er auch/zu Unterhaltung seiner Gesundheit/ weil es unter den zeitlichen Glückseeligkeiten billig die obere Stelle hat/sich emsig bemühen. Unangesehen der Herren Medicorum Profession ist/so wol die menschliche Natur/ als deren Zufälle/ und wie eines und das andere abzuwenden/und zu verbessern/zu wissen; so ist man doch im Land-Leben von grossen Städten/ und also von denen Medicis offt so weit entfernet/ daß man sie zu rechter Zeit nicht haben kan/und die morbi acuti, wie eine aufflammende Brunst / mit schneller Begegnus zu löschen. Zu dem auch/wann schon der Medicus beyhanden/und der Patient/ seiner eignen Natur und Constitution/und der wahren Ursachen seiner Schwachheit so unwissend/dumm und unerfahren ist/daß er den Medicum nicht recht informiren kan / also geschiehet gantz leichtlich/ daß/ latente verâ morbi causâ, der Medicus von dem äusserlichen Ansehen nicht errathen kan / die wahre Beschaffenheit der Kranckheit / also etwas curirt/ das nicht ist/ und was er curiren soll/ niemals anrühret: Und werden sie/die Herren Medici, selbsten gerne gestehen / daß es sie unvergleichlich leicht ankommt/ wann sie einen vernünfftigen sich selbst erkennenden Patienten für sich haben/ der ihnen seine Natur/ die Ursach und Zeit der Verderbung/ und die Indicia morbi zu erkennen gibt; Daher soll ein jeder Christlicher Haus-Vatter in diesem Stuck sich auch bemühen/ seine Eigenschafft und prædominantem Humorem zu erlernen/ und/im Abgang eines guten Medici, selbst Mittel wissen / wie einem oder dem andern Zustand recht zu begegnen; und wäre ja ungereimt / daß ein jeder Haus-Vatter verlangte / wann von seinen Pferden eines kranck wird/zu wissen/was ihm sey/und was dafür zu gebrauchen/ immassen wenig vernünfftige Haus-Vätter sich befinden/die nicht ihre eigene Roß-Artzney Bücher/ und darinnen etliche geheime probirte Stücke haben/ deren/ im Fall jäh-aufstossender Noth/ zu gebrauchen: Und wann ihnen/oder den Ihrigen/ ohngefehr an ihrer eignen Gesundheit ein Anstoß begegnet/sollten sie so gar alber und einfältig seyn/ und weder die Kranckheit kennen / noch sie zu vermitteln wissen. Man geht mit einem köstlichen/ Porcellanen/oder Crystallenen Geschirr auffsichtig und behutsam um/ weil man weiß/ daß es gebrechlich; und ein vernünfftiger Mensch sollte nicht viel eigentlicher und bedachtsamer auf die Gesundheit / die

bald verwirret/ und hart wieder einzurichten/ Achtung und Obsicht halten? Und/ ob wohl die Hand-Anlegung und Bereitung der Artzney/ denen Haus-Müttern/ in Abgang eines Medici, wohl anstehet/ dahin ich auch das Meiste will verspahret haben; so gebühret doch gleichwohl ebenmässig einem verständigen Land-Mann/ hierunnen nicht gar unwissend oder unerfahren zu seyn.

Cap. LXXIV.

Wie und was Gestalt ers thun solle.

Ich will nicht/ daß ein Haus-Vatter die gantze Profession eines Medici annehme/ des Galeni, Hippocratis, Theophrasti, und anderer mehr/ Aphorismos und widereinander lauffende Opinionen/ wisse/verstehe und ausgrüble/aller Thier/Kräuter/Gewächse/Mineralien und Metallen/ Würckung/ Eigenschafft und Kräfften/ erlerne/ wiewohl dieses Studium, horis subcisivis vorgenommen/ eine grosse Delectation hat/und nicht zu tadeln ist: So wäre es doch einem Menschen/meines Erachtens/eine grosse Schande/wann unter den unvernünfftigen Thieren/ein Hirsch wissen sollte/ mit Diptam seine Wunden zu heilen/ein Wiesel sich mit der Rauten vor dem gifftigen Schlangen-Biß zu verwahren/ eine Schwalbe mit dem Schöll-Kraut ihrer blinden Jungen Augen zu eröffnen/ eine Katz die Baldrian-Wurtzel und Katzen-Müntz/zu Erhaltung ihrer Gesundheit/ zu kennen/ zu suchen und zu lieben;und der Mensch allein sollte selbst unwissend seyn/ was in seinem Busen stecket/und seine eigene Art oder Unart nicht kennen/verbessern und erhalten können. Und/weil der Leib mit dem Gemüthe so fest verbunden ist/ hat man vor allen Dingen zu wissen/ welche Gemüths-Bewegungen dem Leib an der Gesundheit schädlich/ und welche verträglich und beförderlich sind/ also/ daß er die hefftigen Begierden und Affecten/als Zorn/ Haß/ Forcht/ Verdruß/ Traurigkeit/ unrechtmässige Liebe/ Mißtrauen/ Verzweiflung/Sorgen/im Zaum halte/und zuforderst/ so viel der menschlichen Schwachheit möglich/ die von GOtt verbannte und verpönte Laster meide/die Unmässigkeit im Essen und Trincken fliehe/und hingegen ein ruhiges/GOtt vertrauendes/frölichesGemüthe hege und unterhalte/weil durch die strengen Hertzens-Bewegungen/auch des Leibes Beschaffenheit verändert und verärgert; durch die Laster und Sünden/GOttes Huld und aller Seegen verschertzet/und deren Widerspiel/als Tugend und geruhige Vergnügung/sein Heil und Gesundheit gepflantzet und vermehret wird. Daher der weise Salomon in seinen Sprüch-Wörtern im 15 Cap. recht sagt: Cor gaudens exhilarat faciem, in mœrore animi dejicitur spiritus, und im folgenden 17 Cap. Animus gaudens ætatem floridam facit, spiritus tristis exsiccat ossa. Dann/wie bey schönem heitern Wetter/alle Kräuter/Bäume und Gewächse/mit einer holdseeligen/ grünen Farbe erscheinen/ hingegen/ bey Ungewitter und Sturm-Winden trauriger aussehen; also/wann das Hertz frölich und zu frieden ist/ sind alle Leibes-Kräfften hurtiger;und wann die Harmonia des Leibs wolbestellt ist/ so verursachet die gleich-fliessende Gesundheit auch ein längers; ein traurig-sorgfältig- und den Affecten unterthäniges Gemüthe aber/zerrüttet diese Zusammenstimmung/ und verkürtzet auch daher das Leben.

Fürs Andere/diese Gemüths-Zufriedenheit zu ernähren/und nicht zu verlieren/ muß er seine Natur kennen/ und wohin er inclinirt/ erlaubte und ehrliche Kurtzweil zu Zeiten suchen. Eine gute Conservation/ weil der Mensch von Natur gesellbar ist/ kan viel dabey thun/ dann die Ausübung und Anfrischung des Hertzens/ ist gleich einem frischen Bronnen quellenden Wasser/welches mit seinem hellen Crystall unbetrübt fortlaufft; hingegen die Einhaltung und Einsamkeit des Gemüths/ist gleich einer stillstehenden Laachen/ deren Wasser grünlicht/ unsauber und stinckend wird; Zudem auch ists wahr/ quod per amicitiam res prosperæ augeantur, adversæ minuantur. Weil aber vorher schon gedacht worden/ daß sich ein Christlicher/ Ehr-liebender Haus-Vatter/ um einen treuen Freund bewerben und umsehen solle/als lassen wirs auch dabey verbleiben. Nicht weniger mag man/ als ein Parergon, allerley andere Zeit-Verkürtzungen für die Hand nehmen; als Jagen/ Gärtnerey/ Musicken/ Spatzieren-Gehen/ Schiessen/ Hetzen/Baitzen/und andere Übungen mehr.

Zum Dritten/ist die gröste Kunst und Glückseeligkeit sich selbst recht erkennen; davon aber wollen wir im folgenden Capitel handeln.

Cap. LXXV.

Die gröste Beförderung der Gesundheit ist/ sich selbst recht erkennen.

Ein bekannters und von allen Weisen höher gepriesenes/ ja/ in des Delphischen Tempels Thür mit guldenen Buchstaben geschriebenes/ und dem Apollini selbst zugeeignetes Sprüchwort ist/ als γνῶθι σεαυτὸν, Nosce Teipsum, Erkenne dich selbst; Ja/ von welchem Juvenalis bezeuget/ es sey vom Himmel herab kommen. Daraus zwar von den meisten nur die Bescheidenheit und Mässigkeit in Moralibus verstanden wird/nichts über Vermögen zu beginnen/ ihme über Möglichkeit nichts zuzuschreiben/ ihm nicht mehr und höhere Sachen von sich selbst einbilden/die Ehr-Sucht und Vermessenheit zu meiden/ die Federn nicht höher und weiter/als nach Grösse des Nestes ausbreiten: Es kan aber auch in natürlichen Sachen wohl statt finden/ wie der weise Redner Cicero lib. 2. Offic. bezeuget: Valetudo sustentatur notitiâ sui corporis, & observatione, quæ res aut prodesse soleant, aut obesse: Daß/ indem ein Mensch seiner Natur Eigenschafft und Vermögen/ was ihm schadet oder nutzet/was ihm dienlich oder zuwider/wol ausgründet; seine Complexion/ob sie in einem oder andern contrario excedire/oder ob sie beständig- und mittelmässiges Temperaments seye; so kan

er

er durch Præservativen bald eine Abkühlung in der Hitz/ oder Erwärmungen in Kälte; eine Trocknung in der Feuchte/und eine Bedauung in der Dörren/ entweder selbst finden/oder doch seinem Medico seine wahre Beschaffenheit/mit desto bessern Gründen/fürtragen/und hat dieser desto mehr Erkanntnuß/so wol seines natürlichen Gebrechens/als auch wie er mit appropriatis un gebührenden Hülff-Mitteln desto glücklicher und balder zu curiren; und wie will ein Medicus errathen / was in dem Menschen verborgen ist/ wo ers selbst nicht andeuten kan; daher der Heyden-Lehrer und grosse Apostel Paulus recht sagt: 1.Cor. 2. Quis hominum scit, quæ sunt hominis, nisi spiritus hominis, qui in ipso est: Und wie der edle Venetianer Ludovico Cornaro in seinem Tractat de Sobrietate schreibt/auch selbst mit eigenem Exempel bestättiget: L'huomo non ha miglior Medico che se stesso, ni là più efficace Medicina che la Sobrietà. Also soll ein Mensch beyläufftig die Ursachen seiner Indisposition, wordurch es erweckt und irritirt worden/verstehen; was vom Hirn/ vom Magen/von der Leber/ vom Geblüt / durch Unmässigkeit/ Müdigkeit/Gemüths-Bewegungen/oder anderwärts zufälliger Weise/ her entspringet/ und welcher Complexion Ubermaß darzu Anlaß gegeben/ betrachten. Er muß einen halben Anatomicum so weit agiren/daß er dennoch wisse / wo zugegen die vornehmsten innerlichen Glieder liegen; wann sie wol oder übel temperirt sind/und wer eine gute Diæt führet/und mässiglich lebet/ der kan sich leichter darein finden.

Cap. LXXVI.

Wie das am füglichsten/durch Beobachtung seiner Gliedmassen/ geschehe.

Nicht vergeblich ist(wie gesagt) das Nosce Teipsum für etwas Göttliches gehalten worden; weil es der menschlichen Schwachheit sehr schwer fället;und Socrates allein darum durch das Oraculum für den Weisesten gehalten worden / indem er/ seine Unvermöglichkeit erkennend/gesagt habe: Er wisse allein dieses/daß er nichts wisse. Wir wollen aber allhier die Moralia umgehen / und allein bey der Natur verbleiben; nichts ausser uns / ober uns / neben uns/ unter uns/ sondern allein in uns selbst suchen; so werden wir die Schwerigkeit dieses zu practiciren und unverruckt fortzusetzen / leichtlich greiffen können. Der Mensch / seine Natur zu erlernen / soll wissen / warum er (da alle Thiere gebuckt gehen) mit erhöheten Augen gen Himmel sehe/ dann/weil der nächste Ursprung und Geburt der Seelen vom Himmel komme/ als habe sie auch ihren vornehmsten Thron und Sitz genommen an dem Ort/der dem Himmel am nächsten ist/ nemlich im Haupt und in dem Hirn / und daselbst hat ihr der Allmächtige Schöpffer drey Cabinet oder Zimmer zubereitet / darinnen sie ihre geistliche Würckungen und Verrichtungen ausüben könne; dis sind nun die drey unterschiedliche Abtheilungen des Hirns/vornen in der Stirn/ als in dem ersten Wohn-Gemach/ ist Intellectus, der Verstand/ das Gegenwärtige zu erkennen/zu urtheilen und zu unterscheiden; Im mittlern Zimmer ist Fantasia, die Einbildung / das Abwesende zu besinnen und zu bedencken/ob es zu verlangen oder zu hassen. Im letzten Zimmer wohnt die Gedächtnuß / die ihr die vorbeystreichende Gestalten eindrucket und fest hält/ und allein / nachdem der Verstand oder das Einbildungs-Urtheil es ansiehet/ darnach sich richtet/ heraus gibt/oder zuruck hält; und dis alles in schöner und richtiger Ordnung. In dem Haupt/ als obristen und vornehmsten Theil des Leibes/sind auch die fünff sinnlichen Pforten/darunter die Augen/ als zwey schöne Liechter/ die höchste Stelle gleich unter den Hirn einnehmen/auf daß/wann sie gen Himmel sehen / ihr Vatterland daselbst bedächten/und sich dessen nicht unwürdig macheten: Sie sind Wächter und Hüter des gantzen Leibs/ worinnen das Liecht eingeschlossen/und daraus die Gedancken und Bewegungen des Hertzens gleichsam zu errathen. Ober ihnen ist die Stirn/ die ebenmässig ein befriedigt oder betrübtes Gemüth andeutet. Die übrigen Sinne-Pforten/als Ohren/Nasen/Mund/ hat jedes seine absonderliche Wohnung; die Empfindlichkeit aber des Angriffs ist durch den gantzen Leib ausgebreitet/ damit man überall das Gute geniessen / und das Böse empfinden und abwenden könnte. Das Haupt ist durch den Hals und Achseln von den andern Gliedern abgesondert/ so wol damit das Gehirn die Unreinigkeit des kochenden Magens nicht so beschwerlich erdulten/und dannoch das kalte Gehirn/so wol vom Feuer des Magens als der Leber und des Hertzens/möchte gemässiget bleiben. Die Brust ist von der Gegend/des Bauchs durch das Diaphragma, als ein Fell abgetheilt/ damit das Hertz darzwischen seine Lebens-Geschäffte/ unter so vielen Einwicklungen/ und beederseits mit den Ribben / als Palisaden verwahret/desto bequemlicher verrichten könnte/ nicht gedrengt / und von der Unsauberkeit der im Magen liegenden Speisen nicht verunruhigt würde. Der Magen/als die Kuchen/ liegt in der Mitten des Leibs / so wol durch den Mund und Hals-Röhren die Nahrung zu ergreiffen/ jedem Glied seinen gebührlichen Unterhalt zuzutheilen/als auch die groben und unverdäulichen Feuchtigkeiten auszuwerffen. Die Natur hat den Menschen zween Füsse gegeben/ damit wann der eine im Gehen fortrucket/der gantze Leib auf dem andern/ als einer Seulen/ ruhen möchte. Zwey Hände/ mit solcher Kunst und Geradigkeit / daß sich so wol die Geschicklichkeit in den Fingern/als die Stärcke in den Armen dabey vereinigen sollten. Der Mund ist mit dẽ Zähnen/nicht nur durch Zierd/sondern auch/weil sie in doppelter Ordnung stehen / gleichsam Mühlstein sind/ durch welche die Speisen vorher zermalmet/dem Magen zu leichterer Verdauung zugesendet werden; Die Zung ist das Instrument/ex glandulis salivalibus die den Geschmack in sich hat/die Nahrung befeuchtet/ fortschiebet/und die verständliche Reden formiret. Der Hals ist der richtige Post-Wege / dardurch die obern und untern Haupt-Glieder des menschlichen Cörpers in der Harmonie gegeneinander correspondiren. Die Lung ist ein Receptaculum aëris, darinn die frische Lufft empfangen / die Athemhohlung befördert / das Hertz/ und die innern Glieder/ abgekühlt werden. Das Hertz ist ein Wohnhaus der Lebens-Geister/die es in die Lufft-

Adern austheilet / und in die Puls-Adern durch Auf- und Abhauchung unterhält; die Gall und das Miltz sind Gefässe/ darinn die bittern/ schwartzen und gelben Feuchtigkeiten ihren Sitz nehmen; Das Geblüt / so mit steter Circulation den Cörper durchwandelt/ wird in der Leber gekocht/ und vom Hertzen/ durch die Venam cavam, in die übrigen Adern gesendet/ und wieder aufgenommen; in Summa / es sind drey Kräfften in dem Menschen / wie dreyerley Stände in einem gemeinen Wesen: die unterste ist die nährende Krafft/ gleichsam wie Bauren und Handwercker/ die alle Speisen in dem Magen zurichten/ kochen/ gebehren/ anziehen/ erhalten/ austreiben/ und vertheilen; die nächste Krafft ist die sinnliche/ als Kauff- und Handels-Leute / die allerley fremde Wahren einbringen/ und diese beede sind gleichsam als wie Unterthanen der obrigen verpflichtet und unterthänig; die höchste und obriste Krafft ist im Kopff und Hirn/ (wie schon gedacht) wo der Verstand/ die Wille/ die Einbildung und Gedächtnuß/ wie die Obrigkeit und Raths-Herren alles verwalten.

Der Mensch hat eine Gleichheit wegen seines Leibes mit der Erden / wegen seiner viererley Complexionen mit den Elementen/ wegen seines Zu- und Abnehmens mit den Gewächsen/ wegen der Sinnlichkeit mit den Thieren/ wegen der Lebens Geister mit der Lufft/ wegen des Verstandes mit den Engeln / wegen der unsterblichen Seelen mit GOtt. Und wie der allweiseste GOtt die obriste Leitung und Führung der gantzen Welt zeiget; also soll der Mensch / als ein Ebenbild Gottes/ aufs wenigst die kleine Welt/ seine selbst eigne Beschaffenheit und Natur/ und wie er solch sein Guberno drüber vernünfftig und langwührig fortsetzen soll/ wissen und verstehen.

Cap. LXXVII.

Warum der Mensch die kleine Welt heisse?

WEgen der Gleichheit und Aehnlichkeit / die der Mensch mit den grossen Welt-Gebau / als in einem Spiegel/ zeiget/ ist er von den alten Weisen Μικρόκοσμος, eine kleine Welt/ aus folgenden Ursachen genennet worden: Weil das menschliche Haupt rund geformet ist wie der Himmel/ die sieben Planeten sind die sieben Vertieffungen in dem Haupt/ als 2. der Augen/ 2. der Ohren/ 2. der Nasen/ und eine des Mundes; also ist das Haupt der Himmel; der Magen die Erden; die Lunge die Lufft / und das Hertz das Feuer. In der grossen Welt ist der primus Motor und Rector Universi, GOTT der Allerhöchste; in dem menschlichen Cörper ist die Seele das Ober-Haupt. Die wachsende Krafft in dem Lebens-Geist/ die sinnliche in dem Leibe selbst / und die verstandliche Krafft ist in der Seelen. Die Biliosische Feuchtigkeit gleichet dem Feuer/ die Pflegmatische dem Wasser/ die Blut-reiche der Lufft/ die Melancholische der Erden. Die Blut-Adern sind die Wasser-Flüsse/ die Blasen ist der Ocean, das Fleisch ist die Erden / die Gebeine sind die Felsen/ das Haar ist das Gras/ die Kranckheiten sind die Meteora, die Winde sind die Gedancken / die Gemüths-Bewegungen sind die Ungewitter. Die sieben Irr-Sterne sind von etlichen also eingetheilt worden: das Hertz ist die Sonne; das Hirn der Mond; die Leber der Jupiter; das Miltz der Saturnus; die Gall der Mars; die Nieren die Venus / und die Lunge der Mercurius. Wie in der grossen Welt die Dünste und feuchten Dämpffe aus der Erden und dem Meer übersich steigen/ sich in ein Gewülck zusammen fügen/ und endlich im Regen durch Tropffen wieder herab fallen; also steigen aus dem Magen des Menschens die Dämpffe übersich in das Haupt/ und werden daselbst zu Catharren/ die endlich wieder abwärts sincken. Das Hirn hat eine Gleichheit mit dem Monden; weil es/ wie derselbe/ zu- und abnimmt; des Menschen gesundes Wachen ist der Tag/ das Schlaffen ist die Nacht / die Bewegung und Respiration des Hertzens ist die Bewegung der Lufft-Sphæra; die Vergnügung ist das heitere schöne Wetter/ die Traurigkeit ist die gewülckige finstere Zeit/ die Flüsse und Catharr sind die Meteora aus kalten und feuchten/ die Schwindel aber fallende Sucht und Unsinnigkeit sind die Meteora aus trocknen und hitzigen Dämpffen; die Sonn durchschauet und erwärmet den gantzen Erd-Crayß/ und dieses grosse Welt-Aug kan von dem kleinen menschlichen Auge gantz gefasset und gesehen werden. Aus diesem allen siehet man die wunderbare Harmonia, und aus was Ursachen der Mensch die kleine Welt genennet wird.

Cap. LXXVIII.

Warum Plato den Menschen einen umgekehrten Baum nenne?

DAß Plato den Menschen Arbori inversæ/ einen umgekehrten Baum / verglichen/ ist darum geschehen: Indem der Baum von unten aufwarts/ der Mensch aber von oben abwärts also / und gleichsam umgekehrt wircket / und daß des Baumes Wurtzen / davon er den gantzen Stammen/ Aesten/ Blühe und Früchten ihren Wachsthum ertheilet/ in der Erden hafften/ daraus er seinen Safft und Nahrung sauget/ der Mensch aber seinen Grund und Fundament oben im Haupt und Gehirn hat/ welches durch die Nerven und Medullam spinalem, dem gantzen Leibe sein Incrementum und Zunehmen / und durch die Spiritus animales seine Bewegung und Vegetation ausspendet/ und wie ein Baum übersich seinen Stamm und Aeste austreibet/ also treibt das Hirn abwärts/ die Medullam spinalem durch den Ruckgrad/ davon auch alle Nerven und Flächsen/ als Aeste entspringen. Der Baum muß Erden und Wasser haben/ wann er gedeyen solle/ und der Mensch Essen und Trincken zu Unterhalt seines Lebens; des Baums Vermehrung geschiehet durch den Safft/ der von dessen Wurtzen aus der Erden gesogen/ und den Stamm und Aesten zuge-

flösset

flösset wird. Woher dem Menschen die Zunehmung des Wachsens komme/ sind die Medici nicht einerley Meynungen; die meisten halten dafür/ daß es durch die in den Magen kommende Nahrung / Speiß und Tranck entstehe/ darinnen sie verdauet/ verkocht/ und jedwederm Glied/ nach Proportion, sein Theil zu geschickt wird. Andere widersprechen diß zwar nicht / limitiren es aber also/ daß das Gehirne nicht weniger zur Augmentation des Cörpers beytrage: Dann/ indeme die Speise in dem Mund von den Zähnen gekauet und zermalmet werde / ziehe das Gehirne die edlesten und subtilesten Geister davon über sich/ formire daraus einen weissen Chilum, (den Thomas Willis, ein Engelländer/ in Anatome Cerebri cap. 20. Humorem mollem & alibilem nennet) dieser Safft werde durch die Commisuras Granii, meistens aber durch die Weiche / oder dem Wirbel / (der bey den Kindern darum offen bleibt/ weil sie mehr Nutrition zu ihrem Wachsthum bedörffen) zwischen Haut und Fleisch/ in den gantzen menschlichen Cörper ausgegossen/ so wol auch durch die Nerven / so von dem Hirn ihren Ursprung haben / als auch in die Blut-Adern untertheilet. Dieser Safft führet die Spiritus animales mit sich / die gleichsam sein Vehiculum sind. Und wie Willis am obbesagten Ort spricht: Succus nervosus, qui seminis masculini instar est, humori nutricio copiosè ab arteriis suggesto, tanquam alterius sexus genitivo ubique in singulis partibus suffunditur, quodque iste prior elementis activis præditus, hanc materiam crassiorem, quod fermento quodam imbuit, spirituque animali prægnat, cumq; adeò ipsam mutuâ subitione dissolvi, inque partes secedere facit; ejusque particulæ aliæ ab aliis extricatæ (spiritu infuso manuducente) corporibus sibimet commensuratis adponuntur, inque illorum substantiam assimilantur. Gleich auch wie im menschlichen Leib / die in unzählig viel Aeste hin und wieder zerstreueten Blut-Adern/ alle der Microcosmischen Oeconomiæ Durchgänge und Winckel durchkriechet / daß auch nicht das geringste Plätzlein oder Püncklein am Leib übrig / dahin die Haar-Aederlein oder Venæ capillares ihre Quotam des Geblüts nicht führeten / daß/ wo man auch am Leib einen Menschen mit einer Nadel würde ritzen/ es stracks Blut giebet: Also theilet sich in einem Baum der Safft theils in den Kern/ theils in das Holtz/ und theils in die Rinden / daraus die Ergrösserung und Vegetation entspringet; und ist kein Aestlein oder Blättlein am Baum so klein/ das nicht diesen Safft an sich ziehe. Wiewol auch das Hirn nicht weniger im Schlaff die aus dem Magen evaporirende Exhalationen an sich locket / und durch seine angebohrne Kälte zu einem Safft oder weissen Liquorem machet/ davon hernach mit mehrerm. Jetzt wollen wir allein bey des Platonis Gleichnus verbleiben: Dergestalt wie ein Baum/ wann er von untauglicher/ schweflichter/ morastiger/ stinckender Erden die Nahrung an sich ziehen muß/ von Brand / Wurm / Gummi/ und andern Zufällen / belästiget wird: Also wann dieser in den gantzen Leib zur Nahrung ausgebreitete Safft von guten Alimenten herrühret/ verursachet er die Gesundheit; von unbequemlichen aber/ ist er ein Ursprung aller Kranckheiten.

Cap. LXXIX.

Was von dem Menschen in der Artzney zu gebrauchen.

D. Joh. Joachim Becher in seinem Parnasso Medicinali illustrato, zählet 24. Stuck an dem Menschen/ die zur Artzney mögen nutzlich gebraucht werden/ als nemlich die Bein / wann sie gedörrt und gepülvert im rothen Wein eingenomen sind/ heilen die rothe Ruhr/ sonderlich/ wie andere wollen / sollen die Ribben/ ex homine in patibulo suspenso, geschaben oder gepülvert / für die Dysenteriam ein sonderliches Arcanum seyn. Dens ex homine mortuo, aus dem Bein-Hause/ wann man damit räuchert/ soll man alle einem angethane Zaubereyen dardurch vertreiben. Das Marck aus Menschen-Beinen/ wird heraus gebracht/ wann man solche in einem Kessel voll Wasser 2 oder 3 Stund lang/ wol sieden lässet/ so schwimmt das Marck oben auf / das schöpfft man ab / es gestehet wie Wachs/ dienet zu ausgedorrten lahmen Gliedern und Schwindung/ wie auch fürs Podagra. Aus der Hirnschaal werden allerhand Artzneyen zur Frayß zugerichtet/ auch ein Magisterium, Oel und Saltz/ auch eine Tinctur/ sonderlich der darinn gefundene Mieß ist ein Arcanum das Blut zu stellen/ in den Händen erwarmen lassen. So ist die Mumia in allen vornehmen Apothecken bekannt/ wiewol auch mancher Betrug darmit vorbey gehet. Menschen-Fett dienet für das Glieder-Reissen. Aus der Menschen-Haut Handschuch gemacht/ wann sie gegärbt worden / ist gut für das Chiragra, und ein aus dem Rucken geschnittener zubereiteter Riem/ dienet den Frauen in schwerer Geburt/ und in Affectibus hystericis. Der Harn trocknet/ erwärmet/ zertheilet / abstergirt, reiniget (sagt D. Becher) widerstehet der Fäulung/ ist gut in Verstopffung der Gallen/ des Miltzes und der Leber/ præservirt vor der Pest/ ist gut in der Wasser- und Geelsucht / Aufsteigen der Mutter/ und andern mehr/ auch dienet er auswendig zu vielen Gebrechen; es wird ein Sal volatile, Spiritus, Magisterium, auch Oleum Ludi daraus gemacht. Frauen-Milch kühlet/ zeitiget/ lindert/ wie auch der daraus gemachte Butter / bekommt sonderlich den bösen Augen sehr wol. Der von den Menschen gegangene Calculus zertheilt / eröffnet und treibet den Stein/ daraus wird ein Saltz/ ein Oel/ und eine Essentz gemacht. Das Ohren-Schmaltz in einem Trunck eingenommen/ soll in der Colica ein gewisses Mittel seyn / äusserlich angeschmirt/ ist es gut für die Scorpion-Bisse/ heilet auch die Schrunden und Wunden der Haut. Der nüchterne Speichel ist gut für gifftige Bisse der Schlangen / frühe in die Augen-Winckel gestrichen / erhält er das Gesicht/ ist sonderlich gut für die Zittram und Flechten/ Lonicerus schreibt / man soll Waitzen mit nüchternem Munde käuen / und ihn auf harte Knollen und Geschwulsten an den Gliedern legen/ dieselben werden dadurch erweicht und gezeitigt; wann Würm ohngefehr in die Ohren kriechen / kan man sie mit nüchternem Speichel darinnen tödten/ oder heraus treiben. Das

aus eines gesunden Menschen Blut distilirte Wasser/ dienet für das Schwinden der Glieder/ Morgens und Abends allzeit auf zwey Loth getruncken / soll es denen Phthisicis gut und nützlich seyn / auf das Haupt gestrichen/ machet er das Haar wachsen / heilet auch die Fisteln/ wann man sie damit wäschet oder hinein treufft. Wiewol viel unter diesen Artzneyen etwas grauslich/ der Natur unanständig/ und/ nach Galeni Rath/ nicht leichtlich zu gebrauchen sind. Was sonsten in der Artzney von des Menschen Haar/ Hirn/ Hertz/ Blut/ Gall/ Mist/ Schweiß/ Nägeln / secundinis & involucris partus, item/ vom Saamen und Menstruo zu gebrauchen ist/ kan man aus D. Bechers vorangezogenen Parnasso nachsuchen; vom Speichel und Urin wird auch mehr in diesem Buch im Capitel vom Blut / und andern Feuchtigkeiten/ zu finden seyn.

Cap. LXXX.

Vom Hirn.

DAs Hirn ist unter den vornehmsten Gliedern/ das erste in dem Menschen/ und gleichsam radix principalis , wovon der Cörper seinen Wachsthum und Vermehrung empfähet/ daher es den höchsten Sitz in dem menschlichen Cörper/ und zu nächst den Himmel seine Residentz nimmet ; um / so wol den sinnlichen/ als auch den thierischen Kräfften/ ihren Unterhalt und Verpflegung auszuspenden ; mit allen dessen Stücken und Eintheilungen wollen wir dem Tugend-liebenden Haus-Vatter nicht beschwerlich seyn / sondern zu denen Anatomicis Authoribus hingewiesen haben/ das ist aber gewiß/ daß daraus alle Lebens- und Thierischer Geister in die Nerven und Lufft-Adern des menschlichen Leibes herwallen/ indem das gantze Gehirn so wol mit der Blut- als Lufft - Adern Grund und Austheilung erfüllet ist/ davon auch der Anfang der Spinæ medullaris sich ereignet/ daher nicht weniger fast alle Spontaneæ motiones und eigenthätige Bewegungen angetrieben werden/ also daß Plato in Timæo nicht unbillich Caput membrum divinissimum heisset/ reliquorum membrorum Princeps, cui totum corpus Dii parere jusserunt. In dem Hirn ist das Schloß und die Wohnung der Gedächtnus / des Sensus Communis der Einbildung/ daher alle Motus spontanei kommen ; das hindere kleine Gehirn oder Cerebellum aber/ ist officina actionum præcipuarum, quæ sunt homini propriæ, eine Brunn-Quelle der Thierischen Geister und natürlichen Bewegungen/ als des Hertz-Klopffens/ der Puls-Rührung/ der Athem-Schöpffung/ der Verdäuung und Austheilung des Chyli, und so fortan. Joh. Ludovicus Hannemann in fasciculo miscellanearum quæst. Decad. 4. quæst. 7. auf die Frage: Ob das Hertz ein Sitz und Wohn-Haus der Seelen sey? antwortet also ; Negamus, est quidem anima in toto tota, & in qualitate ejus, particula tota : Non tantum secundum substantiam suam, sed & secundum facultates suas, quæ ab ipsâ non sunt separabiles ; attamen in toto non est tota æqualiter, sed diverso respectu, ut primariò & secundariò. Sic primariò inest cerebro , quia illud est sensorium primum, & medium, per quod anima suas facultates sensuum organis distribuit, hocque læso, ratio memoria & judicium laborant , læsis vero aliis partibus illæsa hæc manere possunt. Secundariò in reliquis corporis partibus habitat. So hat auch/ wie die Anatomici sagen/ das Hirn seine stätige Bewegung und Puls - Regung wie das Hertz ; darum hat die Natur zwischen den zweyen Häutlein/ die das Hirn umgeben /als der piæ und duræ Matri, ein Spatium und Raum gelassen/ damit das Gehirn Platz hätte sich zu erheben und wieder einzuziehen ; durch diese Abwechslung werdē die Lebens-Geister in die andern Glieder und Sinnlichkeiten fortgetrieben ; sind also unterschiedene Verrichtungen des Hirns. Erstlich : Daß es ein Wohn-Haus der Seelen zu allen thierischen/ sinnlichen bewegenden und vornehmen Functionen sey. 2. Daß in seiner Substantz die Geister erzeuget/ und/ vermöge der Nerven und Senn-Adern/ dem gantzen Leib zum besten ausgetheilet werden. 3. Daß es ein Brunn - Quell und Urspung aller Nerven sey. 4. Daß es per Suturas & verticem Cranii, den weissen Safft / humorem seu sanguinem album & alibilem, oben heraus diffundire/ und dardurch des gantzen Leibes Vermehrung und Wachsthum verursache. Ist auch wunderlich/ daß das menschliche Hirn an der Grösse fast noch einmahl eines Ochsens übertrifft / ja manches fünff/ offt wol 5. ein halb Pfund wiget. Es hat seine selbst-eigene Bewegung/ dardurch die Geister erzeuget / und die widerwärtigen Sachen ausgetrieben werden/ wie an den Niessen zu spühren : Und derhalben auch die Hirnschale aus vielerley Stücken / durch gewiesse Fügungen/ zusamm gesetzt/ damit/ wann ein Theil beschädigt / nicht das gantze Hirn zerscheitert würde / damit auch daselbst die rauchende Dämpffe und Excrementa fuliginosa, wie sie Cardanus nennet/ möchten ausdünsten und evaporiren. Ist also der Ursprung der Sinnlichkeit / der Nahrung und Vermehrung in dem Hirn/ und also billich vor das fürnehmste Glied zu setzen ; wiewol viel das Hertz vorziehen wollen/ weil solches / nach des Philosophi Ausspruch/ primum vivens, & ultimum moriens sey ; so vermeynen doch andere / weil die Natur Staffel - weise und per gradus gehe/ der menschliche Saame könne sich nicht so bald in eine so harte dick-fleischerne Massam verkehren/ wie das Hertz ist/ und sey viel wahrscheinlicher / daß sich der menschliche Saame anfangs in das Hirn aliquali coagulatione verändere/ und daß die darinnen wohnenden Spiritus animales . erst hernach die übrigen Gliedmassen/ Nerven und Flächsen / auch alle sinnliche Instrumenta verfertigen / ob zwar die Officia und Effectus Cerebri die meisten gestehen müssen; vermeynē sie doch/ es müsse seine meiste Nahrung und Unterhalt erst von dem Magen und dessen Ausdünstungen hernehmen / so wirds aber von andern also limitirt/ daß das Hirn/ darinnen die Geister ihren Sedem haben / die meiste subtileste und beste Nahrung nehme von den evaporirenden Geistern/ die/ indem die Speise gekauet wird/ von der Zungen über sich ausdringen/ und dem Gehirn seine geistliche Speise zuschicken; dann daß dieses wahr sey/ stehet man es an den vollen Leuten/ die viel eher von der Trunckenheit / nur von dem über die Zungen lauf-

senden Tranck und dessen Exhalationibus, und nicht erst aus dem Magen/ wann es anfängt zu kochen und aufzuwallen/ bemächtiget werden. Und wie könnte der Magen/ indem er/ in dem Gesäuffe/ immer mit kalten Wein oder Bier übergossen wird/ anfangen zu dauen/ oder seine Dämpffe aufwärts wallen zu lassen/ da mancher über eine Stunde nicht trinckt/ und unter dem continuirenden Sauffen/ dennoch von den frischen Geistern/ so von der Zungen rectà in das Hirn steigen/ gantz wurfflicht/ tumm und voll wird/ nisi per attractionem & suctionem cerebri hoc eveniret, fieri non posset, ut ex stomacho per ingurgitationem frigidam ac concoquendum nondum apto, alimenta spiritum calefacientium, tanto impetu, elicerentur; so wir doch an den vollen Leuten allzeit sehen und spühren können/ wiewol die aus dem Magen/ debitâ concoctionis morâ, auffsteigende trübe Dämpffe auch hernach folgen/ und so wol das Hirn/ als die gantze Natur zerrütten. Weil aber dieses subtile Sachen/ so von den Medicis selbst zweiffelhafftig vertheidigt und widerfochten werden/ lassen wir es auch darbey beruhen/ und wollen allein/ daß ein Haus-Vatter/ weil die meisten Kranckheiten aus dem Hirn entspringen/ sich befleisse/ solches wol in acht zu nehmen/ und vor übriger Hitz oder Kälte/ Sonnen- und Monden-Schein/ auch starcken überflüssigen Geträncke zu verwahren/ und durch mässige Diät es bey gutem und gesunden Temperament zu erhalten.

Cap. LXXXI.

Vom Geblüt und andern Feuchtigkeiten.

Weil nach dem Zeugnus der H. Schrifft/ das Leben in dem Blut bestehet/ soll solches nicht unbillich allhier angeführt werden. Wir wollen uns aber hier in den Zanck-Streit der Medicorum, deren etliche das Hertz/ etliche aber die Leber zu des Geblüts Ursach und Officin/ machen/ nicht einlassen/ viel weniger die neuen Meynungen/ von der Circulation und Transfusion des Geblüts/ allhier anziehen/ weil solches mehr den Gelehrten/ als den Haus-Vättern zu wissen vonnöthen. So wenig aber der Macrocosmus, und die grosse Welt/ des Meers/ der Flüsse/ Bäche und Brönnlein/ zu Auferziehung und Erhaltung der Gewächse/ entbehren kan/ so wenig kan der menschliche Leib ohne das Blut einiges Gedeyen haben; das Blut ist wie ein Lebens-Flämmlein/ so von dem Hertzen/ Leber und Miltz mit den animalischen und vegetirenden Geisterlein entzündet/ bewegt und dem gantzen Leib und allen Gliedern die Bewegung und Krafft mitzutheilen/ allenthalben durchgeführt wird/ und durch die Venam Cavam in unzähliche andere Adern ausgetheilt/ so alle Gliedmassen/ wie gering und klein sie sind/ berühren und durchfeuchten/ und damit die natürliche Wärme und Lebhafftigkeit/ Wachsthum und Gedeyen unterhalten und fortpflantzen. Damit aber das Blut desto leblicher werde/ (wie D. Horstius meldet im 8. Buch der Geheimnussen der Natur fol. 233.) hat es nicht allein seine Krafft von der Leber eingepflantzet/ sondern auch bey dem Hertzen/ gesellet sich die grosse Lufft-Ader/ Arteria magna, zu der Blut-Röhr Vena cava, und zertheilet sich fast überall in alle Aeste/ Zweige und kleinesten Aederlein/ daß fast allenthalben allzeit ein Blut-Ader und Lufft-Ader beysammen ligen/ durch besondere Löchlein sich nehren und erquicken/ die Lufft-Adern den Blut-Adern das Leben/ die Blut-Adern der Lufft-Adern hingegen Blut zur Nahrung des leiblichen Athems geben. Hactenus ille. Es werden nicht weniger so wol die dura als pia Mater, der Meninx exterior & interior, von vielen Blut-Aederlein durchnetzet/ wie D. Thomas Willis in Anatome Cerebri Cap. 6. & 7 bezeuget/ davon des Hirns Gebäue durchgeistert wird; und sagt weiter: Hæc Meninx interior, sive pia Mater; vasa omnia sanguifera, scilicet tùm arterias, cùm venas, unà cum diversimodis illorum productionibus sustentat, adeoque sanguini versus cerebrum adducendo abducendoque meatum præbet. Nam sanguinis torrens, quoniam in minutiores rivulos divisus, tam longo circuitu incedit, languere, ejusque spiritus depauperari possent: denique ipse nimium deferebescere, nisi quod varii laticis ejus, ab utroque latere & aliunde concursus hanc flammam vitalem brevi in spiritus æthereos cessuram, de novo accenderent. In Summa das Geblüt ist ein Schatz des Lebens/ eine Erhaltung und Balsam der Gesundheit/ eine Wässerüg der ausgedörrten Nerven/ eine Ernährerin der natürliche Wärme/ ein Uhrwerck der Lebens-Geisterlein/ ein allgemeiner Landes-Strom/ auf welchem allen menschlichen Gliedern und Kräfften die Nahrung/ Erquickung und Belebung zugeflösset wird; eine Sonne/ die den gantzen sterblichen Leichnam erleuchtet/ erwärmet/ und Gedeyen machet. Neben dem Geblüt aber ist noch ein andere ernährende weisse Feuchtigkeit/ die in der Circulation und Umwaltzung des Geblüts/ durch alle leibliche Theile ausgetheilet/ denselben Nahrung und Zuwachsung beyfüget/ welche von des Geblütes Wärme gekocht und vorbereitet/ desto leichter in eines jeden Theils Wesen und Zunehmung verwandelt wird. Daß dieses wahr sey/ erscheinet aus einer jeden Aderlaß; daß auf dem dicklechten nunmehr gestandenen Blut/ eines gesunden Menschens/ oben auf eine liecht-helle wässerige Feuchtigkeit schwimmet/ die durch gelinde Wärme/ wie das Weisse vom Ey/ eine weißlechte Dicke überkommet/ und wolgedachter D. Willis sagt ferner sehr schön: Sanguis non solus & unicus humor est, qui in corpore animato distribuitur, ita nec integrum nutritionis munus solitariè, ac per se exequi posse videtur, nam præter ipsum per arterias & venas diffusum, latet alter à capite per nervos ubique per totum dispensatus, qui aliquatenus saltem nutritioni confert, & spiritus animales jugiter indè emanantes illi pro vehiculo sunt. Ideò succus nervosus, qui seminis masculini instar est, humori nutritio, copiosè ab arteriis suggesto, tanquam alterius sexûs genetivo, ubique in singulis partibus suffunditur, quodque iste prior elementis activis præditus, hanc materiam crassiorem, velut fermento quodam imbuit, spirituque animali imprægnat, cumque adeò ipsam mutuâ subtione dissol-

solvi, inque partes secedere facit, ejus particulæ, aliæ ab aliis extricatæ (spiritu infuso manuducente) corporibus sibimet commensuratis, adponuntur; inque illorum substantiam assimilantur. Dieser Meynung ist auch beynahe die sinnreiche Spanierin Donna Oliva Sabuco de Nares, in ihrer Nueva Filosovia de la Naturaleza del' Hombre, no conocida y alcançada de los grandes Filosofos antiquos; und wäre noch annuthiger/ wann der Spanische Fastus und Hinchazon etwas mässiger wäre/ und ihre Lehr-Sätze mehr für Vernunfft-mässige Gedancken/ als für unwidersprechliche Warheiten (mit Verachtung aller der andern) angezogen würden. Sie lehret aber/ daß eben dieser weise Chilus (davon D. Willis meldet) mit dem Geblüt durch alle Adern/ bis in die piam und duram Matrem geführt/ in der Scheitel des Menschens/ wo sich das Cranium an der Weiche (die an den Kindern etwas mehr eröffnet ist) durch das Genick in den Ruckgrad/ inwendig und auswendig/ durch die Haut an den gantzen Leib austheile/ und also dem Leib seinen Zusatz/ Wachsthum und Incrementum gebe; und nennet ihn Vugo blanco de la vegetacion, und wann durch einen Zustand der Kranckheit/ Unordnungen oder Unmässigkeit/ die Ubernehmung und Austheilung dieses natürlichen Saffts/ verhindert wird/ daß er durch den Ruckgrad/ Flächsen/ Nerven und die Haut nicht fortkommen mag/ so entstehen allerley Kranckheiten/ Flüsse/ Wassersucht/ und dergleichen/ wie sehr weitläufftig und unterschiedlich in ihrem Colloquio de la Naturaleza del' Hombre und in ihrem Dialogo de le la vera Medicina davon gehandelt wird/ dahin ich auch den curiosen Leser/ Weitläufftigkeit zu verhindern/ will gewiesen haben. Daher entspringt auch der Speichel des Menschens/ nicht als ein blosses unnützes Excrementum, sondern als ein Sapo und Fermentum naturæ humanæ, weil es scheinet/ als hätte Saliva seinen Namen à Sale bekommen/ weil der Speichel zur Käuung aller Speisen in dem Mund und in dem Magen zur Däuung eine grosse Beyhülffe leistet. Wie aber der Speichel eines gesunden Menschen überaus gut und heilsam ist/ also ist er hingegen in einem krancken/ aussätzigen und angesteckten Menschen sehr giftig und schädlich. Saliva autem sani hominis præcipuas fermentandi vires continet, wie D. Francisc. de la Boe Sylvius PP. Academiæ Leidensis bezeuget/ und gibt die Ursach also: Weil in Ermanglung des Speichels/ die gewöhnliche Veränderung nicht zu geschehen pfleget oder doch verderbt wird/ eò quod ex aquâ multâ, paucoque Sale ac Spiritu imprimis Saliva constet, omnem verò fermentationem promoveri, ubi concurrant primò aqua copiosa secundò ignis sive calor mediocris tertiò aër satis liber. Und D. Joh. Tackius in Chrysogoniâ nennet den Speichel menstruum microcosmicum: Also ist der Speichel eines gesunden Menschens ein treffliches Cosmeticum, das alle Kretzen und Zittracht vertreibt/ Schlangen und Scorpionen tödtet/ das Gifft eines wütenden Hundes-Biß bezähmet/ das Quecksilber figirt und gleichsam bindet/ daß es nicht schaden kan/ und wie es inwendig die Nerven befeuchtet/ gängig macht und erfrischet: Also wer täglich seine Knie-Biegen mit nüchterm Speichel frühe/ ehe er auffstehet/ wol befeuchtet/ wird im Gelencke des Knies eine merckliche Stärckung fühlen/ welches sonderlich denen alten Leuten dienlich ist; auch also täglich die Ballen der Füsse/ Versen und grosse Zähnen/ damit bestrichen/ soll ein gewisses Præservativ seyn für das Podagra. Nicht weniger ist auch der Urin eine nothwendige Auslährung der übrigen Feuchtigkeit/ so doch mit vielen Tugenden begabt ist/ weil er ein Nitrum in sich führet. Der Harn von einem jungen Knaben/ darinnen sublimiter Salarmoniac zergangen ist/ in die Augen gestrichen/ vertreibet die anfallende Fellen/ und macht ein gutes Gesicht; in die Ohren der Harn warm getreufft/ ist gut für das üble Gehör/ reiniget die Zähne; mit Harn/ der mit ein wenig Saffran gegilbt ist/ sich laulicht gegurgelt/ ist ein gewisses Experiment, wann das Zäpfflein abgefallen ist; ist auch sehr gut für gefährliche Hals-Geschwär/ für die zittrende Hände und Knie/ damit gewaschen. Nüchtern getruncken/ dienet es für die Schwind- und Wassersucht/ Miltz-Wehe/ Gelbsucht/ und ist sonderlich in Infections-Zeiten ein herrliches Experiment, so von vielen Soldaten ist probirt und gut befunden worden. Wie aber der menschliche Urin vielerley Thieren nutzlich gebraucht/ wie er distilirt und ein Spiritus Urinæ daraus gezogen/ auch wie das Oleum ludi aus dem Tartaro Urinæ gemacht/ und zu was Artzneyen alles nutzlich ist/ besiehe Conradi Khunrats Medullam Destillatoriam & Medicam, den ersten Theil Tractatum quartum, fol. 94. & seq. Tabernæmontanus in seinem Wasser-Schatz fol. 507. schreibet: Menschen-Harn mindere wunderbarlich die Schmertzen des Podagra/ die Füsse damit gebadet. Eibisch-Wurtz gestossen/ und mit Menschen-Harn temperirt/ vertreibt den bösen fliessenden Grind des Haupts/ und trocknet denselben/ das Haupt offt damit gesalbt/ oder in Gestalt eines Pflasters übergelegt. Für die Würm in den Ohren/ und andere Thierlein/ die hinein gekrochen/ nimm Zwiebeln und Isopp/ stoß die mit alten Harn/ und treuffs in die Ohren/ es treibt sie aus/ oder tödtet sie. Daselbst kan man noch mehr finden.

Cap. LXXXII.

Vom Hertzen/ und der Lungen.

Ich will hier nicht (wie vorgedacht) dem Haus-Vatter zu einen Medicum oder Anatomicum machen/ (welches ich selbst nicht bin) und müsten sonsten alle sinnliche und vernünfftige Theil des Menschens/ so sich in dem Kopff befinden/ hier angeführt und erkläret werden. Weil aber die Zufälle und Gebrechen/ so den sterblichen Cörper anzugreiffen pflegen/ und wie ihnen zu begegnen/ im folgenden dritten Buch bedeutet werden soll/ als will ich jetzt allein die vornehmsten Haupt-Theil des Menschens übersehen/ und so viel einem vernünfftigen Haus-Vatter zu wissen nothwendig/ kürtzlich anregen: und folget also/ nächst auf das Hirn/ das Hertz/ welches ist ein erwärmendes/ und mit vielen Lebens-Geistern besetztes Glied/ eines von den nothwendigsten/ und/ nach der meisten Medicorum Meynung/ das vornehmste; mit Zäsern und

Abtheilungen / einem harten und oben fetten Fleisch also versehen/daß es die Lebens-Geister ernähren und austheilen / und also das Leben erhalten und unterhalten kan. Es hat zwey Abtheilungen/ in den Rechten Theil kommt die hohle Ader/von der es das Blut übernimmt/und eben aus diesem Theil kommt auch die Lufft-Ader/ dardurch die Lunge das subtil-gemachte Geblüt zu ihrer Nahrung an sich ziehet; in dem lincken Theil kommt Arteria magna, welche die natürliche Wärme und Lebens-Geister daselbst vorbereitet/und den übrigen ihre Portionen überlässet. Es hat auch seine absonderliche Bewegung/per Systolen, dardurch das gereinigte Blut der Lungen/und die Lebens-Geister denen übrigen Gliedern ausgespendet / und per Diastolen, dardurch sie die Lufft von der Lungen per Arteriam venosam, und das Blut per Venam cavam, als eine Materiam, daraus die Lebens-Geister entspringen / in sich fasset und empfänget. Das Hertz ist nun mit einem feuchten Fell gantz bedeckt/ das die Medici Pericardium heissen/das Hertz von übriger Hitze etwas abzukühlen; dis hat zu diesem Ende auch eine wässerige Materi in sich. Galenus beschreibt das Hertz also: Cor est princeps animæ domicilium, animæ irascibilis sedes, facultatis & spiritus vitalis fons, caloris nativi focus & fomes. Seine Substantz ist hart und dick beysammen/ zu besserer Erhaltung der Wärme / die Puls mässiget und kühlet es ab/ wann die Hitz zunimmt/ und ist nicht allein in dem Hertzen/sondern auch in den Arteriis oder Puls-Adern. Obwolen aber das Hertz mitten im Leib liegt/so neigt es sich doch mit der untern Spitzen etwas mehr gegen der lincken Seiten. Ob aber die Seele ihren vornehmsten Sitz im Hertzen habe(wie etliche wollen/die auf der H. Schrifft Zeugnuß gehen)da die meisten Functiones Animæ der Seelen zugeschrieben werden;und ob solches eigentlich oder Metaphoricè zu verstehen sey/wollen wir hier/die Weitläufftigkeit zu meiden/nicht berühren / sondern nur mit wenigen der Lungen gedencken. Die Lunge ist als ein Wind-Fach/dardurch das Hertz abgekühlet und erquickt wird/ ist aus subtilen/schwämmichten/und mit vielen Lufft-Röhren durchspicktem Fleisch/ die Athem-Schöpffung der frischen Lufft zu hohlen / wann sie sich voneinander gibt/ und sie wieder heraus zu athem/ und wann sie sich zusammen ziehet/ und also die Fuligines, die im Hertzen ex formatione Spirituum entstehen/ dabey geschicklich austreiben/und die Lufft/die sie empfängt/vorher besser rein und subtil zu machen/ehe sie solche dem Hertzen zuwähet; Zu dieser Arbeit nun kommet auch so wol das Diaphragma, als die Musculi intercostales der Lungen zu Hülffe / dann diese füllen die gantze Höhlen der Brust aus/ darüber die Lungen oben auf schwebet/ die Lufft ergreifft sie durch die asperam Arteriam, die aus der Lunge anfangend bis in den Schlung gehet/die ergriffene und dem Hertzen zugesandte gereinigte Lufft/ wird daselbst in Lebens-Geister verwandelt. Cor enim hunc aërem attrahens, & in sinistrum ipsius ventriculum, magnam sanguinis copiam à dextro alliciens, ex halituoso ejus sanguinis vapore, & illo aëre, propriâ virtute ipsius substantiæ insitâ, spiritum conficit, quem sanguine impetu ruente, concomitatum, fotumque per magnam arteriam, universo corpori distribuit. Wie davon noch weitläufftiger Andr. Vesalius in Epitome fabricæ corporis humani cap. 4. schön zu lesen ist.

Cap. LXXXIII.

Vom Magen.

WAnn ein Koch die Speisen zu rechter Zeit/ vorher fein sauber gewaschen/ zum Feuer setzet/sie gebührlich kochen oder braten lässet; die darzugehörigen Gewürtz/ Butter/ Limoni / Saltz / Wein/ Essig / Capern / Zucker und dergleichen / und jedem schicklich zumässet/ zu rechter Stund zierlich und rein anrichtet/ und die Speisen fein warm auf die Tafel bringet/so hat seine Herrschafft nicht allein ein Wolgefallen daran/ sondern er ist gleichsam ein halber Medicus, und dißfalls noch erwünschter/ weil sein Gerüchte annehmlich und wol / jene aber aus der Apotecken widerwärtig und gräuslich schmäcken; da hingegen alles/ was die Natur mit Verlangen und Begierd zu sich nimmt/ besser bekommt/ und der Natur/ zu Erhaltung der Gesundheit gedeylicher anschlägt: Also ist warhafftig der Magen auch in der gantzen Oeconomiâ des menschlichen Leibes/der Proviant-Speis-und Kuchen-Meister/ja selbsten der Koch/der/wann ihm die menschliche Fürsichtigkeit und Vernunfft/als ein guter und discreter Einkauffer / guten gesunden/ wolbereiteten und mässigen Vorrath in seine Speiß-Camer einschaffet/ und auch solche recht zuzurichten/ zu verkochen / aus- und einzutheilen/ rechter Zeit und Weil gelassen wird/ überaus grosse Beförderung/ die menschliche Gesundheit beständig zu erhalten / giebet. Der Magen nun empfängt die durch den Mund einkommende/und von den Zähnen wolgekäute Speise durch die Gurgel/verwandelt sie in einen weissen Liquorem, der von den Medicis Chylus genennt wird/ davon er sich selbst und alle Glieder reichlich und wohl nähret / wiewol etliche mehr das Blut/so durch die Adern hinein reiset/für des Magens Unterhaltung setzen. Und damit die Kochung desto bequemlicher verrichtet werde/ so ist der Magen als wie ein Topff am Herde / mit drey erwärmenden Gliedern umgeben/auf rechter Seiten ist die Leber/auf der lincken das Miltz/oben auf ist das Hertz/in welchem die natürliche Lebens-Hitz von der Lungen/wie von einem Blase-Balg/ angeblasen; und damit nicht allein zu Gebährung der Lebens-Geister / sondern auch dem Magen seine Wärme zu mehren und zu nehren/dienlich ist. Dieser Chylus nun wird meistens von der Leber angezogen und in Blut verwandelt/ das sich in dem gantzen Leib austheilet/das Unreine aber/als der Schaum oder Faim in dem Hafen/wird in die Därmer ausgetrieben. So lang nun der Magen seinen Dienst oder Amt treulich und wol verrichtet/wird die gantze Oeconomia des menschlichen Leibes in gutem Wolstand unterhalten; so bald aber hier einige Hindernuß fürfället/ und der Lebens-Safft entweder zu rohe bleibt/oder zu viel verbrennt wird/ so ziehen auch die andern Glieder eine untaugliche Nahrung an sich/ und verlieren dardurch ihre Harmonie. Also hat ein sorgfältiger Haus-

Vatter den Magen wol in acht zu nehmen / was ihm gut und nützlich ist/zuzulassen/und was ihm verderblich und schädlich ist/beyseits zu thun/die natürliche Wärme zu vermehren/durch Unmässigkeit ihm da nicht mehr Speise und Tranck eingurgeln lassen / als er zu verdauen kräfftig ist/durch die Mässigkeit ihm bey stätem Appetit und Lust/ und dardurch auch seine übrige Gesundheit zu erhalten und zu befördern.

Cap. LXXXIV.

Von der Leber/ Gall/ Miltz und Nieren.

DIe Leber ist eine Werckstatt/darinnen das Geblüt gekocht/ und in die Adern hin und wieder getheilt / von den Lebens-Geistern / zu Erhaltung der natürlichen Wärme/geführet wird. Sie zieht von dem im Magen gekochten Chylo das edelste / als Materiam Sanguinis, an sich/macht daraus reines lauteres Geblüt/ mit samt seinem Succo albo & alibili; der Schaum davon/oder die Cholerische Feuchtigkeit/ wird in die Gall/und die Hefen davon/als die Melancholia, in das Miltz/das Serum in die Blase/ das Edleste aber ad spermaticas partes & cæteras venas verwiesen. Und wie die erste Verdauung im Magen / also gehet die andere Concoction in der Leber vorbey / so durch die Venas meseraicas, oder Kräß-Adern / mit Hin- und Wieder-Lieferung/so wol des Chyli als des Geblüts/geschiehet; in der Leber begibt sich erst die Absonderung des Tauglichen von dem Untauglichen per vim & colorem secundæ concoctionis; Andere sind der Meynung/ daß die Elaboratio, die Verfertigung des Geblüts/ allein in den Blut-Adern / die Rothfärbung aber allein in der Leber verrichtet/ und daselbst in der Leber rothen Fleisch also verwandelt werde/weil sie einer warmen und feuchten Eigenschafft / und scheinet wie ein zusamm gewachsenes Blut/ daraus alle Adern ihre Bronnen-Quelle haben. Darinnen liegt die Gall/ in einer Blasen zusammen gefasset / in der Leber hohlen Theile/ welche alle Bitterkeit des Magens in sich sauget; auch wann sie zu voll wird / oder sonst durch andere Fälle/ aus grosser Arbeit/ schweren Heben/ und grimmigen Zorn sich überschüttet und ergiesset/ allerhand Fieber/Geelsucht und Kranckheiten verursachet. Die Gall nun/wann sie ihrer rechten natürlichen Wirckung nachkommt / hat einen Gang in das Gedärme/ dardurch sie ihren Uberfluß ausführt / wiewol sie sich auch offt nicht allein in den Magen/sondern gar in den gantzen Leib ergiesset / und allerley Unrath / Colica/ Wind / Magen-Wehe / Unlust zum Essen erwecket/ auch sich so fest einlogiret / daß sie mit harter Mühe gereiniget und ausgetrieben werden kan.

Das Miltz ist kalt und trocken / umgibt den Magen nach der Zwerg auf der lincken Seiten / mit zweyen Röhren/eine in der Leber/die andere in den Magen/ dardurch sie das gröbste Geblüt an sich ziehet / und durch den Magen und seinen Ausgang wieder ausführet. Viel haben geurtheilet/ als wäre ein Mensch des Miltzes wol unbedürfftig / und solle solches am starcken Lauff hindern; aber unbedachtsam / Deus enim & natura nihil faciunt frustra; da hingegen andere / die schwartz-gallische Feuchtigkeiten/ die aus dem Miltz in den Magen quellen / des Hungers und des Appetits Zunder und Anreitzung zu seyn/ glauben. Wann das Miltz verstopfft ist/ gebiert es die schwartze Gelbsucht/ und viel andere Kranckheiten. Sein Amt ist/ daß es den dicken und irrdischen Theil des durch den Truncum der Kräß-Aederlein dringenden Chyli, wann solcher schon anfangen will sich im Geblüt zu ändern / ehe er noch gar zur Leber kommt / durch eine eigne Ader an sich ziehet/ damit die Leber das allerreineste Theil empfangen möge. Und wann diese Wirckung durch Verstopffung verhindert wird/so erfolgen Fieber/Wassersucht/Gelbsucht/sonst aber hilfft es der Leber in Sanguificatione.

Die Nieren sind warm und trocken / durch welche das Serum aus dem Magen per venas emulgentes in die Blasen geführt wird/ theilen an den Urin von dem venoso & arterioso Sanguine, welches sie zu ihrer Nahrung behalten; das Unnütze aber zum Ausgang befördern / durch die Ureteres, welche von beeden Nieren in die Blasen gehen. Von allen andern Theilen des menschlichen Leibes allhier zu handeln/ ist nicht unser Vorhaben/und kan ein Christlicher Haus-Vatter/der Weile und Lust darzu hat / aus den Anatomicis Andreâ Vesalio, Gregorio Horstio, Salomone Alberto, Tobiâ Knoblochio, Georgio Grasseccio, und andern erlernen. Von denen Artzneyen aber zu einem oder andern Glied/ soll im folgenden dritten Buch gehandelt werden.

Cap. LXXXV.

Von Erhaltung der Gesundheit.

WEr seine Eigenschafft und Disposition der Natur selbst erkennet/ der kan desto leichter zu diesem Zweck gelangen / damit die gute Harmonia und Eucrasia der Gliedmassen in ihrem Wolstand erhalten werden. Zur Wärme sind geneigt die Nieren/ die Leber das Fleisch/ die Lungen und das Hertz. Zur Kälte das Hirn/ das Marck des Ruckgrades/ die empfindlichen Nerven/ die Adern/die Arterien/Gebeine und Kruspeln. Zur Feuchtigkeit neigen sich die Nerven der Sinnlichkeit/ das Hertz/ die Nieren/ die Leber/ das Miltz/ die Lungen/das Hirn und Medulla Spinæ. Zu der Dürre/ die Nerven der Bewegung / die Arterien/ die Flächsen/ das Gebein und die Kruspel. So lange nun diese in ihrer eingepflantzte Qualität verbleiben/und ihr von Natur aufgetragenes Amt treulich verrichten/so stehet der gantze Leib in guter Zusammenstimmung / und wird daher die Gesundheit erhalten; so bald aber ein Glied/ das warm seyn soll / erkaltet/ was kalt seyn solle/sich erhitzet/was trocken seyn soll/zu feucht/ oder was feucht seyn soll/ zu trocken wird / so

wird

wird die Gesundheit und Wolstand des Menschens dadurch angefochten. Diesem nun zu widerstehen/ und jedes in seine Ordnung zu bringen/ sind grosse Folianten von Recepten/Præservativen und Artzneyen angefüllt/ damit wir einen Haus-Vatter allhier nicht belästigen wollen / weil es nicht allein die Erkanntnus sein selbst/ welche billig und löblich/sondern auch die Wissenschafft allerley Simplicien/und ihren Consensum mit den Partibus Corporis, also auch andere von aussenherrühren de Dinge/ als Essen und Trincken / Lufft / Schlaf / Ubung/ Ausführung der schädlichen Uberfüllung/ Aderlassen/und dergleichen noch mehr/begreiffet/davon man nicht unbillig die Medicos zu Rath ziehet/ welche Consilia und Verördnungen / nichts destoweniger offt sehr schlechten und üblen Ausgang nehmen/weil bald auf einer/bald auf der andern Seiten etwas übersehen wird/ dadurch die Natur/an statt einer Aufrichtung und Besserung/ mehr verderbt und zu Grund gerichtet wird. Die gröste Ursach aber ist/ daß die meisten Menschen nach ihrem Lust und Appetit leben / nur die Speisen suchen/ die ihrem Geschmack annehmlich sind/ überfüllen sich mit zu vielen Speisen und Getranck/ lassen den Bewegungen des Gemüths freyen Zügel/ unwissend/ wie schädlich solche sind/ wo sie einmal den Meister spielen/ machen ihnen selbst seltzame und der Gesundheit nachtheilige Einbildungen/ führen ein faules / müssiges Leben/ essen und trincken zur Unzeit/machen aus dem Tag Nacht/und aus der Nacht Tag/und verkürtzen dadurch ihr Leben. Also wollen wir etliche Weisen vorschreiben /-wie die Gesundheit am bequemlichsten erhalten wird; nicht/daß ein Haus-Vatter sich der Herren Medicorum Einrathen entziehen solle / weil ein bewährter Medicus eine grosse Hülffe darzu geben kan / und sonderlich/weil unter allen andern Medicinæ auxiliis, das vornehmste ist / daß ein Patient ein hertzliches Vertrauen und gute Meynung von seinem Medico fasse/ welche starcke Einbildung wundersame Verrichtungen leistet / die Natur ermuntert und aufweckt/ daß sie des Krancken Hoffnung und Verlangen nachgibt/dadurch die natürlichen und Lebens-Geister angespornet/sich mit dem aufwallenden Geblüt vereinigen / die austreibende und erhaltende Kräfften befestigen/ der Kranckheit widerstehen / und die Gesundheit wieder erholen. Man braucht die verordneten Recept und Artzneyen lieber und mit mehrer Zuversicht/ hat mehr Gedult / lindert und verzuckert allen Eckel und Verdruß mit guter Hoffnung/dadurch der Natur Kräfften vermehret sind/daß sie die Materiam peccantem desto behertzter anfallen/ und glücklicher austreiben; wie hingegen das Widerspiel denjenigen begegnet/ die den Medicum aus Mißtrauen verdächtig halten;denn die Seele/ als eine Herrscherin des Leibes/ entzündet / würcket und exequirt/ wie durch gute Hoffnung alles Gute / also durch Diffidentz alles Böse. Indem aber offt die Medici den auf ihren Land-Gütern wohnenden Haus-Vättern weit entlegen/daß dennoch ein Haus-Vatter sein Leben also anstellen und führen könne/ damit er seine Gesundheit/ biß zu dem von GOtt aufgesetzten Ziel / ruhig erhalten/ so viel möglich/ der Medicorum Rath und der Apothecker Recept entübrigt / und also des natürlichen Tods/ ohne sonderbare Schmertzen/ erwarten/ und/ wie ein Lichtlein/ aus Ermanglung des Humidi radicalis, verlöschen möge/wie jener Frantzos wohl geschrieben:

En fin se meurt la Creature,
De Dieu contente & de nature.

Biß daß der Mensch ist hingeschieden/
Mit GOtt und der Natur zu frieden.

Also will ich mit wenigem Anregung thun/ und wie dieses zu wegen zu bringen / in folgenden Capiteln ausführen.

Cap. LXXXVI.

Von den Gemüths-Bewegungen.

Die nahe Verbindung und Vereinigung Leibes und der Seelen machen/ daß/wie eines des andern Wolergehens sich erfreuet / und theilhafftig macht: Also auch eines des andern Bewegungen und Zufälle mitfühlet und empfindet/und wie der weise Plato in Carmide vermeldet/ daß sehr viel schädliche und gewaltsame Kranckheiten des Leibes von dem Gemüth ihren Ursprung haben: Dann/ (sagt er) weil das Gemüth die höchste Herrschafft über den Leib hat / kan es solchen nach Gefallen bewegen / wie ein Kriegs Obrister seine untergebene Völcker. Und/wiewol diese Passionen zweyerley Sachen übel leiden können/eine gar zu sorgfältige Nachforschung/und eine allzufreye/obschon freundliche Ermahnung/ wie Herr Bacon de Augmentis Scient. fol 454 bezeuget/so soll doch ein jeder vernünfftiger Mensch/dieses zu verhüten/in sich selbst und seine Passionen inquiriren/ was gut oder bös/ schädlich oder nützlich/unterscheiden/deren Gewalt und Ungestümm mit Vernunfft und Göttlichen Beystandes Hülffnehmung/brechen und zäumen/ der nach GOttes Ebenbild erschaffenen Seelen allezeit den Zügel in der Hand lassen/ und seinen Begierden/so viel menschlicher Schwachheit möglich / die Meisterschafft entziehen. Dann gar aus dem Hertzen solche mit den Stoicis reissen wollen / ist so wohl der Natur/ als der Vernunfft/ zu wider: Perdifficile est prorsus hominem exuere, sagt Zeno bey dem Laërtio. Die Gemüths-Bewegungen sind gleichsam wie Nerven / die dem Leibe die Fühlung und die Beweglichkeit austheilen / weil sie des Geistes Nerven und Spann-Adern wohl heissen mögen / dadurch er zur gebührlichen Thätigkeit sich entschliesset und ermahnet / und ein Mensch/ der gantz ohne alle Affecten lebete / wäre wie ein Schiff auf dem Meer/ ohne Wind und Ruder / dann diese treiben an/ etwas zu verrichten/wann nur die Vernunfft/ als ein oberster Schiff-Meister/das Ruder wohl und recht gebrauchet: Virtus ergo, secundum Aristotelem, non in Stoicâ affectuum privatione, sed moderatione consistit. Vor allen andern schädlichen Affecten/ist die unnütze hefftige Sorge und Kümmernus / Carnifices illæ & (ut Comicus vocat) exanimales curæ, die einem Menschen das Leben leicht verkürtzen / versauren und verbittern/ weil sie auch ein Ursach sind der Traurigkeit / die den Leib ausdörret / den natürlichen Lebens-Balsam aus-

tilgt und erkältet/das Alterthum vor der Zeit/und auch den Tod selbst an sich ziehet / weil es des Geblüts gute Eigenschafft verderbet/das Hertz presset/die Geister vernebelt/und zu allem undienlich machet/der Schlaf wird genommen/wegen der Einbildungen Agitation/die Verdauung wird verhindert / weil die Lebens - Geister anderwärts sich befinden. Also auch die Furcht besorget nicht allein das Gegenwärtige / sondern auch das Zukünfftige/ vermuthet wohl manchesmal ein Unglück/ so nie begegnen wird/ und wird mehr von der Einbildung des Bösen / als dem Bösen selbst geplagt / alle Sinne werden dadurch zerstöret und geblendet/die Geister und das Geblüt erkaltet / wie auch nicht weniger die allzugrosse/unvermeynte / zu jähe verkündete und geschehene Freude/ einem Menschen das Leben rauben kan ; dann das Hertz wird dadurch gleichsam überschüttet und ersticket / daß es durch allzuhefftige Dilatation alle Geister und die Lebens-Wärm ausdünstet: Also auch ist der übermässige und der Christen nicht geziemende Haß und Neid billig zu fliehen. Vitam tibi dedit amor parentum (sagt Marl. Ficinus in Præfatione l.3. de vitâ) eam vicissim demit odium atq; dolor. Nicht weniger ist die ungebührliche Liebe einem tapffern Gemüthe vornemlich zu fliehen/weil sie alle Liebe zur Tugend beraubet/alle Zucht und Erbarkeit mit Füssen tritt/die Vernunfft blind/und die Billigkeit sterben machet/ die Leibs-Stärcke schwächet/ das Gemüthe gleichsam castriret / in alle Schand sich stürtzet / den ehrlichen guten Namen verachtet und beflecket/Mattigkeiten/ Ohnmachten/ Schlag-Flüsse/ Lähmungen/und alle Cruditäten anzündet/ die häßliche Wollust gebieret/und dadurch den Menschen in zeitliches und ewiges Verderben stürtzet. Alle nun diese schädliche Passionen verwirren die Oeconomiam des menschlichen Gehirns/sonderlich/die Phantasia. Daher sich/ um weltliche/zeitliche Verlust und unglückliche Begebnus nicht allzuviel zu betrüben oder zu erschrecken/wann man denckt/daß nichts ohne den Göttlichen/ allerbesten Willen geschehen / und der Hertz- treue GOTT alles ändern und zu guten Ende wenden und lencken kan. Dabey das vornehmste Mittel auch das Gebet ist/ daß ein Christ GOTT hertzlich anruffet / er wolle ihm den Heiligen Geist/den Geist der Freuden und des Trostes/ der Weisheit und der Stärcke verleyhen / sich seinem Willen gedultig zu unterwerffen/ gedencken/ daß alles zeitlich ist/ daß die himmlische Freude überschwenglich/ alles von GOTT zugeordnete und gedultig - ertragne Leyden dieser Welt/dort vergelten werde/daß die Traurigkeit/ Haß und Neid/ von dem bösen Feind entspringe/ von dem man nichts nachahmen / sondern vielmehr dem gedultigen Lämmlein Christo nachfolgen / und sein Creutz ihme willig nachtragen solle / damit man auch dort mit ihm aus Gnaden/ und durch sein Verdienst möge gekrönet werden.

* * * * *

Cap. LXXXVII.

Eine vornehme Stützen und Erhaltung der Gesundheit / ist ein frölich/Gott-trauendes und das Beste hoffendes Gemüthe.

Eine allzeit das Beste hoffende und Gott-vertrauende Seele/ und ein frölich- und vergnügter Geist/sind zwo geistliche/ aber kräfftige und gewaltige Säulen/die Gesundheit zu unterstützen ; dann/ weil diese in der Kammer des Hertzens sich aufhalten/erleuchten und erquicken sie alle sinnliche und leibliche Kräfften/ wegen der Ubereinstimmung des Gemüths mit dem Cörper/und machen/daß des Menschen Hirn/ des Amts seiner gewöhnlichen Vegetation desto besser abwarten könne ; dann/wer sich des besten zu seinem GOTT versihet/der vertrauet allein auf ihm/ und lässet sich äusserliche Forcht und Zweiffels - Fälle nicht abwendig machen;und daraus entspringet die Ruhe des Gemüths/ also/ daß keine strenge/ jäh-hereinbrechende Bewegung die Haiterkeit seiner Befriedigung betrüben oder bemahligen kan. Der Göttliche Plato nennet es Concordiam animi cum corpore,und/wie zu Friedens-Zeiten in einem Land das Feld wol gebauet/alle Städte und Dörffer häuffig bewohnet / die Strassen sicher/ die Kauffmannschafften und Handlungen geschäfftig/ Himmel und Erden gleichsam erfreuet/ und miteinander vereiniget/eine erwünschte Fruchtbarkeit verheissen: Also/ wann der Leib wohl bestellt/ das Gemüthe wohl befriedigt/ alle Haupt - Glieder ihren Würckungen wohl vorstehen / so scheinet die Sonne der Freude und Freudigkeit/ohne Wolcken der Betrübnus/lauter und schön herfür. Diese Vergnügung aber hat in menschlicher Gebrechlichkeit sein Phases und Wechsel/und ligt allein daran / daß von denen Strahlen der Göttlichen Allmachts-Sonne ihr wachsender Schein/ per interpositionem Globi terrei, oder vielmehr irrdischer/ nichtiger Sorgen / nicht in eine traurige Finsternus der Göttlichen Gnade verkehret werde ; dadurch alle causæ secundæ, utut vigeant & Incrementum habeant, gehemmet und aufgehoben werden. Diesen Frieden nun zu erhalten/ liegt es forderst an der Göttlichen Erbarmung / die mit Gottesforcht / hertzlichen Glauben und Gehorsam (weil GOTT ein liebreicher/ selbst-anreitzender und williger Vatter / alle verlohrne / bußfertige Kinder allergnädigst annimmt) zu ersuchen und zu erbitten. Das andere (aber allein aus Göttlicher Gnade) ist die tapffere Resolution/sich nicht so bald und leichtlich aus der Festung und starcken Schantz der Zufriedenheit verjagen zu lassen / alle Ansprengungen der Sorgen/ Kümmernus und Traurigkeit / mit tröstlicher Hoffnung abzuschlagen/ sein Anliegen auf den HERRN zu werffen/ und in seine verheissene Versorgung kein Mißtrauen zu setzen. Bonus Genius est sanitatis filius;und ist wohlgethan/wie jener Italiäner sagt: Vivete allegro,se non per altro,almeno per far dispiacere, á chi ha piacer del dispiacer vostro. Das ist ; Lebt in Freuden ; habt ihr kein andere Ursach/ auf daß wenigst darum / demjenigen einen Verdruß zu machen / der eine Freude hat ob euren Verdruß. Und diese zu erhalten / ist die Selbst-Vergnügung/ welche von denen Griechen Αὐτάρκεια genennet wird/ sehr nöthig/daß man mit dem/ was GOTT gegeben hat/ verlieb nimmt ; sihet man reiche/ grössere/ glückseeligere/so

muß

muß man auch dencken/ daß es viel ärmere uñ geringere und elendere gibt/ betrachten / daß GOtt/ aus allweisem Rath/ jedem Menschen seinen Theil zugemässen/ damit soll man zufrieden seyn/ niemanden beneiden/ die Höhern verehren/ die Kleinern nicht verachten ; bey seines gleichen frölich und freundlich seyn/ seinem Beruff emsig abwarten ; und soll man billich einen Eckel bekommen/ wann man nun vernünfftig diejenigen Leute betrachtet/ denen es GOtt nie recht machen kan / und die nie mit ihnen selbst zufrieden sind / wie thöricht sie mit unzeitigen, vergeblichen Klagen ihnen selbst und auch andern verdrießlich sind ; ist es schön Wetter/ klagen sie über die Dörre; regnet es/ über die Verschwemmung ; geräthet das Korn / so haben sie keine Anwehrung/ geräthets nicht / so vermögen sie nicht etwas zu kauffen ; im Krieg wollten sie gerne Frieden / und im Frieden gerne Krieg haben ; bald ist ihnen dis/ bald jenes nicht recht. Wir sollen vielmehr mit dem Haus-Lehrer Sirach schliessen und sprechen : Nun dancket alle GOtt/ der grosse Dinge thut an allen Enden/ der uns von Mutter-Leib an lebendig erhält/ und thut uns alles gutes. Er gebe uns ein fröliches Hertz/ und verleihe immerdar Friede zu unser Zeit in Israel/ und daß seine Gnade stets bey uns bleibe / und erlöse uns / so lang wir leben.

Cap. LXXXVIII.

Von der Lufft.

Gleichwie ein Mensch stetig Athem holen muß/ will er anders leben ; also ist auch extremum ambiens, die Lufft/ eines von den nothwendigen unentbehrlichen Stücken / so zu Erhaltung der Gesundheit dienen/ wie Herr Digby in seinem Discursu Sympathetico aus Cosmopolitâ schreibet : Est in aëre occultus vitæ cibus Und weil diese eines von den öffters sich verkehrenden Elementen ist/ und bald nachdem das Gewitter sich ereignet/ kalt ist ; so macht sie die Flüsse aus dem Hirn in den Magen sincken/ dardurch der Appetit zum Essen geschwächt / daher auch viel Thiere im Winter gar nichts essen / sondern in ihren Höhlen und Löchern verborgen uñ gleichsam schlaffen/ da sie von der feuchten kalten Lufft/ durch die Schweiß-Löcher/ und durch das absinckende und wieder aufsteigende also stets abwechslende Phlegma erhalten werden. Aus kalter Lufft soll man nicht gähe in eine warme Stuben/ oder von dieser in die Kälte gehen/ weil gähliche Aenderung der Natur schädlich/ sich aber am gantzen Leibe/ sonderlich am Haupt/ warm halten ; bald ist die Lufft gar zu heiß/ und dem Hirn / das von Natur kühl ist/ sehr zuwider. Die Lufft nähret den Menschen nicht allein per Inspirationem, sondern auch per Poros totius Corporis, darum ist die Lufft bey allzu-intemperirter Beschaffenheit zu meiden/ im Winter mit Caminen und mässig-eingeheitzten Stuben/ im Sommer vor der Sonnen Aufgang und nach ihrem Niedergang bey frischen Wassern/ da offt ein kühles Lüfftlein kommt/ oder unter dem Schatten der Bäume/ seine Zeit zubringen. Viel haben geglaubt/ daß sich die Lufft in Wasser/ und Wasser in die Lufft verändere : Die meisten aber glauben/ daß beede Elementa sind / wie Helmontius sagt primogenia, & rerum constantes matrices à condito orbe stabiles, & interminium perseverantes, dann ob sonst das Wasser sich leicht in einen Dunst verwechselt/ so sind doch diese Dünste und Halitus keine Lufft/ vapor etenim reipsâ nihil aliud est naturaliter & formaliter, quam Atomorum aquæ in altum sublatæ congeries. Aus dem Wasser (wie gesagt) werden die Dünste/ aus diesen die Wolcken/ die sich in der Lufft zusammen treiben/ und alle feuchtẽ Meteora verursachen/ und von den Winden hin und wieder getrieben werden/ und wann sich diese Dünste bewegen / entstehen die Winde/ werden sie zusammen gestossen/ gibt es Blitzen und Donner-Wetter/ wann sie sich zusammen packen/ kommt Thau/ Regen und Schnee/ oder werden doch Wolcken daraus. Wir schöpffen aber die Lufft auf dreyerley Weise. Erstlich / per asperam arteriam zur Nahrung der Lungen und des Hertzens. 2. Durch den Mund und Nasen zur Unterhaltung des Hirns/ und 3. wie oben vermeldt worden/ durch die Schweiß-Löchlein/ daher leicht zu schliessen/ wie viel uns an der reinen gesunden Lufft gelegen ist : und ist zwischen der Lufft und den Winden kein anderer Unterschied / als wie zwischen einem stehenden See/ uñ fliessenden Wasser-Strom. Die Lufft ist bald seltzamen Aenderungen unterworffen/ und weil wir sie stets schöpffen / verursacht solches/ daß unsere Leibs-Constitution und Temperament offtmals verwechselt wird/ secundum varias aëris qualitates. Die Lufft ändert sich auch gemeiniglich nach den vier unterschiedenen Jahrs-Zeiten / oder nach denen Impressionen des Gestirns/ sonderlich der Sonnen und des Mondes/ ja wol auch nach den vier Zeiten des Tages/ und sonderlich von den Winden/ nachdem sie von einem Theil der Welt herkommen/ ist also die Lufft ein rechter Proteus und Chamæleon, die alle Gestalten und Farben an sich nehmen/ und so viel schaden als helffen kan/ vornehmlich auch darum/ weil man der Athem-Hohlung keine halbe Viertel-Stund entbähret/ da sonst alle Actiones ihre Ruhe und gewisse Intervalla haben/ die Lufft aber ist gleichsam vehiculum vitæ sive ætheris, ja ein Balsam der Gesundheit / so durch den gantzen Leib sich ergiesset/ und/ wie der gelehrte Marsilius Ficinus de vitâ prolongandâ c. 18. schreibet : Purus luminosusque aëer : odorum delectus ; & Musica ; hæc tria spiritum animalem præcipuè fovent Die gesunde Lufft ist leichtlich zu erkennen/ wann sie rein ohne Wolcken/ klar ohne Dünste/ und hell ohne Nebel ist ; wann sie ohne Sturm-Wind / mehr ohne Nord- als Sud-Winden bewehet wird / sonderlich/ wann sie von frischen Gebürgen und Wäldern/ nicht von Morasten uñ schlammichten Seen herrühret/ auch wo die trübe und dünstige Lufft von dem Sonnenschein kan durchläutert und gereiniget/ und die schädliche Nebel und Dünste ausgeläutert und verzehret werden. Viel halten dafür/ die gesundeste Lufft sey/ welche von den Ost-Winden durchstrichen und geläutert werde/ also sind auch die Zimmer/ so gegen Osten und Nord-Osten gewendet sind/ die allergesündesten/ hingegen die Gemächer/ so gegen Morasten/ Mist-Hauffen oder enge finste-

finstere Gläßlein gehen/zu meiden/oder doch die Fenster nicht leichter zu eröffnen/bevoraus/wann feuchtes/trübes/neblichtes Wetter darzu kommt. Also ist die Lufft zu Erhaltung der Gesundheit so fürträglich/daß vielen Patienten allein durch Aenderung der Lufft geholffen worden/wie die Herren Medici selbst bekennen/und offtmals in gewissen Kranckheiten rathen / etiam mineralium proventus & exhalatio inquinat non raro aërem, ut & à metallicis fodinis idem timemus. Wo aber die ungesunde Lufft nicht gäntzlich zu vermeiden/ kan solche durch gutes Rauchwerck/Styrax/Nägelein/ Mastix/Roßmarin/ Salbey/ Majoran/ Kranwetbeer und Scheitlein oder Zweiglein/und dergleichen etwas gebessert werden.

Cap. LXXXIX.

Vom Wasser.

Nicht vergeblich hat der alte weise Hesiodus das Wasser einen Ursprung aller Sachen / und Homerus das grosse Welt-Meer den Vatter aller Dinge genennet/ weil es aller der Geschöpffe und Gewächse/ zu wachsen/ sich zu vermehren und zu besaamen/ Ursach ist / allen Creaturen / als ein Bonum communicativum sui, gemein/ allenthalben sich ohne einige Unkosten sehen lässet. Das Wasser ist gleichsam die Helffte des Erdbodens / weil von ihrer Feuchtigkeit alle Höhlen und Abgründe der Erd-Kugel benetzet und geträncket/und ist wie ein Röhr-Bronne/ der in die allgemeine Kuchen sich einfindet. Darinnen ist der Koch Sublunaris natura, oder der von den Chymicis genannte Archeus, als das Feuer und die verdauende Krafft/die natürliche Wärme/die in dem Hertzen und der Leber der Thier ihre Herberge hat/dardurch alle Nahrung begierig verlangt/ gebührlich gekocht/ geschicklich und wol ausgetheilet/und in die Wachsung und Vermehrung des Leibes verwandelt wird/ ja davon alle Metall und Edelgesteine/ Saltz und Mineralien ihren Ursprung haben. Wie man nun des Wassers/ als eines nothwendigen/ Alimenti sive omnium alimentorum necessarii vehiculi, nicht kan entrathen/ weil es den gantzen Cörper/ darein es kommt/ durchweichet/ durchdringet / benetzet und erfrischet/ als hat man sich desto besser vorzusehen/eine gute Wahl zu machen. Der alte Herr Carrichter theilt die Wasser in pluvialem, fontanam, putealem, fluvialem stagnalem seu palustrem, marinam vel salsam, ac idam, saluminosam, nitrosam, sulphuream, mineralem & bituminosam, darunter die unvermischten und süssen Quellen-Wasser/ nach dem Regen-Wasser/ den Vorzug haben. Und obwol nicht jederman Wasser zu seinen Tranck gebrauchet/ muß mans doch zu Kochung und Reinigung der Speisen nothwendig haben / als kan man ihre Güte auf allerhand Weise prüfen / wann es hell/lauter/ohn allen fremden Geschmack und Geruch ist/ durchgesiegen/nichts unreines nach sich/oder/wann es lang stehet/ auf den Boden verlässet/ worinnen sich die Legumina gerne und wol sieden. Im Sommer soll es kälter seyn als im Winter. Wann man zweyerley Wasser/ der Güte halber / probiren will / nimmt man 2. leinene saubere Tüchlein/in einer Grösse/weicht sie ein und hängt sie an die Lufft oder Sonnen / welches ehe trocken wird/ dessen Wasser ist ohnzweiffentlich das beste/ sonderlich wann an dem Tüchlein keine Mähler oder Flecken erscheinen. Die gegen Aufgang quellen/ sind gesünder/als die gegen Mittag/worinnen sich keine gifftige Thiere/Egeln/und dergleichen aufhalten. Das Wasser/ so man zum Tranck gebrauchet/ soll man lieber aus weiten/als enghälsichten Geschirren zu sich nehmen/weil es aus diesen eine Ursach der Wind und Flatuum wird. Und ist ein wundersamer Handel/ daß ein Wasser dienlicher ist zu einem als zu dem andern/ besser zum Trincken/zum Bräuen/ zu Bleichen / zu Färben/ eine oder die andere Tinctur zu geben/den Stahel oder andere Metall zu härten oder abzukühlen. Es sind zwar viel der Meynung / das Wasser für sich selbst nähre nicht; so kan dennoch keine Alimentation, (wie sie auch immer sey) in ihre Krafft und Wirckung kommen/wo kein Wasser dabey ist; je mehr ein Wasser von der Lufft hat/und je weniger Irdisches darunter gemengt ist/je gesünder ist es. Den hitzigen und denen aus verbrannten Dämpffen entsprossene melancholischen Naturen ist das frische Wasser dienstlich; Item/denen die das Hertz-Klopffen haben/wie D. Pilanelli de esculent. & potulent facultatibus bezeuget / zuletzt schreibet er auch: Frigidæ potum, omnes facultates ad functiones suas vegetius obeundas excitare ac corroborare attractricem, retentricem, alteratricem & expultricem, ac viscerum quidem internorum vires ac robur ita intendere, ut nullis admissis pravis & corruptis humoribus, forinsecus à centro ad circumferentiam propellat & abigat, vapores item ac fumos, nimio solis æstu in aëre collectos, qui cor impetunt, ac fatigant, haud secus dissipet & dissolvat, quam collectam accoactam in valle aliquâ densam ac opacam nebulam, serenus aliquis difflet ventus &c. Doch ist das kalte Wasser von den Ungewohnten/ denen Müssigen/alten Leuten/und denen/die Phlegmatische Zustände haben/ zu meiden; Item/denen Asmaticis, die an der Brust/ oder an den Nerven leiden. In Summa/ Aqua est lac Lunæ nutricis, Chilus mundi, quo cuncta implet & alit, Sol genitor Terram matrem radiis directis impregnat, excitat & vivificat omne semen ad generationes plantarum & animalium. Luna lacte suo, Chilo mundi, hoc est aquâ concretâ elementari, & rarâ, id est aëre, omnia à Sole genita, quæ terra vel animal peperit, nutrit: wie die gelehrte Hispanerin Donna Oliva Sabuco de Nantes, in ihrer Nueva Filosofia de la Naturaleza del Hombre, und in verâ Philosophiâ de Naturâ Mundi, welches König Philippo II. An. 1586. dedicirt worden/ mit mehrern ausführet. Zum Beschluß muß ich hier anführen/was Jul. Cæsar Baricellus in Hort. Gen. fol. 206. schreibet/daß/als Balans ein mächtiger König in Asia und Syria/ die vornehmsten Medicos versammlete/und begehrte/sie sollten eine solche Artzney erdencken/ daß wer sie brauchte / anderer Medicin und Aertzte nicht vonnöthen hätte; endlich nach drey-tägigen Aufschub/einer diese Antwort gegeben/wann er alle Morgen frühe ein paar Maul-voll frisches Bronnen Wasser trincken würde/solches zu wegen.

gen könnte gebracht werden / welches ich zu des vernünfftigen Lesers Bedencken heimstelle. Das ist zwar den Medicis bekannt/ daß/ wann einem / der Ordinari Wein/ und etwan gar zu viel trinckt/ sehr dürstet / daß ihm das frische Wasser weit bequemlicher und besser sey/ als wann er Wein trincken solte.

Ob aber die Lufft oder das Wasser der Gesundheit mehr Schaden zufügen könne/ sind unterschiedliche Meynungen/ etliche vermeynen/ wann die Lufft verunreiniget sey/ daß sie zugleich in den Leib/ das Hirn und das Hertz betreffend/ grosse Veränderungen / ja auch den Tod verursachen/ wegen Schnelligkeit ihrer Actionen/ und wegen Fürtrefflichkeit der edlen Gliedmassen/ die sie anfället/ darnach weil wir der Lufft weniger entrathen können; das Wasser aber/ wann wir Wein trincken/ nicht so hoch vonnöthen haben/ und das/ was man zum Kochen gebraucht/ durch das Sieden geläutert/ und von ihren bösen Feuchtigkeiten zum Theil gereinigt wird. Wann wir aber die natürlichen Glieder/ und die Langwührigkeit deren von Wasser entspringenden Kranckheiten betrachten/ daß es in unserm Leib zu desselben Ernährung verwandelt / und die davon kommende Kranckheit schwerlich ausgetrieben wird/ als in der Wassersucht / harten Miltz/ Undäuung und andern/ gibt es nicht so schnelle/ aber doch langwührige Ungelegenheiten. Wann die Lufft gäntzlich dürr und trocken ist/ macht sie den Leib mager / verstopffet den Bauch/ und weil sie das Hirn nicht einfeuchtet/ verstöhret sie den Schlaff/ schwächet die Musculos und Flächsen/ die zur Bewegung der Glieder dienen/ weil sie dardurch ausgetrocknet und contract werden/ daher man darzu ungelenck und hartgängig wird: Ist aber die Lufft zu viel feucht/ so wird der Leib schlüpfferig uñ offen/ man wird Schlaff-süchtig / und voller Catharr und Flüsse/ daraus vielerley Schwachheiten / in unterschiedliche Gliedmassen des menschlichen Leibes/ entspringen/ auch Winde/ Geschwulsten/ und dergleichen. Ist die Lufft gar zu hitzig/ so dünstet der Leib die guten Feuchtigkeiten aus / daher auch die Lebens-Geister mit aushauchen/ oder sie verbrennet die innerlichen Humores, calcinirt solche und verhärtet sie in Saltz/ daher die scharffen Feuchtigkeiten in dem gantzen Leib ihren Ursprung nehmen/ die Bauch-Flüsse und Ruhren/ die Darmgicht/ Seitenstechen/ Nasenbluten/ goldene Ader und Rothlauff. Die übermässige kalte Lufft beteubt den Leib/ macht ihn unempfindlich/ macht Krümmungen des Mundes und der Flächsen. Wann eine dicke und feuchte Lufft von dem Hirn an sich gezogen wird/ welches der Bronn und Ursprung aller Nerven ist/ und die Ventriculos Cerebri mit unreinen Dünsten erfüllet/ so werden dadurch alle sinnliche Geister und Vasa vernebelt und verdüstert / daher die Scharffsinnigkeit des Geistes/ so wol auch das Gesicht und Gehör dardurch geringer und schwächer wird/ wie D. Joh. Bickerus in Hermete redivivo mit mehrern bezeuget.

Cap. XC.

Von Speiß und Tranck.

Von denjenigen Uhrgründen und Elementen/ daraus wir erschaffen sind/ werden wir auch ernähret/ erhalten und unterhalten. Wie nun aus löblicher vernünfftiger Anstellung der Nahrung das gantze Wesen des menschlichen Leibes und Gemüthes bey gutem Wolstand und beständiger Gesundheit glückselig erhalten wird; also kan auch durch Ubermaß und Unordnung diese gantze Oeconomia bald zernichtet und zu Grunde gerichtet werden. Wer nun allein darum isset/ damit er sein Leben nähre; und nicht meynt/ daß er allein darum lebe/ daß er essen und trincken solle/ der trifft das rechte Mittel / wo aber dem Widerspiel gefolget wird / da ist auch kein guter Ausgang zu hoffen. Der Reiche verliert sein Wolergehen durch allzuviel/ und der Arme durch allzuwenig Essen; der Reiche/ daß er ohne Hunger / und der Arme/ daß er aus allzugrossem Hunger / das ist/ zu begierig isset; der beste Gusto ist/ mit Lust und Mässigkeit Speise und Tranck zu sich nehmen.

Discite quàm parvo liceat producere vitam,
Et quantum Natura petat. Lucan l. 4.

Viel essen/ und von mancherley Speisen/ macht träg/ traurig/ verdrossen und ungesund / verhindert die Verrichtungen des Gemüthes / und macht es faul und schläfferig/ der aus so vielerley Gerichten zusamm vermengte unterschiedliche Safft / gibt Anlaß zur Fäulung / zur Undäuung / zum Unlust: Multos morbos multa fercula fecerunt, sagt Seneca Epist. 95. & post: Innumerabiles morbos esse miraris! coquos numera. Jede Speise hat etwas von den vier Complexionen in sich/ davon etwas / so wol durch den Magen in alle Glieder/ als auch durch das Käuen/ per Transpirationem, in das Hirn vertheilet wird/ davon manche Kranckheiten entspringen. Also ist das beste nie ohne Appetit essen/ und allzeit mit Appetit aufhören; vor allen Dingen soll man des Nachts / sonderlich vom Fleisch/ und andern Speisen von harter Digestion, gar wenig essen/ indem die Natur des Nachts wircken soll/ den des Tages über empfangenen Safft zur Gesundheit auszuspenden/ wird sie von neuer Uberschoppung der Speisen des Nachtmals gehemmet/ und davon abgezogen/ daß sie weder diesem noch jenem genug abwarten kan/ also der Chylus mangelhafft und unrein wird / dardurch sich die gantze Natur geschwächt befindet/ ist also wahr/ was die Spanierin sagt: Si disminuyes la cenas, disminuyeras tus enfermedades, aumentaras el ingenio evitaras la luxuria, alargaras tu vida: Wirst du wenig zu Nacht essen/ so wirst du wenig Kranckheiten empfinden/ deine Vernunfft stärcken / die Geilheit meiden/ und dein Leben verlängern. Das Sprüchwort ist gewiß und wahr: Quod plures crapulâ pereant quàm gladio: Mehr beissen durch den Fraß als durch das Schwerd ins Gras. Doch weil der menschliche Cörper täglich sich abzehret/ als soll diese Abnehmung auch täglich durch Speiß und Tranck wieder ersetzt werden. Eine Ordnung haben zwar viel vorgeschrieben; als/ man soll vor mit dem Essen einen Grund legen / ehe man trincket; man soll/ was leicht verdaulich ist/ eher zu sich nehmen/ als das starcke. Mit dem Trincken vermeynt man/ es sey besser etliche malen und wenig/ als

auf einmal einen starcken Trunck gethan/ weil alle Gewächse bey sachtem und öfftern Begiessen besser gedeyen/ als wann mans überschüttet. Darnach soll Speise und Tranck unserer Natur und Gewonheit einstimmend und nicht widerwärtig seyn/ mit gutem ausgebachenem Brod vermenget. Im Winter/ da die natürliche Wärme bey dem Magen concernirt ist/ soll man mehr/ und im Sommer weniger essen; das Gegenspiel ist mit dem Getränck; im währenden Verdauen aber/ soll man alles Geträncke/ wenigst vier oder fünff Stund nach der Mahlzeit/ gäntzlich meiden. Der Tranck ist der Natur anmuthiger/ der Gesundheit gedeylicher/ und für den Durst bequemer kalt als laulicht/ weil per Antiperestasin, die natürliche Wärme dardurch aufgeblasen und vermehret wird; der Tranck gibt eben so wol eine Nahrung/ aufs wenigst ist er ein angenehmes Vehiculum Alimentorum, und/ wie Athenæus schreibet/ haben sich etliche allein vom Trincken ernähret/ weil solches auch eher verdauet wird; das Tranck erfrischet auch den durch Ubung und Arbeit erhitzten Leibe/ wie Lucretius lib. 4. wol setzet:

— — Glomeratque multa vaporis
Corpora, quæ stomach o præbent incedia nostro
Dissipat adveniens Liquor, ac restringit, ut ignem,
Urere ne possit calor amplius aridus artus.

In täglicher Speise soll man des Süssen/ so viel möglich/ sich enthalten/ weil es den Magen schwächet/ die Galle vermehret/ die Zähne verderbet/ den Appetit vertreibet/ und mancherley Constipationen gebieret. Gesaltzene/ grobe/ geselchte Speisen gehören nur für starcke arbeitsame Leute; doch schadet wenig davon genossen auch wenig/ und wird jeder wissen/ seine Natur selbst zu erkennen/ und was ihm schädlich ist/ zu fliehen; fette und gewürtzte Speisen schaden denen/ so zur Gallen geneigt sind. Was fett ist/ macht Unwillen. Vor dem/ was einem von Natur widerstehet/ soll man sich desto billicher hüten. Die Mahlzeiten soll man nach Gewonheit ordentlich einnehmen; alles Frühstücken und Schmausen bringt mehr Schaden als Nutzen/ die harten Speisen soll man vor wol kauen/ ehe man sie hinein schluckt/ so verdauen sie desto leichter. Von der Quantität/ wie viel man Speise zu sich nehmen soll/ sind die Medici (wie in vielen Sachen) nicht einig; etliche meynen/ wann ein Mensch nahe an 40. Jahr gereiche/ soll er an 12. oder 16. Untzen Speisen/ und so viel/ oder ein wenig mehr Getrancks genug haben; andere geben mehr/ andere noch weniger; und die Warheit zu sagen/ weil die Naturen und Complexionen/ Stärcke oder Schwachheit der Menschen unterschieden/ lässet sich auch hier nichts determiniren; das beste und gewissfeste ist/ allzeit mit Lust aufhören/ nie so viel essen/ bis man nicht mehr mag/ dardurch viel Ubels entstehet/ und dis ist der Prüff-Stein/ darnach ein vernünfftiger Mensch seine Mahlzeiten reguliren und anstellen kan; also sind auch ungleicher Meynung/ ob man zu Mittag/ oder zu Abends mehr essen solle; da dann die meisten dahin zielen/ das Nachtmal zu mindern/ damit die natürliche Austheilung der Feuchtigkeit/ so am füglichsten noctu per quietem geschiehet/ nicht turbirt werden möge.

Cap. XCI.

Von der Gewohnheit.

Alle diese oberzählte Meynungen können nicht besser als nach der Natur und Gewohnheit eines jeglichen Menschen verglichen werden. Die Gewohnheit ist ein solcher Tyrann/ daß sie viel unbilliche Sachen in denen Republiquen/ durch alt-hergebrachten Gebrauch rechtfertiget/ viel ungesunde Dinge dem Menschen bequem und zu guter Nahrung verändert/ und gleichsam eine andere Natur ist; wir gedencken/ nach natürlicher Anmuth/ wir reden nach den Lehr-Sätzen/ und leben nach der Gewohnheit. Consuetudo si non est altera natura, tamen est simia naturæ, wie Herr de Verulam, de Augm. Scient. fol. 567. wol schreibet/ und S. 2. Aphor. 50. Hippocrat. meldet: Quæ ex longo tempore consueta sunt, etsi deteriora sunt, insuetis tamen minus molestare solent. Sie schläffert unsere Sinnen ein/ daß wir viel Böses für gut/ viel Unbequemes für gelegensam/ viel Ungesundes für verträglich halten; ohne Zweiffel/ weil es eine Art Freyheit scheinet/ das thut/ was man gewohnt ist/ und aus Gewohnheit gern thut; da hingegen/ was anbefohlen wird/ obs schon noch besser/ doch weil wir mehr fremden als unserm eigenen Willen hier folgen müssen/ ist es uns nicht so angenehm; daher/ wer in seiner Diæt eine Gewohnheit an sich genommen/ und sich wol dabey befindet/ es sey im Essen/ Trincken/ oder andern Dingen/ der soll nicht so leicht/ (aufs wenigst nicht gähling) sich davon abziehen/ und auf ein Widriges angewöhnen. Welches uns die Natur des Himmels selbst zu erkennen gibt/ der/ in Abwechslung der Hitz und Kälte/ nicht gähe Umspringe nimmet/ sondern nach des Sommers grosser Hitz/ den mittelmässigen Herbst/ und nach des Winters strenger Kälte/ den temperirten Frühling untersetze/ damit die Natur desto leichter per Gradus von einem auf das andere möge geleitet/ und also erhalten und versichert werden. Man sehe die wilden Thier an/ wann sie gefangen werden/ sterben sie offt ehe Hungers/ als sie eine frembde ihnen unbekante Nahrung annehmen wollen. Wer der Niedersächsischen und Westphälischen starcken Speisen gewohnt ist/ dem werden unsere/ ob schon bessere und wolbereitete Gerüchten nicht schmäcken oder wol bekommen/ & vice versa: Also wer von seiner alten Lebens-Art abstehen/ und eine neue annehmen will/ der thut wol/ wann er/ von einem Extremo auf das andere/ durch gewisse Intervalla, gelanget; sonst/ wer bey seiner Lebens-Diæt wohl lebet/ thut am besten/ er bleibe darbey/ doch daß er mehr der gesunden Vernunfft/ als der blossen Gewohnheit folge.

Cap. XCII.

Vom Schlaf.

DEr Schlaf ist gleichsam ein Interregnum zwischen Leben und Tod/ und wann der Schlaf viel süsser als Hönig/ in die Augenlieder sich setzet/ die Glieder auflöset/ und die Augen mit einem linden Band umnebelt und zubindet/ wie ihn Theocritus Eidill. 19. beschreibet/ so werden die Leibes-Kräfften wieder erfrischet/ das Hirn wird befeuchtet mit frischen Geistern/ Magen/ Hertz/ Leber/ und alle Glieder/ verrichten ihre Functionen und Amts-Gebühr/ Somnus, teste Oribasio lib. 6. c. 6. per halitum digerit, quæ in ventre sunt, minuit, ut per partes infernas exeant, præparat, languorem dissolvit, gravitatem dispensat, resoluta corrigit, robur naturæ atq; animo adjungit, sudores cohibet, & corpus nostrum in convenienti temperiei symmetriâ, bonaq; valetudine perpetuo conservat. In dem Schlaf hat man weder Furcht noch Hoffnung; der Schlaf ist eine Hülle/ der alle menschliche Gedancken zudeckt/ eine Speise/ die den Hunger/ ein Tranck/ das den Durst stillet/ ein Feuer/ das die Kälte erwärmet/ und eine Kälte/ die das Feuer mässiget. C'est une monnoye generale, avec laquelle l'on achette toutes choses, c'est une Balance & un Poids, qui rend egauv le Berger & le Roy, l'ignorant & le Scavant, wie der Frantzos redet.

Et mors & somnus miseros felicibus æquat.

Was gutes aber der Schlaf auch je verschafft/ muß er doch seine gewisse Maas und Ziel haben/ die soll ein gesunder Mensch nicht leichtlich überschreiten/ sonderlich wird der Mittags-Schlaf von den vornehmsten Medicis verbotten; weil ohne diß die Zeit des menschlichen Lebens sehr kurtz ist/ soll der Schlaf nicht wie ein ungerechter Mautner oder Zollner seyn/ der mehr/ als das dritte Theil/ davon abzwacke. Der Mittags-Schlaf verursacht allerley Fieber/ Haupt-Schmertzen/ Flüsse/ Unlust zum Essen/ und Trägheit des gantzen Leibs/ verderbet das Geblüte/ entfärbet das Gesicht/ bringt die Melancolie. verwirret die Concoction/ und zerrüttet die Lebens-Geister. Doch/ welche alt sind/ und es im langwürigen Gebrauch haben/ denen wird die Gewonheit gleichsam (wie vorgesagt ist) zu einer Natur. Sie sollen aber 1 nicht gleich aufs Essen/ 2 mit etwas erhobenem Haupt/ lieber sitzend/ oder anlehnend/ als liegend/ 3 nicht zu lang/ 4 nicht zu jähe und ohne Tumult/ erwachen. Die Nacht aber ist die bequemste/ und/ wegen ihrer Finsternus/ von Natur darzu bestimmte Zeit/ dadurch sich die von dem Tags-Licht abgematteten und geblendeten Augen wieder erfrischen/ ihre Radios visivos recolligiren und stärcken; doch soll man den Nacht-Schlaf nicht gleich auf das Abendmahl anfangen/ sondern wenigst ein baar Stunden warten/ damit sich die Speise vorher wohl setze/ weil sie also leichter; hingegen/ wann sie noch oben schwimmet/ desto weniger verdauet/ und das Haupt mit desto mehr Exaltationen andünstet wird. Hoch oder nieder schlaffen/ läßt sich hier nicht vorschreiben/ weil hierinnen ein jeder seiner Gewonheit nachlebet; das beste aber ist/ das Haupt sey etwas wenigs höher/ als der Leib/ damit die Speise/ die am untersten Theil am besten verkocht/ nicht wieder zu dem Orificio Stomachi sich herauf begebe/ so leicht geschehen kan/ wann der Kopff niederer liegt/ als der Leib. Die Füsse sollen nicht mit Strümpffen oder andern verdeckt seyn/ weil viel vornehme Medici dafür halten/ das Gesicht werde davon geschwächt/ die Gedächtnus verletzt/ und der gantze Leib von äusserlicher Hitz/ propter vaporem reflexum, erfüllet. Auf der rechten Seiten soll man den ersten Schlaff thun/ weil das Unreine leichter aus dem Magen in die Därmer/ per calorem gesencket wird; gegen dem Tag aber/ mag man sich auf die lincke Seite umkehren/ damit die Leber auf den Magen zu liegen komme/ und also/ durch ihre Wärme/ die Concoction befördere. Vorwärts liegen/ soll den Augen schädlich/ zu Kochung aber des blöden Magens verhülfflich seyn. Auf dem Rucken/ ist noch schädlicher/ davon schweres Geblüt/ Incubus, der Schlag/ die Fraysß/ und andere Kranckheiten/ entspringen. Galenus will/ der Schlaf soll nicht weniger als 7 Stunden/ und nicht mehr als 8/ oder aufs höchste 9 Stunden lang seyn/ nachdem man viel oder wenig gessen hat. Wann man in kalten Kammern liegt/ muß man das Haupt wohl verwahren/ bey leib aber keine Glut hineinbringen lassen/ man kan sonst das Leben darüber einbüssen. Das Bett-Wärmen kan Krätzen und Beissen der Haut verursachen/ sonderlich/ wann es mit einer stinckenden Glut geschiehet; das Haupt soll nicht bloß/ auch nicht gar zu warm verbunden seyn. Nacht-Lichter brennen/ macht ein blödes Gesicht vor der Zeit/ weil die Finsternus die Augen/ so von dem Tages-Licht/ Schauen und Lesen/ schwach worden/ wieder stärcket; hingegen/ wann die Finsternus von dem Nacht-Licht erkläret wird/ auch die Radii visivi dispergirt und verderbt werden. Sonst weiß niemand recht/ wie ein nützliches Ding der Schlaf sey/ als diejenigen/ die dessen beraubt seynd; wie er aber/ wann er zu wenig oder zu viel ist/ zu curiren/ kan man im dritten Buch unter den Artzneyen finden. Sonsten sind viel Dinge/ die den Schlaf befördern/ und gleichsam einwiegen/ als mittelmässiges Wehen der Winde/ von ferne rauschende Wasser oder gehende Mühlen/ Singen der Vögel/ und sonsten nicht allzustarcke Wasser-Fälle/ als bey den Röhr-Bronnen; dann dergleichen Dinge ziehen die hin- und wieder vagirende Spiritus zu einer Intention/ und diese kan desto leichter durch die aufwallende Dünste eingeschläffert und eingeschlummert werden; und kan eine liebliche Musica, wann sie stille ist/ eine gute Beförderung zum Schlaf geben/ respectu suavitatis, si soni sunt concinni & harmonici, ex qua delectatur anima, usque adeò, ut per spirituum concentrationem sopiantur homines, vel quia ex numeris constans anima, numeroso concentu, propter cognationem afficitur, vel quia soni per numeros notati, ordinatè & distinctè sese offerunt organo, hac ipsâ æquabilitate suâ, animam sibi attendentem detinent, quæ spiritus evagari prohibet, & animæ quies & remissio est ex objectâ jucundi præsentiâ, quâ fruitur, & sic somnum dulcem illabi patitur: Dann der Schlaf ist von GOTT gemacht/ nicht allein den Leib zu erquicken/

quicken/ sondern auch die Seele zu befreyen/ dann/ wann mans eigentlich nennen wollte/ leben wir im Schlaf nur Vitam vegetativam, wie die Kräuter und Gewächse. Der Schlaf macht offt einen Knecht zum Herrn / und einen Fürsten zum Bettler/ vermittels der Träume/ welches aber mit den Schlaf anfängt und aufhöret.

Cap. XCIII.

Vom Reiben und Streichen der Gliedmassen.

UNter andern zur Gesundheit-dienenden Mitteln / ist auch das Reiben und Streichen der Gliedmassen/ nicht allein von den Alten/ sondern auch von den jetzigen Gelehrten und Medicis, für eine nicht kleine Beyhülffe gehalten worden. Diejenigen/ so die Orientalischen Reisen beschrieben haben/ melden sonderlich von den Türckischen Bädern/ daß sie den ankommenden Bad-Gästen die Glieder/ Arm/ Hände/ Schenckel und Rucken/ mit Streichen und gelinden Tretten also einrichten/ daß sie sich darauf wohl disponirt befinden; haben auch die alten Römer/ wie bey Hieronymo Mercuriali in seinen Büchern de Arte Gymnasticâ zu sehen/ ihre Strigiles, aber nicht mit scharffen Zähnen/ wie man die Pferd striegelt/ sondern gantz glatt/ etwas krumm/ so wohl die Armen/ Hals und Schenckel/ als auch umgekehrt den Ruckgrad zu reiben/ gehabt/ die/ wie Hieronymus Mercurialis meldet/ aus Gold/ Silber/ Eisen/ Horn/ Helffenbein/ oder Ertz (deren Abbildung daselbst lib. 1. cap. 8. zu sehen) gemacht worden/ und hat jeder / was vornehm war / seine eigene solche Striegel gehabt / damit sie nach dem Bad von ihren Sclaven/ oder den Bad-Jungen/ sind bedienet worden. Es haben auch die Athletæ sich/ nach vollbrachter Arbeit / damit streichen lassen / nicht allein das Oel/ Sand und Schweiß damit abzubringen / sondern auch die ermüdeten Gliedmassen / wieder zu erfrischen und einzurichten. Die Alten/ nachdem sie sich wohl abreiben lassen / haben sich hernach mit lauen Baum-Oel/ oder süssen Mandel-Oel salben / und solches wohl einreiben lassen; diß erwärmet/ erweichet/ befeuchtet/ stärcket und ziehet die Müdigkeit aus den Gliedmassen/ machet sie gängig und frisch / ist sonderlich alten und dürrsüchtigen Leuten gesund; der Leib muß vorher wohl abgerieben/ hernach mit warmen Tüchern umhüllt/ und ein wenig im Bette/ frühe/ etwan zwey Stunden vor Essen/ geblieben werden; besser ist/ man thue es/ ehe man aus dem Bette zu Morgens aufstehet. Daher auch der alte über 90. Jahr lebende Pollio dem Kayser Augusto, der ihn/ woher er so alt worden/ gefragt/ geantwortet hat: Intus mulso, foris oleo, daß er Meet getruncken/ und seinen Ruckgrad und Gliedmassen mit Oel gesalbet/ und sein starck und wohl solches eingerieben. So ist es doch gewiß/ daß die vom Hirn auf den hindern Theil des Leibs/ den Hals/ die Mandel/ in Nucham & Scapulas fallende Flüsse / wann man sie Morgens und Abends / entweder nur mit beeden blossen flachen Händen selbst / oder durch jemand andern sich reiben / auch mit warmen von Weyhrauch und Flüß-Rauch bedünsten Tüchern/ wohl abwärts streichen lässet/ sonderlich den Ruckgrad von Hals an/ biß auf die Lenden / daß die sich sonst einhafftende Flüsse dadurch bewogen und fortgetrieben werden / dabey zu notiren/ was D. Andr. Laurentius in lib. de Senectute cap. 8. saget: A ventris frictione quisq; cavere debet, quia concoctionem impedit, humores crudos in corpus transfert, ventriculum subvertit, & caput turbat. Sonst aber können/ durch Reibung der übrigen Gliedmassen/ die Lebens- und Thierischen Geister / denen sonst von solchen zähen Schleimen die Strasse gleichsam verlegt wird/ desto ungehinderter zur Vegetation der Glieder ihren Fortgang haben. Daher sind auch etliche Medici der Meynung/ daß dieses Reiben und Streichen die Glieder völliger und fleischiger mache/ weil dadurch/ so wohl das Geblüt / als die Spiritus Animales mehr zuflieſſen/ und das Aufnehmen befördern/ was von faulen Schleimen zwischen Haut und Fleisch stecket / und nicht weichen will/ also zur Vertheilung oder Ausdünstung nöthigen / die Schweiß-Löcher erwärmen und erweitern/ davon Herr Franc. Bacon. in Histor. naturali exper. 877. sagt: Frictio partes reddit magis carnosas & plenas, uti patet in homine & equis depectendis, causa est, quia plus spirituum & sanguinis ad partes retrahitur, alimentum in exteriora validius elicitur, pororum relaxatio, faciliorem spiritibus, sanguini, & alimento viam præbet, inutilis & excrementitius humor in carne hærens digeritur, & dissipatur, omnia assimilationis adjumenta frictiones magis replent & impinguant corpus, quàm exercitia, quia frictio partibus internis indulget quieti, quam exercitatio sæpè nimis agitat, unde Remiges plerumque pingues & carnosi sunt, quia membra exteriora magis in motu sunt, quàm internæ partes. In Summa, es soll dem Leib besser gedeyen/ als die Ubung/ weil diese die inwendigen Glieder offt verunruhiget/ und an ihrer Function verhindert/ jene aber nur den äusserlichen Theil der Haut berühret / die Intestina aber ruhen lässet; doch muß alles mit seiner Maas sittsam gebraucht werden / dann allzustarckes Reiben machet das Fleisch dick/ das gelinde aber löset auf/ erweichet und erweitert; das öfftere Reiben verringert das Fleisch/ und macht mager/ daher sich der Mittelmaß zu gebrauchen. Also werden auch von etlichen mit gutem Success die Ventosen und trockene Köpffel gebraucht/ damit sie von obenher am Rucken / von der Nucha an/ die Flüsse glücklich abwärts ziehen.

Cap. XCIV.

Mässige Bewegung und Leibes-Ubung.

GLeichwie ein Wasser / das nie bewegt wird / leichtlich zur Fäulung sich verkehret; Also sind die Feuchtigkeiten des menschlichen Leibes / wo sie nicht durch Exercitien und Ubungen erwärmet / bewogen und angespornet werden / bald zu einer verderblichen Constitution geneigt. Wir reden allhier nicht von starcken und mühsamen Leibs-Ubungen / sondern allein von denen / welche / mit ihrer moderirten Wärme / der Gesundheit zum besten dienen / weil sie das Untaugliche von dem Guten absondern und ausführen / die Glieder befestigen und stärcken; die grössern Excrementa werden zwar durch ihre natürliche Gänge ausgetrieben / die subtilern aber müssen allein durch die Ubung bewegt und ausgedünstet seyn; die Ubung verhindert die Repletion, die ein Ursach ist vieler Kranckheiten / so durch Faulheit und Müssiggang erweckt sind; darum Diogenes bey den Stobæo sagt / Medea sey keine Zauberin / sondern eine weise Frau gewesen / die ihre weibische und weichmüthige Unterthanen / durch stätige Ubung / tapffer und starck gemacht hat; daher sey das Geschrey auskommen / als solte sie den Leuten / in dem sie ihr Fleisch kocht / wieder zur Jugend verhülfflich seyn; indem sie aus blöden / faulen / ungeschickten hurtige / brauchsame und lebhaffte Menschen / gleichsam wieder neu gebohren hat. Galenus vermeldet / er habe allein durch Leibes-Ubung sehr viel schwachen Leuten wieder zur Gesundheit verholffen / und auch dardurch viel erhalten und præservirt / daß sie nicht von gefährlichen Zuständen sind betroffen worden. Josephus Quercetanus weiß nicht genug Wort zu finden / die Ubung zu loben: Sie ist / sagt er / ein rechter Zunder unserer natürlichen innerlichen Wärme / des übermässig-in unsern Leibern dämpffigen Uberflusses ein Ausführungs-Mittel / aller Völligkeit / die sich in den Leib eindringen will / eine Verhinderung / erweckt die Hurtigkeit und Thätigkeit des Leibes / befestiget die Flächsen und Senn-Adern / eröffnet und erweitert die Gänge und Schweiß-Löchlein / dardurch das schwartz-dünstige Wesen / so unserm Geblüt und Geistern / die unserer Gesundheit und Lebens Ursach sind / zuviel anhänget / möge ausrauchen und sich verzehren; daher kommt es / daß alle Kräfften des Leibes vermehrt und genähret / aller / so wol innerlich- als äusserlichen Sinnen Wirckung besser und geschwinder sich ereigne / die Lunge ihre Athem-Nehmung und Gebung freyer leistet / dem Hertzen seine Krafft und Vermögen wieder zutheile / und daß die zum Verkochen dienende Theile / ihre Concoction und Digestion ausspende / und allen überflüssigen Unrath desto eher ausbanne. Die fetten Leute können sich stärcker üben / wiewol sie gewöhnlich träge sind / aber durch Ubung verlängern sie ihr Leben. Die mehr essen / sollen sich auch mehr üben als die Mässigen / die Flüssigen mehr als die Trockenen / die Kalt-gearteten mehr als die Hitzigen / die Leibichten mehr als die Magern. Den Alten / die wenig Wärm und viel Schleim in sich haben / ist eine mässige Leibs-Ubung wolgedeylich. Die Alten haben den Exercirenden zu gut / Gymnasia, Exedras, Porticus, Palæstras, Xysta zubereitet / darunter sie bey Winter und Sommer / bey schön und trüber Zeit / ihre Ubungen ausrichten könnten. Von diesen kan man Hieronymum Mercurialem in seinen schon angezogem Buch / de Arte Gymnasticâ, weitläufftig hören. Unser Vorhaben ist allein / der jenigen moderirten und geringen Exercitien zu gedencken / die einem Haus-Vatter wol anstehen / nutzlich sind / und ihn an seinen Geschäfften nicht versaumen; als da sind: Spatziren-gehen / Reuten und Fahren / so aber nicht gleich auffs Essen / sondern frühe und vor der Mahlzeit geschehen solle / indem man auch / neben dem Lust und Erquickung / seine Haus Wirthschafft / Meyer-Höfe / Felder / Wiesen / Teiche / Wälder / und andere besehen / und dabey doppelten Nutzen schöpffen kan / doch nicht in zu grosser Hitz noch zu strenger Kälte / mehr früh und Abends / als zur andern Zeit / ad ruborem, non ad sudorem, ad delectationem, non ad lassitudinem. Auf eine starcke Bewegung / soll man gleich darnach weder essen noch schlaffen / sondern eine Zeit lassen vorbey gehen / bis die ausgebreite Hitz gantz nachgelassen / sich nunmehr eingezogen / und die Geister sich wieder concentrirt haben; sonderlich ist das Gehen und Reuten / müssigen und reichen Leuten zu rathen / (denn die Handwercks-Leute / Bauren und Taglöhner ohne diß ihre Bemühung schon in Abwartung ihres Berufss finden) ob aber dieses Spatzirē langsam oder schnell / viel oder wenig / weit oder nahe / in der Ebenen / Bergen / auf oder ab / unter freyem Himmel oder bedeckt geschehen solle / mag jeder selbst sein Eigenschafft / und was ihm verträglich oder nicht / prüfen / und derselben folgen. Diese Bewegung dienet für die Flüsse / für den Magen-Wehe / den Gelbsüchtigen / in verstandenen Menstruis, in Verstopffungen des Leibes / in Verstellungen des Harns / und insgemein allen denen / welche vonnöthen haben / etwas aus dem obern Leib in den untern zu befördern / und auszuführen. Doch sollen sich die mit den Fiebern befallene / die das Hinfallende haben / Blut ausspeyen / oder harnen / davor hüten. Die lustige Ausspatzirung ist Abends in die Gärten / in die Wiesen / Felder / Wälder / Auen / und bey den frisch-lauffenden Flüssen / wie auch das Spatziren-Reuten / wiewol diese Ubung schon dem gantzen Leib eine stärckere Motion gibt / ist sie doch rühmlich und gesund. Equitatio enim (wie Plato in Lachete sagt) cæteris dignior est, & liberum hominem maximè decet. Wir reden hier nicht von der Reut-Schul / (davon im achten Buch zu hören seyn wird) nur von dem gemeinen Spatzieren-Reuten / das von allen Medicis, zu rechter Zeit / überaus gesund gehalten und gerühmet wird. So ist auch die Musica nicht die geringste / welche zur Gesundheit des Menschens beytragen kan / weil dardurch des Menschen Gemüth zur Frölichkeit / bisweilen auch wol zu andern Affecten bewogen wird / wie der gelehrte Cardinal Mapheus Barbarini, nachmals Pabst Urbanus VIII. sagt:

> Destituit dulce sonitu meus ebria sensus
> Languoremque suum deficiens cor amat.

Und Picus Mirandula sagt: Musicam movet spiritus, ut serviant animæ, sicut Medicina eosd. agitat,

& regnat corpus, & Musicam sanare corpus per animam, sicut Medicina curat animam mediante corpore, Musica furorem, sive Maniam curat, quæ poros reserat, arcet fuligines, Obstructiones expedit, cor recreat. Und wie allzeit Gleiches seines gleichen liebet/ also weil/ nach des weisen Pythagoræ Meynung/ unser Gemüthe aus gewisser Harmonia bestehet/ also wird es auch durch wol einstimmende Harmonien ernähret/ erfrischet und unterhalten. Aber genug von dieser Gemüths-Ubung und Beliebung. Und Masilius Ficinus lib. 2. cap. 12. de Sanitate sagt: Senes hyeme velut oves aprica petant, æstate velut aves amœna rivosq; revisant, offt unter den grünen wolriechenden Kräutern / die des Menschen Geister vermehren und erquicken/ umgehen/ zu Nachts das Gestirne/ bey Tages schöne Gemählde/ Edelgestein und dergleichen beschauen; und wo man gar kein Exercitium mehr vermag zu thun/ kan die Mässigkeit ihre Stelle vertretten. Man hat auch sonst mehr Ubungen des Leibes/ als das Fahren / sich in einer Sennfften oder Sessel tragen lassen/ das Baden und Schwimmen in kalten Wassern/ das Fischen / und vornemlich das Jagen / von welchen zwey letztern aber zu Ende dieses Buchs gehandelt wird.

Cap. XCV.

Ubereinstimmung der vornehmsten Glieder des Menschens.

WAnn in einem Fürstenthum oder Republicâ, eine schöne Ordnung/ richtige Einigkeit / und geschickliche Ubereinstimmung ist / daß die Obern den Geringern recht und gereimt befehlen/ und diese jenen willig und hurtig folgen/ so kan es nicht anders/ als/ nächst Göttlichem Beystand/ recht und wol zugehen: Also im menschlichen Leibe wann das Gemüthe/ oder die Göttliche Seele/ so meistentheils im Haupt ihren Pallast aufschlägt / vergnügt und zu frieden lebt / denen Bewegungen ihren Muthwillen nicht lässet/ sondern mit den Zaum der Tugenden bemeistert und anfesselt/ so theilet sie/ per arctissimam illam conjunctionem & Sympathiam, dem Leib auch/ nach rechter Maß/ ihre Lebens-Geister mit/ dardurch selbiger gereinigt/ ausgeheitert und in seinem Wolergehen erhalten wird. Das Hirn wircket per spinalem medullam, durch die Nerven und andere Gänge/ die jenige Feuchtigkeit/ die sie à Participatione Animi vorher an sich gezogen; die Hitz mit der Wärme/ und die Trockene mit der Feuchten also gemässiget / daß keine der andern vorschlägt / und durch dises Temperament wird das gantze menschliche Wesen gestärcket und ernähret/ das Hertz und die Leber sollen warm seyn / weil daselbst die Spiritus vitales und das Geblüt erzeugt wird/ die dem Magen seine Däuung helffen erleichtern / mit ihren zu Nachts auftreibenen Exhalationen die Kälte des Hirns erwärmen/ da sonderlich der Magen/ als ein weiser Kuchenmeister/ die gantze Oeconomiam seines Leibes/ und alle derselben Abtheilungen/ mit gehöriger Nahrung versiehet/ das Gute von dem Bösen absondert / und dieses zu rechter Zeit austreibet. Die gantze Haut des Menschen ist voller Schweiß-Löchlein/ durch welche immerdar/ auf empfindliche oder unempfindliche Weise der Transpiration, die dünstige und geistige Leibes-Sammlungen heraus getrieben / oder entweder durch den Schweiß/ oder durch Ausdauung durch die Haut heraus rauchen/ und/ aus Güte der Natur / ohne daß wirs mercken/ in die Lufft verstöbert werden. Pythagoras hat die gantze Gesundheit-Lehr in gewisse Temperamenten eingerottet / davon das erste die Gemüths-Bewegungen/ das andere die Nahrung/ das letzte den Himmel/ und die uns umfassende Lufft begreiffet. Und Masilius Facinus bringt seine drey Parcas herfür/ deren die erste die Mässigkeit der Nahrung / die andere die Milderung der Sorgen / die dritte die Verhütung ist für ungesundem Wetter. Diese Ubereinstimmung und Concordantz der Glieder/ wird mit guter Diæt mehr erhalten / als durch viel Purgiren und Aderlassen/ man soll mehr bewährte Præservativ, Kopff-Sterckungen / und was die Phlegmata subtill angreiffet/ dünn machet und ausführet/ als andere Artzneyen (ausser dem Nothfall) gebrauchen / und jedem Principal-Theil seines Wesens / wo man den geringsten Fehler mercket/ bey Zeiten mit kräfftigen Prophylacticis begegnē. Ein guter Koch / ist offt der beste und angenehmste Artzt/ den die Natur gern annimmet/ sonderlich wo ein fröliches Gemüthe ist/ das sich nicht von jedem Winde biegen lässet/ sondern in seiner Zufriedenheit / durch GOttes Beystand / unbetrübt verharret; denn sich im Creutz nicht zu häfftig betrüben/ ist eine Uberwindung des Unglücks/ dardurch man ihm seine Krafft und Waffen aus den Händen nimmet. So soll man auch in den Eitelkeiten der Welt sich nicht allzuhoch und kindisch erfreuen/ weil sie mehr in der Einbildung verheissen/ als in der That leisten. Ein jedes Gute hat etwas Böses/ und ein jedes Böses etwas Gutes; halte den gegenwärtigen Tag für glückseelig/ und verderbe ihn nicht mit dem ängstlichen Verlangen eines noch glückseeligern/ oder mit der Furcht eines noch unglückhafftern. Also wird Seel und Leib wol vereinigt und gesund verbleiben.

Cap. XCVI.

Von der Mässigkeit in Speis- und Tranck.

DIe Mässigkeit ist die vornehmste und angenehmeste Hofmeisterin der menschlichen Gesundheit / sie durchdringet alle Ingeweid Juncturen und Glieder gantz sanfft und gelinde / lähret aus was überflüssig/ macht düñ was schleimnicht ist/ eröffnet alle Verstopffungen/ erweitert und erhaitert die Gänge der Lebens-Geister/ ohne daß sie die Feuchtigkeiten aufrührig oder rege macht / verhütet auf das allersicherste vor allen Kranckheiten/ weil sie das Geblüt reiniget/ und die Geister stärcket/ die Begierden mässiget / die Einigkeit erhält / gesund frölich und glückselig machet/ auch zum Reich werden/ darnach die meisten Menschen streben /

eine grosse Beförderung ist / wie die Spanier sagen: Quien Come, y dexa: dos vezes pone Mesa. Und denckwürdig ist / was Stephano Guazzo von einem Frantzösischen König erzehlt / als er an einem schönen Pallast nichts als die zu kleine Kuchen tadeln und ausstellen können / hat ihm der Inhaber desselben weißlich geantwortet: Sire! die kleine Kuchen hat das Haus ergrössert; ist eben dem Italiänischen Sprüchwort gemäß: la Cucina piccola fa la casa grande: und / grassa cucina, magro Testamento. Und ein anderer sagt: Ubi est gulæ ingluvies, ibi infirmitatum colluvies. Und der H. Kirchen-Lehrer Chrysostomus, Hom. 45. in Matthæum sagt: Per delicias senectus citius obrepit, sensus obtunditur, cogitatio retardatur, corpus dissolvitur, majoris excrementi materia reconditur atq; reponitur. Und sagt Diogenes wol: Wie eine Kammer / darinn viel Speise behalten wird / viel Mäus und Ratzen zu haben pfleget: Also / ein Leib / der viel isset und trinckt / ist vielen Kranckheiten unterworffen; und ist zu beklagen / wie jener Medicus sagt / quod voracitas quasi nobis connata sit, und daß die Kinds-Wärterinnen die kleine Kinder / von Jugend auf / darzu gewöhnen / und sie mit dem Kinds-Koch also auschoppen / daß nur der Magen weit ausgedehnet wird / und die Aertzte künfftig desto mehr Bemühung damit haben; daher / weil der Mensch sich dieser Tugend / der Mässigkeit / nicht recht brauchet / zieht er ihm selber alles Ubel auf den Hals / und ist selbst sein ärgster Feind / weil er der holdseligen Temperantia nicht achtet / die wird im Essen / Trincken / Schlaffen / Wachen / Freud uñ Leid / Gesundheit und Kranckheit einen solchen Wege gehen / der nicht verdrießlich / sondern nutzlich und compendios seyn wird / zu der rechten Glückseligkeit zu gelangen. Allhier handeln wir meistentheils von einer gewissen Moderation, was Gestalt man sich im Essen und Trincken zu verhalten / und ihm / oder vielmehr seinen unordentlichen Begierden abzubrechen; nicht / daß man Hunger leiden / aber daß man die Natur nicht überfüllen solle; dann / woher kommen alle Cathärr / Magen-Wehe / Kopff-Schmertzen / Fieber / und andere Kranckheiten / als von zu viel essen und trincken? Es ist aber nicht dahin angesehen / als ob man sich aushungern solle / sondern nur die rechte Maß / nach Beschaffenheit seiner Complexion zu treffen / indem ein grosser Unterscheid unter alten und jungen / starcken und schwachen / müssigen und arbeitsamen / gesunden und krancken Leuten. Wer seinen hungerigen und abgearbeiteten Gesinde / von dieser unserer Mässigkeit / viel predigen / und sie zum wenig-Essen anmahnen / oder ihnen deswegen wenig aufsetzen lassen wollte / der würde schlechten Danck von ihnen verdienen / und mehr eines filtzigen Geitzhalses / als eines vernünfftigen Gesundheits-Erhalters Namen verdienen; dann / was starck arbeitet / kan auch stärcker und mehr essen; wir reden aber allhier allein von Leuten / die ihr selbst eigen sind / oder welche die freye Wahl haben / viel oder wenig zu essen / daß es ihnen gesünder und vorträglicher sey / sich der Mässigkeit zu befleissen / aufs wenigst den Magen nicht zu überladen / dardurch die Facultas animalis und rationalis verunruhiget werden / dann / nicht allein die übersich steigende Dämpffe das Hirn benebeln / so bald die übermässige Nahrung anhebt zu concoquiren / sondern die Menge des Geblüts / und die Feuchtigkeit / die in der Leber / Miltz und Adern sind erhitzen sich und verderben die Gesundheit; durch Nüchterkeit aber werden dergleichen Uberfüllungen nach und nach ausgetrieben / verdauet und gebessert; Par temperance l'homme fait toutes affaires à Souhait, sagt der Frantzos. Will man ihm aber eine gewisse Maß zu essen und zu trincken vornehmen / so muß man von vielen nicht stracks auf das wenigste abnehmen / sondern Staffelweise und gemach fortfahren / bis die Natur sich in die neue Weise schicken lerne / es dürffte keiner andern Regel / wer diese einige recht practiciren könnte / daß man / wie zuvor gesagt / von der Mahlzeit allzeit mit einem Appetit aufstehen / und sich nie satt essen solle; daß man / sonderlich Nachts / wenig oder gar kein Fleisch / mehr eine Panada, und andere leicht-verdauliche / doch wolnährende Gerichten / nie vielerley Speisen untereinander essen / und nie zu lang Mahlzeit halten solle; wiewol hier nicht so gar genaue Ordnung kan vorgeschrieben werden / unmöglich ist es einem vernünfftigen Haus-Vatter / daß er allzeit nach einer Regel sich richten solle / bald wird er auf Hochzeiten / Festinen / Begräbnissen / Kinds-Tauffen und dergleichen beruffen / die er nicht vermeiden / und also / von der Niedligkeit der häuffig und schön zugerichteten Speisen / oder wenigst durch guter Freunde Treuhertzigkeit / mit dem Trunck überladen / einen Excess zu thun / nicht kan überhoben seyn; und wann auch das alles nicht wäre / so kan er doch / er wohne gleich auf dem Land oder in der Stadt / wann sich gute Freunde zum essen / oder ihn heimzusuchen / ansagen lassen / es ihnen nicht allein nicht abschlagen / sondern er muß auch / sie wol zu bewirthen / in einem und dem andern ein übriges thun / auch wider seine Gewohnheit; wird ihm doch solches wenig schaden / wann er nur bald wieder die vorige Art zu leben annimmet / und seine Mässigkeit continuiret. Das ist aber zu wissen / wann ja eine Uberfüllung zuzulassen / daß es im Essen weit mehr schadet / als im Trincken / weil dieses ein Liquidum quiddam & penetrabile, das bald durchdringet / und evaporirt / hingegen das Essen eine dicke Massa hart zu verdauen / & vitium primæ concoctionis non digeritur neque in secundâ, neque in tertiâ, soll also das Quantum cibi mit des Magens Vermögen gleich eintreffen.

Also / wann man sich der Mässigkeit befleisset / sonderlich bey dem Nachts-Essen / werden dadurch alle Cruditæten und böse übel-dauete Feuchtigkeiten / daraus Cathärr / Schlag-Flüsse / Freyssen / Haupt-Wehe / Podagra erwachsen / nach und nach aufgezehret / Tutissimum cordis (wie S. Cyprianus redet) munimentum est sobrietas, die Speisen sind uns von GOtt gegeben / das Leben lang zu unterhalten / nicht bald den Tod zu beschleunigen; also des alten Bischoffens Nili Befehl nachzuleben: Ventri quantum indiget, non quantum cupit, impende. So ist die Nüchterkeit des Gemüthes / der Sinnen / aller Glieder / und des gantzen Leibes Schutz-Wehr; der Keuschheit und Zucht feste Schantze / die alles mit Vernunfft anordnet / indem sie bedencket / daß fast alle Kranckheiten ex nimiâ repletione herrühren / und per contrarium suum, nempe per evacuationem, als durch Purgiren / Clystiren und Aderlassen / müssen curirt werden; angesehen / daß die Uberfüllung das Hirn und Ingeweid mit vielen schleimichten und gallichten Unrath bemäiliget / viel

Obstructiones und Verstopffungen in Mesenterio zeuget/ die Eukrasiam und Temperament des gantzen Cörpers zerrüttet / und die Adern mit faulen Feuchtigkeiten überschüttet/ daraus grosse Kranckheiten entstehen; diß alles hindert und verhütet die edle Mässigkeit/ welche die dicken/ zähen Feuchtigkeiten verdünnet/ flüssig und flüchtig macht / alle Verstopffungen sanfft aufschliesset/ die Strasse / wordurch die Lebens-Geister müssen/ ausreinigt / und das alles ohne Schmertzen/ ohne Hitz/ ohne Schaden/ ohne Kranckheit/ ohne Verlust der Zeit/ ohne Versaumung seines Berufs. Sie lässet auch die Morbos contagiosos nicht so bald anfallen/ indem sie in einem saubern reinen Leibe keinen Fomitem finden/ oder doch gar bald können wieder remedirt werden; alle Wunden/ Bein-Brüche / Contusiones heilen leichter bey einer guten Diæt, alle unheilsame Kranckheiten werden so viel dardurch erleuchtert und begütet/ daß sie leichter zu ertragen sind; die Mässigkeit verringert alle Schwermuth / macht den Leib hurtig und frisch/ erhält ein gut Gehör / schärffet das Gesicht/ und alle Sinnen / erhält bey stetem Appetit/ stärcket die Gedächtnus und den Verstand / macht tauglich und geschickt zum Gebet und allen Christlichen Tugenden/ benimmt den Zunder zu vielen schandbaren Lastern/ widerstehet ihnen desto tapfferer und glückseliger/ und lescht das Leben ohne Schmertzen im Tod endlich wie ein Lichtlein aus.

Noch eines hab ich wollen beyfügen/ denjenigen zu gefallen/ welche/ mit grosser ihrer Leibes-Beschwerung/ sehr corpulent und fett sind / wie sie ihrer übrigen Fettigkeit möchten abkommen/ welches Thomas Lupton, Centuria 2. Memorab. 100. beschreibet: Nimm drey oder vier Zehen Knobloch/ iß es mit Butter und Brod/ Abends und Morgens/ vierzehen Tage nacheinander/ iß oder trinck allzeit drey oder vier Stunden lang nichts darauf/ trinck hernach täglich drey Trünck gesotten Fenchel-Wasser/ und continuirs auch also / wie mit dem Knobloch/ vierzehen Täge; und sagt bemeldter Author. er kenne einen / der durch dieses Mittel / die übrige Feisten also vertrieben hat.

Cap. XCVII.

Ein Exempel/ wie das Leben durch Mässigkeit hoch zu bringen.

Wiewol die gute Beschaffenheit eines temperirten Landes/ und der gesunden Lufft einen grossen Vorschub zum langen Leben geben/ als man offt gantze Provintzen und Länder findet/ da die Leute meistentheils lang leben/ wie Vincenzo Tanara, in seiner Oeconomia del Cittadino in Villa. von der Bolognesischen Lufft/ schreibet/ daß so wol vor Alters/ als auch zu seiner Zeit/ Leute auf 92/ 93/ 102/ 104. Jahr gelebet haben/ und teste Bacone in Historiâ naturali Experim. 755. hat in Engelland die Gräfin von Desmond auf 140. Jahr gelebet/ und zwey oder dreymahl wieder frische Zähne bekommen/ die ihr / nachdem die alten ausgefallen/ wieder gewachsen / und wie auch in Indien von den Musicanis, Seribus, Cyrnis, Brachmannis, auch von theils Septentrionalischen Völckern vom Olao Magno, und andern geschrieben wird/ so ist doch die Mässig- und Nüchterkeit die vornehmste Ursach eines langwürigen und gesunden Alters; Wir wollen Pythagoræ, Galeni, Hippocratis, oder der alten H. Einsiedler und Vätter/ als S. Antoni, Paphnutii, Hilarionis, Macarii, Arsenii, Bedæ, oder gar der alten Patriarchen im alten Testament Exempel hier nicht erzehlen/ sondern nur dis einige/ von einem vornehmen Venetianischen Patricio, Ludovico Cornaro, anführen/ was er in seinem Tractato, de la Sobrieta, von ihm selbst glaubwürdig meldet/ daß/ ehe er sich zu dieser Diæt begeben/ er in seiner Jugend sich offt übel auf befunden/ einen kalten und feuchten Magen/ Seiten-Wehe/ Podagra/ Fieber/ und eine hitzige Leber gehabt / und daran habe er von dem 25. bis in das 40. Jahr seines Alters gelitten/ allerley Mittel vergeblich gesucht/ bis ihm die sonst an seinem Aufkommen verzweifflende Medici die Mässigkeit und eine gewisse spahrsame Lebens-Ordnung gerathen/ weil ihm dann so wol die ausgestandenen Schmertzen/ als auch die Liebe des Lebens diesem Rath nachzuleben persuadirt/ und ob er wol einmal ausgesetzt/ er doch endlich sich entschlossen/ die Mässigkeit also zu continuiren/ dardurch er dann alle vorige Zustände verlohren und gantz gesund worden/ daher hab er die starcken Wein/ das kalte Trincken/ Melon/ Obst/ Salat/ Fische/ Schweinfleisch/ Zugemüse/ Pasteten/ und dergleiche Schlecker-Speisen geflohen/ einen zarten röhrichten Wein/ und nur wenig getruncken/ allzeit mit einem Appetit von der Mahlzeit aufgestanden/ damit hab er nie/ (wie jährlich vorhin) die Kranckheiten leiden dörffen/ sey gesund und hurtig blieben/ doch hab er sich vor Ubermaß der äusserlichen Hitz oder Kälte gehütet/ alle Unmässigkeit im menschlichen Leben gehasset/ vor böser Lufft/ Winden/ und der Sonnen Strahlen/ auch vor allen Gemüths-Bewegungen verwahret / so viel das menschliche Vermögen hat thun können/ wiewol auch alle diese Dinge/ ob er schon bisweilen damit betroffen wurde/ durch die Diæt leicht wieder sind ausgebessert worden/ da sie doch sonst einen unmässigen Menschen sehr viel Schaden zufügen; so sey er auch/ im 70. Jahr seines Alters/ in einer Carosse umgeworffen/ geschleifft/ nicht allein am Haupt und gantzen Leibe verwundet worden / sondern habe gar einen Arm und Schenckel ausgefallen/ daß ihm die Medici kaum drey Tage seines Lebens gegeben/ da er doch weder Aderlassen/ noch einige Purgation gebraucht/ allein sein Diæt fortgesetzt / und die ausgefallenen Glieder einrichten/ und den gantzen Leib mit gewissen Heil-Oelen einsalben und reiben lassen/ und sey also / mit höchster Verwunderung der Medicorum, wieder gesund worden. Er habe aber auch dabey versucht/ daß sich eine lang-gewöhnte Lebens Ordnung / ohne Schad nicht verändern lasse/ dann/ als er im 78. Jahr seines Alters / von seiner Anverwandten und der Medicorum Rath verleitet/ etwas mehr/ als gewöhnlich/ gegessen und getruncken; indem sie vorschützten/ es sey unmöglich/ daß sein hohes Alter/ durch so geringe Nahrung könte erhalten werden/ weil der Leib so wenig zu zehren/ könne er auch den übrigen Gliedern sehr wenig Aliment ertheilen/ daher dann auch/ ihnen zu Gefallen / als er vorhin nicht mehr denn 12. Untzen Speise/ von Brod/ Eyer-Dotter/

Fleisch

Fleisch und Suppen / und 14. Untzen Tranck genommen / hab er jedes um 2. Untzen gesteigert; kaum 10. Tag darauf / sey er Melancholischer und Cholerischer Eigenschafft worden / den zehenden Tag sey ihm ein Seitenstechen kommen / das habe 22. Stund lang gewähret / und darauf ein hefftiges Fieber / welches 5. Wochen ihn gequälet; wiewol es von dem fünffzehenden Tag an immer abgenommen / hab aber die gantze Zeit über keine Viertel-Stund geschlaffen / also daß ihm jedermann verlohren geben: Doch sey er / als er der ersten Diæt sich gehalten / wieder gesund worden / wiewol am Leib gantz abgezehrt / auch ein strenger kalter Winter gewesen; seither habe er sich lange Zeit gesund erhalten; der heurige Wein sey ihm dienlicher gewesen als der alte abgelegene / so doch nach eines jeden Gewohnheit un̄ Natur anzustellen: Ferner erzehlt er auch / wie er damals im 83. Jahr seines Alters sich befunden / daß er hurtig sich auf ein Pferd / ohne Vortheil schwinge / Stiegen und hohe Berge frisch aufsteige / allzeit fröhliches Hertzens und freyes Gemüthes seye; daß er offt mit gelehrten und tugendhafften Leuten conferire / Bücher lese / schreibe / und in allem suche / andern dienstlich zu seyn / sich in seinen schönen Häusern / zu Land und in der Stadt / erlustige / die Gärtlerey lieb habe / seine Mayer-Höfe besuche / offt mit Baumeister / Mahlern / Bildschnitzern / Musicis; und des Feldbaues Erfahrnen / umgehe / und ihre Arbeit und Werck beschaue und höre; er besichtige hin und wieder die Antiquitäten / Palläst und Gärten / Marck-Plätze / Kirchen und Fortificationen; alle seine äusserlichen und innerlichen Sinne seyen noch in ihrer vollkommenen Krafft / es sey ihm kein Ort verdrießlich / es schmäcke ihm das Essen / er schlaffe wol / habe keine beschwerliche Träume; er sey deputirt gewesen von der Republica, daß er / neben andern / den grossen Morast so glücklich hab austrocknen / und zu Bau-Feldern / Wiesen und Grunden / nützlich verkehren lassen / da habe er zwey gantze Monat / in der grösten Sommer-Hitz / in derselbigen pfützigen und morastigē Gegend / ohne Empfindung einiger Ungelegenheit / ausgedauret / hab auch erst / im 83. Jahr seines Alters / eine fröhliche und lustige Comœdie componirt; so hab er auch in seinem Alter eine fruchtbare Ehe / eilff Söhne / von einer Mutter gehabt / alle gesund / und von trefflichen Ingenio, auch fleissig im Studiren / da erfreue er sich offt mit ihrem Singen / ja er singe selbst offt mit ihnen / und habe noch eine so gute und helle Stimme / als vor niemals in seiner Jugend; also bringe er sein Leben fröhlich / vergnügt / und ohne Verdruß oder Beschwernuß zu / hoffe auch / noch länger also zu leben; wie er dañ auch im 95. Jahr seines Alters wol aufgewesen / und einen andern Tractat / von eben dieser Materi / geschrieben hat; er entsetzte sich auch nicht vor seinem Sterben / weil er wisse / daß GOtt ihn sanfft / ohne schmertzliche Kranckheiten zu sich nehmen / und in ein bessers Leben führen werde. Letztlich beschliesst er sein Werck mit einem Lob-Spruch von der Mässigkeit: Und wäre zu wünschen / es folgten diesem Exempel alle Menschen / so würden sie wenig Kranckheiten leiden / oder Medicos zu sich beruffen / und also glücklicher und gesunder leben können. Auch ist die Historia bekannt von Thoma Parte, einem armen Bauren aus der Grafschafft Salopien / der 152. Jahr und 9. Monat gelebt hat / und als er Anno 1635. gestorben / hat ihn der Graf Thomas von Arondel eröffnen lassen / (in dessen Hause er etliche Zeit gelebt hat) und sind alle seine inwendige Glieder (wie ihn dann der hochgelehrte D. Harvejus selbst besichtiget) gantz wol und gesund erfunden worden / daß sie geglaubet / wann er nicht die Lufft und Art zu leben geändert hätte / er möchte / seiner guten Constitution halber / noch länger gelebt haben; bis auf das 130. Jahr seines Alters hat er alle Bauren-Arbeit verrichtet / ja auch gar dreschen können.

Cap. XCVIII.

Welch grossen Schaden die Unmässigkeit verursache.

Wiewol in diesem Buch / hin und wider / von der Unmässigkeit ziemlich viel gedacht worden / weil aber diese von den grösten Verhinderungen eine ist / den Menschen an seiner Gesundheit / an seinem Leben / ja gar an der ewigen Seligkeit zu schaden / wollen wir noch mit wenigen gedencken / waserley Unglück / Unlust und Kranckheiten dem Menschen durch die unordentliche Unmässigkeit zufallen / und wie er vor ihr / als einen schädlichen Haupt-Feind / sich wol vorzusehen und zu hüten habe; die jetzige verderbte Welt verderbt unzähliche Menschen / und die Exempel grosser Leute ziehen uns mit zwar lieblichen / doch überaus schädlichen Gewalt; die Laster / so eine Authorität zu haben scheinen / machen auch die gesunde Vernunfft wancken / darum werden dort etliche Ding für Tugenden angebetet / die man hier vor Laster hielte. Gewiß ist es / zu unserm Vorhaben zu kommen / daß der Magen / aus Unmässigkeit und Uberfluß der Speisen / also überladen wird / daß er sich nicht recht schliessen / noch die Speise alle gebührlich umfassen kan / und wann der Magen-Schlund also offen bleibet / dämpffet die natürliche Wärme des Magens allgemach aus / und kan die Speisen nicht gebührlich verdauen / und wann diese nicht recht gekocht sind / steigt ein grosser Nebel-Dunst hinauf ins Gehirn / der wird von desselben Kälte dick gemacht / und in lauter Defluxiones und beschwerliche auch gefährliche Cathärr / die auf die Gurgel / Mund / Nasen / Magen und Lungen vertheilet / fallen / endlich gar in die Flächsen / Adern und Glieder kommen / rohe Feuchtigkeiten daselbst ansetzen und schmertzliche Zustände und allerhand Symptomata ausbrüten / in Mesenterio vielerley Verstopffungen und Obstructiones, auch nach verursachter Fäulung seltzame Febres gebehren / Miltz und Leber verletzen / Undäuung / Wassersucht / Geelsucht erwecken: Hingegen ist es wahr / was Galenus lib. 1. de Cibis boni & mali succi sagt: Nemo facilè morbo corripitur, qui accuratè cavet, ne in cruditates incidat.

Also auch / ob man schon gesunde leicht-verdauliche Speisen zu sich nimmt / weil man von vielerley Arten auf einmal und zuviel nimmt / so können auch diese zur Gesundheit nicht verträglich seyn / wann der Leib und Magen / darein sie kommen / voller Unreinigkeit stecket / daher sagen die Medici: Impura tanto magis læduntur,

tur, quanto magis nutriuntur; dann/wie sie von einem gesunden Leib/durch natürliche Wärme verdauet/sich in unser Substantz verwandeln/ also werden sie durch üble Concoction in schädliche Feuchtigkeit verkehret; und wann dergleichen verdäuliche Speisen mit andern groben unverdaulichē vermischt sind/und eines auf das andere kommt/ wird das zarte von den groben länger aufgehalten/ und weil es zur rechten Zeit nicht durch kan/ wie es soll/ wird es nicht allein zur Fäulung gezwungen/ sondern steckt auch das gröbere an/also daß beederseits der Natur mehr schadet als nutzet; wann nun ein Magen mit allerley widerwärtigen Geschmacken auf einmal/ als mit süssen/ lieblichen/ fetten/ bittern/sauren/scharffen/gesaltzenen/herben/dicken/dünen kalten/warmen/harten/weichen/frischen/geräucherten/ gesottenen/ gebachenen/ gebratenen/ zähen/mürben/ angeschoppt und überfüllt wird/daß der Magen strotzt/ sonderlich bey denenjenigen/derē Lebens-Geister durch lesen/ studiren/ meditiren/ und dergleichen Kopff-Arbeiten/ von der Speisen Concoction abgehalten werden/ oder/ wann man wieder frische Speisen zu sich nimmet/ da doch die vorige im Magen liegt/und nicht recht verkocht worden ist/ so ist es ja kein Wunder/ wann die gantze Natur geschwächt wird. Wann dann der Schlaff auch unmässig ist/dardurch der Mensch die Farb verleuret/ schläffrig/ faul und verdrossen/ und wird der Leib mit rauhen Feuchtigkeiten/die nichts anders als ein ungekochtes Blut sind/ erfüllet/ sich in die Glieder austheilet/ sie erkaltet/ träge macht/ und also schwächet/daß sie einer jeden Kranckheit sich unterwerffen müssen/wie es D. Greulelius, de Curâ Lactis, schön ausführet. So schadet auch nicht wenig (wie er ferner beweiset) der Mittags-Schlaff/ welcher allerley feuchte Kranckheiten und Cathärr ausbrütet/die natürliche Wärme verderbt/ das Miltz belästiget/ die Nerven schwächt/ die Trägheit eintreuffet/den Appetit verringert/Fieber und Aposteme verursachet/indem die Zeit/ darinnen man schläfft/ zur Concoction der Speisen nicht genugsam ist/ wird die unterzuckte Natur gleichsam beteubt und erschrocken/weil sie von den/ darinnen sie beschäfftiget gewesen/abgehalten worden. Wann auch gleich disseits sonst von Kranckheiten keine Gefahr wäre/so ist doch dieses gewiß/ weil solche Leiber allezeit gefüllt sind von überflüssigen Speisen/ so ist kein Wunder/ daß sie auch mehr sauffen müssen/ als die Nothdurfft sonst erfordert hätte/ auch damit die Natur anzünden/ und zur Unkeuschheit/ Geilheit und liederlichen Leben anreitzen/davon dann alle Gemüths-Bewegungen angeflammet und entzündet werden/und weil darzu Sorgen-Wind/ Eyfer/ Traurigkeit/ Verdruß/ Forcht/ Neid/ Begierden/ Verlangen und dergleichen hefftige Gemüths-Bewegungen sich schlagen/ daher können sie das menschliche Leben desto eher zu Grund richten/ ja sie erkalten und schwächen den Leib/ entziehen den Hertzen die Lebens-Geister/ beleidigen und matten ab die natürlichen Kräfften/ und bringen endlich den zeitlichen/und/wie leyder meistens zu besorgen/ auch den ewigen Tod.

Cap. XCIX.

Die meisten kürtzen ihnen ihr Leben selbst ab.

DAß der Mensch selbst sein eigner gröster Feind sey/ bestättigt die tägliche Erfahrung/ und gilt die ungereimte Opinion derjenigen thörichten Leute nicht/ die ihnen ein Fatum Stoicum einbilden: Ein Mensch sterbe wie er will/oder wann er will/so sey es alles also verordnet und versehen gewesen/und könne niemand eher aus der Welt abscheiden/ als es GOtt gewollt; wie auch die Mahumetaner hierinnen überredet sind/daß sie glauben/ es könne keiner/ weder im Krieg/ noch in den anfälligen Seuchen/ sein Leben enden/ ehe/als ihm von GOtt sey aufgesetzt; daher kommt es/ daß sie sich auch so unbedachtsam und liederlich in Gefahren wagen/ und glauben/ wann ihre Zeit nicht verhanden/ könne ihnen keine Verwegenheit oder Wagnus/ wie groß und augenscheinlich sie sey/Schaden zufügen/ sey sie aber verhanden/ so könne sie nichts davon befreyen. Nun ist zwar der H. Schrifft gemäß/ daß GOtt dem Menschen ein Lebens-Ziel gesetzt hat/ das er nicht überschreiten kan; das ist aber auch wahr/ daß man durch Fressen und Sauffen und unordentliches Leben ihm diesen Termin wol verkürtzen kan/ da man sonst/der Natur nach/länger hätte leben können/so aber durch selbst-eigene Unmässigkeit verhindert wird. Und wie wäre es anders möglich/wann/durch überflüssige Anfüllung/der Magen/über sein Vermögen/ und durch andere Unordnungen verwüstet und angeschoppt wird/daß in zwey/drey oder mehr Jahren (die Constitution der Natur sey sonst so gut und starck/als sie immer wolle) sich nicht ein grosser Wust von Unflath und bösen Feuchtigkeiten sammlen sollte/ und dieser übele Vorrath/ oder vielmehr Unrath/ muß schließlich faulen/und ihnen den Tod herbringen; vielmehr sterben in ihren Häusern vor der Zeit/die alle gute Täge und Gelegenheit hätten/ viel Jahr noch zu leben/ die vielleicht/ wann sie auf den Galeeren am Ruder hätten ziehen müssen/ mit Brod und Wasser wären gespeiset worden/ viel Jahr länger gelebt hätten. Vielmehr verlieren ihr Leben durch Uberfluß/ als aus Mangel/ indem die menschliche Begierden/ den Augen nachfolgende/ nicht wissen/ wann sie genug haben/als wann sie übersatt/nicht mehr mögen/ wie das gemeine Sprüchwort lautet: Die Augen sind ihm grösser als der Bauch/ das ist/ er bildet ihm ein/mehr zu essen und zu trincken/ als ihm zu Erhaltung seiner Gesundheit vonnöthen/ und als seine Kräfften und Glieder ertragen können; und wie ein Saame/wann er einer Hand-breit oder etliche Finger tieff in die Erde kommt/ glücklich auskeimet und fortwächst/ hingegen aber wann man ihn allzuhoch mit Erden beschüttet/ dorret oder faulet/ und keine Frucht bringet; Also ist die Proportion der Speise mit den Magen/ und den verdaulichen Kräfften abzumässen/und dabey die rechte Moderation zu beobachten; hat also der Griechische Comicus Diphilus nicht unrecht geschrieben/der Magen sey das elendeste Glied des Menschens/ darein man mehr von allerley Mischmäsch einschütte/als sonst in keinerley Gefässe: In deinen Sack wirst du nicht (sagt er) hart und weiches/ süsses und saures zugleich einstecken/ du wirst ihn sonst verder-

verderben; der Magen aber müsse alles gereimt- und ungereimtes/ gutes und böses in sich schieben lassen/ und sey noch diß das ärgste/ daß/ dieses Raub-Nests halber/ alle Laster begangen werden/ und kan wol mit jenem Poëten genennet werden

Ingluvies & Tempestas, Barathrumque Macelli.

Und weil alles/ was in der Lufft fliegt/ in den Wassern schwimmt/ in den Wäldern weidet/aus der Erden und in der Erden wächst/ in unsere Bäuche gleichsam begraben wird: Quære nunc, sagt Seneca Epist. 61. cur subitò moriamur; quia moribus vivimus. Da heisset es:

Divitis in mensam Sylvæ, Pelagique ferentur.

Daher die Leute/ deren Bauch ihr GOtt/ die Lunge ihr Tempel/ der Wanst ihr Altar/ der Koch ihr Priester/ wie Tertullianus sagt: zwar essen was ihnen schmäckt/ aber doch offt mehr leiden müssen/als sie ausstehen können/ also darüber zu Grunde gehen. Und diese Uberfüllung geschiehet meistentheils in den Speisen/ wie Ægineta meldet; denn obschon der Magen wol verdauet/werden doch die zu sehr angefüllten Adern belästiget/ausgedehnet/zersprengt/verstopfft/angeschoppt und beschweret/ und die vollen Adern sind in Kranckheiten sehr gefährlich/ sonderlich haben sich die Alten vor Unmässigkeit vielerley Speisen zu hüten/ dann/ haben sie schon das Geld im Beutel/ solche zu kauffen/ so haben sie doch im Magen die Wärme nicht/ solche zu verdauen/ daraus entspringen/ über die rothe Feuchtigkeiten/ Engbrüstigkeit/ schwere Athem/ Unlust zum Essen/ und tausend andere üble Zustände mehr/ dardurch das Leben verkürtzet/ und der Tod befördert wird.

Cap. C.

Was Gestalt einem jeden sein Lebens-Termin von GOtt gesetzt sey.

Unser Leben vergleicht sich einem Schiff/ der Port ist das Ziel/ das uns GOtt hat aufgesetzt: Wer nun sein Schiff wol versiehet/ recht berathet/ gebührlich regieret/der kommt mit guter Vergnügung/ und zu bestimmter Zeit dahin; wann wir aber entweder selbst unsere Schiff zu schwer belasten/ weder gute Schiffleute noch Zeuge haben/ können wir (sonderlich wann die Gemüths-Bewegungen/als hefftige Winds-Praus und Ungewitter/ darzu kommen) gar leicht unser Schiff stürtzen/ oder an einen Felsen zersplittern/ und also/ ehe wir ans Ufer angelangen/ ersauffen. Daß aber GOtt einen jeden sein gewisses Ziel/ das er nicht überschreiten kan/ gesetzt hat/ bezeugt der Heil. Hiob cap. 14. Definiti sunt dies hominis & numerus mensium ejus penes Te est, terminos ejus statuisti, quos non præteribit. Und ist kein Vernünfftiger/ der diese durch die H. Schrifft und gesunde Vernunfft bestättigte Meynung laugnen oder widersprechen sollte. Nur dieses wollen etliche in Zweiffel ziehen: Ob ein Mensch ihm selbst sein Leben verkürtzen könne? Ob alle Tod-Fälle der Menschen/ sie leben mässig oder nicht/ sie geben sich in Gefahr oder nicht/ allzeit von GOTT also vorgesehen sind/ daß ein jeder necessariò nach GOttes Willen also hätte sterben müssen? Und da muß man einen Unterscheid machen inter voluntatem DEI definientis & permittentis, unter GOttes Willen/ der es geheissen/ oder der es zugelassen. Diß letzte weiß man wol/ daß nichts auf Erden geschehen kan/ GOTT verhänge es dann/ und laß es aus seinem heimlich-verborgenen/ doch allein weisen und allzeit guten Willen also geschehen: Sine Tuo Numine nihil est in homine, in ipso sumus, vivimus & movemur: Also daß man in diesem Verstand wol zugeben kan/ daß dergleichen selbst-verursachte und aus unordentlichen Leben herrührende Todes-Fälle ohne GOttes Verhängnus nicht haben fürfallen können; diß aber probirt noch nicht/ daß es darum auch GOttes Will eigentlich gewest sey. Allerdings wie das gemeine Sprüchwort lautet: die Heurathen sind beschaffen; nicht also zu verstehen/ als solten alle und jede/ so wol kuppelte als durch böse Stücke practicirte Heurathen mit GOttes Willen vorbey gehen; dann/ob es wol wahr von allen frommen Tugendliebenden Hertzen/ wann sie GOtt mit den betenden Isaac und jungen Tobia hertzlich darum anruffen/ und die gebührenden Christlichen erbaren Mittel darzu gebrauchen/daß Gott seinen gnädigen Willen und Schickung darzu fügt/ und also ihre Heurath von GOtt beschaffen worden; so werden doch die muthwilligen/ bösen liederlichen Heurathen zwar von GOtt/zu der Parteyen selbst eigener Straff/ nur verhänget/ aber nicht beschaffen; und kan des Menschen freyer Wille/ so wol Gutes als Böses erwählen/weil ihm beedes vorgelegt/ er zu einem ernstlich ermahnet/ vor dem andern aber getreulich gewarnet wird. Also hat GOtt freylich wol einem jeden Menschen seinen Lebens-Termin gesetzt/ und wann er der Natur/ tanquam optimo Duci (wie sie Cicero nennet) folgen wird/ mag er solchen wol und glücklich erreichen. GOtt hat aber auch das übrige Fressen und Sauffen hart verbotten/ und will/ daß wir sollen züchtig/ gerecht und mässig leben/nüchtern und wachsam seyn; daher/ wann ein Mensch dieses in den Wind schlägt/ muthwillig mit Füllerey sein Hertz/Magen und Haupt beschweret/ die natürliche Cohærentz und Ubereinstimmung der Glieder zerrüttet; solte dann GOtt die Schuld haben/ (wann er also/ bey so beschaffenem unordentlichem Leben/ ehe sterben müsste) daß Er ihm kein weiters Lebens-Ziel gesetzt hätte. Gott lässet der Natur/tanquam causæ secundæ, ihren Lauff/ und gibt dem Menschen seinen freyen Willen/ darnach zu leben oder nicht; die Natur hat jeglichen Leibe so viel Feuchten und natürlicher Wärme eingepflantzet/als zu dem von GOtt vorbestimmten Ziel genugsam ist/ und ist gleich einem fruchtbaren Baum/ der junges Holtz/ und Zweige ziehet/ mit guten Erdboden/ und des Himmels Temperament zu seinen Wachsthum wol versehen ist/ künfftig ein grosser Fruchtbaum werden könte: Der Gärtner wolte aber mit überflüssigen Begiessen/ mehrere Früchte und Wachsthum von solchen erzwingen; würde nicht so bald der Baum abstehen/ verderben/ und mit nichten zu seinem Wachsthums-Ziel gelangen können. Gleicher Gestalt verhält sichs mit den Menschen/ die öffters durch Zwang der Natur den Todt vor der Zeit auf den Hals ziehen. Also ist gewiß/daß ein Mensch sein Leben nicht weiter erstrecke kan/als ihm Gott durch die Natur u. derer Eigen-

schafft

schafft und Kräfften vorgesetzt und verordnet hat/ es geschehe dann durch des gnädigen GOttes Wunder-Hand/ wie an dem frommen König Hiskia: Aber verkürtzen kan der Mensch sein Leben gar leicht/ wann er der Unmässigkeit und Trunckenheit / oder andern Lastern ergeben ist.

Cap. CI.

Vom Alter/ und Ursachen des Todes.

WIr sehen an vielen Beyspielen der Natur die Ursachen/ so wol des Alters als des Todes; so bald ein Baum also hoch gewachsen ist/ daß er Frucht bringet/ und sich allenthalben mit Aesten und Blättern ausbreitet / so bleibt er zwar lang in diesem Stande/ wann nicht äusserliche gewaltsame Zufälle dieses verhindern; er bleibe aber in seiner Vegetation so lang er wolle/ so kommt er doch endlich in Abnehmen/ daß er Wipffel-dürr / oder sonst von Wurm-Brand / und andern Ungezieffer/ verwüstet und angesprenget wird / biß er endlich gar verdorret; Also der Mensch hat sein Wachsthum/ Zunehmen/ Stillstand / Abnehmen/ und endlich den Tod. Und wie mancher Baume/ der das Ansehen hat/ als sey er frisch und grünend/in einer Stund von den Wetterleuchten (die Lateiner nennen es Siderationem) kan verderbt/ und von oben an / bis in die Wurtzen versengt/ ausgedorrt und zu Schaden gemacht werden: Also kan auch wol ein gesunder starcker Mensch / durch eine unvermuthete gähe Bewegung / hefftiges Gemüthes-Anligen/so wol Freud als Zorn und Trauren/alle seine Lebens-Geister mit so gewaltsamen Anstoß ausdünstet / daß er des gähen Todes dahin stirbet/ also daß manchmal ein gesunder Mensch dem Tod gleich so nahe ist/ als ein krancker. Bey den Alten aber heisset es: Ein Liecht / je länger es brennet/ je mehr wird das Wachs oder Inslet daran verzehret/ und wann solches weg ist/ so muß es leschen : Also wann das Humidum radicale in dem Menschen von der natürlichen Hitz zerschmeltzet und austrocknet / folget das Alter und endlich der Tod. Das Alter ist anders nichts / als ein kaltes und trocknes Temperament, welches aus Abnehmung der Lebens-Feuchtigkeit/ und Auslesch ung der natürlichen Wärme entstehet/ die Lebens Geister verschwinden/die Haut schnurffet/ und faltet sich; und weil diese Eindörrung des Humidi radicalis mehr Feuchten verlanget/als trinckt man auch / solche zu ersetzen/ etwas mehr / und isset auch so viel als vorhin/ in Meynung/ den Abgang der Kräfften/ durch Beysetzung der Speisen/zu ersetzen/ weil aber der Magen je länger je schwächer wird/ so wird die Nahrung langsamer/ und nicht gantz völlig verdäuet / nähret weniger/ macht mehr Uberfluß und Excrementa , und schwächet nach und nach die gantze Substantz des menschlichen Cörpers. Die Aegiptier haben vorgegeben/das menschliche Hertz vermehre sich biß auf das 50. Jahr jährlich um 2. Quintel/ nach diesen nehme es von Jahr zu Jahr wieder um 2. Quintel ab / biß es endlich sterben müsse aus Abgang des Hertzens; dieses aber ist so wol wider die Anatomia, als tägliche Erfahrung. Es sind wol andere und warhafftigere Ursachen des Alters/ als neben der natürlichen Abnahm aller Sinnen/ vornemlich ein unordentlich unmässiges Leben / diß befördert und anticipiret das Alter / das Hertz wird gepresset/das Hirn schwindelt/die Lebens-Geister verweben/ der Athem wird übelriechend/die Haut wird rumzlecht/ der Rucken wird krumm und gebeugt / die Nase wird trieffend / das Gesicht duncel und umnebelt/ die Haar gehen aus/ die Zähne werden wackelnd und ausfallend / in Summa/ il a tous jours quelque fer, qui loche, wie jener Frantzos sagt: Er hat allzeit ein rogles Eisen; und wie Herr de Montaigne sagt: Das Podagra/ Sand und Stein und Undauen sind Zufälle der langen Jahre/ wie auf den langen Reysen/ Hitz/ Regen und Winde. Wer aber/wie nach der Länge schon ausgeführt worden/ ein nüchtern mässiges Leben führt/ der ist zwar nicht von dem Alter/ aber von vielen verdrießlichen und beschwerlichen Zuständen des Alters befreyet; denn er hat zwo Stützen/darauf er sanfft und wol ruhet/ die Gedächtnus eines tugendhafft-geführten zeitlichen/ und die Hoffnung eines bessern und weit-erwünschtern ewigen Lebens; und lässet darum nicht ab von seinen guten Wirckungen/ob schon der Tod nahe ist/so wenig als die Wettlauffer / je näher sie das Ziel erreichen/ je schneller sie ihren Lauff verdoppeln; das Alter macht sie nicht verächtlich / sondern desto Ehrwürdiger ; sie machens wie ein guter Schiffmann / wann er dem Port nahe kommt/ wickelt er die Segel zusammen/und lauffet mit sachtem Trieb/ bis er anländet: Also je näher sie an des Todes Port kommen/ je sorgfältiger werden sie/ die Segel der menschlichen Begierden und Wirckungen einzuwinden und einzubinden;und wann ein Haus-Vatter sich bemühet/ auf das künfftige Jahr Vorrath zu verschaffen/ soll billich ein ehrlicher Alter gedencken/ auf was Weisse er ewiglich wol und selig leben möge ; also wird ihm der Tod zu einer sichern Friedens-Fahrt/ ein sanffter ruhiger Schlaff; und wird ihm (wie das äherne Schlänglein Moysis zwar die Gestalt / aber nicht das Gifft/die Zähne oder Boßheit einer Schlangen gehabt) mehr eine heilsame Cur/ unfehlbare Heilung und Gesundmachung/ als ein Plag oder Straffe werden.

Cap. CII.

Lebens-Ordnung eines Alten.

DAs Vornehmste/ so einer alten erlebten Person in Obacht zu nehmen / ist der Magen / so lang derselbe in seiner natürlichen Digestion erhalten wird/ so lang bleibt der menschliche Leib in gutem Wolstand/ und das geschiehet/wann man selbigen nicht mit mehr Speisen überfüllet/ als die natürliche Wärme zu verdäuen genugsam ist ; und wie diese Wärme/ davon die Lebens-Geister ihre Nahrung haben/

ben/ mit den Jahren allmählich (allermassen/ wie eine Lampen nach und nach das Oel/davon sie genährt wird/ verzehret) abnehmen muß: Also ist wol zu gedencken / daß ein alter Magen nicht so viel Speisen ertragen und verkochen kan/ dahero hoch vonnöthen/ einer solchen mässigen Diæt sich zu gebrauchen/ damit die ohne diß abnehmende schwache Natur nicht vertrieben / sondern erquicket werde; ist also die erste und vornehmste Regel/ mässig in Speiß und Tranck leben.

Zum andern/muß ein Alter sich befleissen/ daß er einer reinen/ hellen/ gesunden und unafficirten Lufft geniessen möge; denn/weil die Geister von der Lufft erzeuget und ernähret werden/ und man kan solche auf keine andere Weise reinigen und läutern/als durch die Reciprocation, Ein- und Auslassung der Lufft/ die man an allen Pulsen und deren Bewegungen spühren kan/also soll solche temperiret/weder zu hitzig noch zu kalt/weder zu feucht noch zu trocken seyn/ und hat vornemlich ein Alter ein solche Wohnung zu erwählen/ wo frischer guter Lufft ist / welcher das Leben langwürig erhalten und erfrischen / wie ein böser ungesunder durch wüste Dünste/ durch Aaß/Unsauberkeiten/ Moraß/und dergleichen/ desselben desto eher uns berauben kan/ er soll nie zu übermässig hitzig oder zu grimmig kalt / weil das erste durch Schatten- reiche und Mitternächtische Ort/Gewölber und ringer Kleidung/ das andere aber durch Camin/ Oefen und Peltz zu temperiren und zu bemittelmässigen: Man kan auch zum Theil die ungesunde Lufft durch gesunde und heilsame Rauchen / Pastillos, von Storax/ Calamita Xilaloes Zimmet- Nägelein/ Lorbeer/ Olibano, Mastix/ Roßmarin/ Salbey/ Majoran/ Wachholder-Stauden und Beer/und dergleichen/ corrigiren und etwas verbessern/dardurch das Hirn und die Lebens-Geister gestärcket werden.

Zum Dritten/ wird einem Alten nicht schädlich seyn/ daß er eine gute gewisse Ordnung/ so viel möglich / in seinen Mahlzeiten halte / und / sowol zu Mittag / als Abends/ eine benannte Stund habe/ sein Tisch-Arbeit zu verrichten/ ob es gleich denen / die Dienste haben/ nicht allzeit möglich ist; doch dienet es der Gesundheit besser/ wann man den Magen gewöhnt / zu bequemer Zeit die Speise zu empfangen/ und auch zu verkochen: Die Mahlzeit soll gut / mässig und kurtz seyn; die Speisen/ sonderlich was vom Fleisch ist/ je frischer / je gesünder/ die eingesaltzene/ geselchte und alte/ geben keinen so guten Safft / wiewol den gesunden alles gesund ist/ wann es nur mit Mässigkeit genommen/ und der Magen mit unbescheidener Menge nicht überfüllt wird: der Getranck soll/wie man es von Jugend auf gewohnt hat/ rein/ gerecht und klar seyn / soll auch den Alten/ Brandwein und Meth/ sonderlich Winters-Zeit/ mässig gebraucht/ mehr nutzen als schaden / indem sie die überflüssige Feuchten verzehren.

Vierdtens / wiewol der Schlaff den Alten darum fürträglich ist/weil er die zähen und schleimichten Feuchtigkeiten digerirt/ muß er doch nicht zu viel noch zu lang seyn; vor den Mittag-Schlaff soll man sich hüten so viel man kan / wiewol etliche Medici dieses den Alten/ sonderlich/ wann sie bey Nacht nicht wol schlaffen können/ nicht gäntzlich absprechen / wann es eine Stund nach dem Mittagmahl/ sitzend verrichtet und bald absolvirt wird. Abends soll man nicht gleich aufs Nachtmahl zu Bette gehen / sondern vor eine Stund lang spatzieren gehen/ oder solche mit frölichen Gesprächen / Kurtzweil oder Musica zu bringen: das Schlaff-Gemach soll gegen Orient / und nicht gewölbt seyn; fürwarts liegen schadet den Augen / auf den Rucken den Nieren/ auf der rechten Seiten soll Anfang und Ende des Schlaffs / und das mittlere Theil auf der lincken Seiten vollzogen werden.

Zum Fünfften / so schädlich nun alten Leuten der zu lange Schlaff ist/ so schädlich auch und noch mehr ist ihnen das zu lang continuirte Wachen / es schwächet das Hirn und alle Sinnlichkeit/ erschöpfft so wol die thierischen als auch die Lebens-Geister / gebühret rohe Schleim im gantzen Leibe/ Schmertzen und Schwermuth des Hauptes / macht den Menschen mager/ und verursachet böse und hart zu heilen beissende Geschwär/ trocknet das Gehirn aus / und verzehrt die natürliche Feuchten. Cardanus sagt de Tuendâ Sanitate c. 89. Illud obvenire, non solum propter siccitatem, sed ob meatuum lassitudinem, atque etiam ex ingenti, cruditatum, humorum acrium ac serosorum abundantiâ. Die Ursach dessen/sind auch die manchen Menschen angebohrne Sorgsucht und Traurigkeit/ die soll man mit schöner Music und guten Gesprächen lindern item/ mit erweichenden lindē Speisen/als mit Salat u. Magen-Confect den Magen od' mit guten gesunden Stein-Fischen erfreuen/auch des Fuß-Wassers sich bisweilen und dergleichen Somnum conciliantia gebrauchen.

Sechstens/ soll sich ein Alter den Müssiggang nicht gäntzlich bezwingen und einnehmen lassen / denn die Faulheit öffnet und beschweret den Leib/ die Bewegung aber macht ihn starck / gelenck und hurtig. Otium (sagt Celsus) nos cito senescere facit, exercitia verò diuturnam conservant juventutem. Die Faulheit erlähmt und entkräfft die Glieder/ macht den gantzen Leib schlagen und verdrossen / verbleichet die Farbe des Gesichtes / schwächet die Gedächtnus/ verursacht allerhand schädliche Defluxiones, Glieder-Kranckheiten/ Schläg und Frayß. Also hat ein verständiger Alter die Ruhe / mit ihm und seinem Alter wolanständigen Bewegungen zu temperiren/ damit eines und das andere in gleichem Æquilibrio gehalten werde.

Zum Siebenden ist die Repletion und Uberfüllung der Feuchtigkeiten/ die in allen des Leibes Höhlen und Adern strotzet und zu viel ist/ ein den Menschen schädlicher Zustand / weil der Bauch/ die Intestina, und alle Vasa humani corporis dardurch überladen/ verstopfft/ ausgedähnt/ und dardurch die ebullitiones & fermentationes sanguinis & omnium humorum bewegt und verursachet werden; gleich wie aber diese Repletion allein aus Ubermaß der Speiß und Tranck/ und anderer Unordnung / erwachsen/ also ist auch kein bessers und sicheres Mittel dieselben zu verhüten/ dann wann eine gute / ordentliche und mässige Diæt angefangen und continuirt wird.

Zum Achten / dependirt auch die Evacuirung und Ausläbrung dessen / was die Natur ohne diß zu ihrer Nahrung nicht bedarff/ allein und am allermeisten von einer wolgeordneten Diæt und Lebens-Anstellung/ dardurch die gantze Symmetria u. Respublica des menschlichen Cörpers mit einer erwünschten guten und zu Erhaltung der Gesundheit dienlichen Vorsorg und Aufsehen/ regiert/ fortgeführt und glücklich erhalten wird/ und ist der Natur weit anständiger/ sicherer und besser / wann

wann es per Temperantiam, nach und nach geschiehet/ als wann es durch Vomitiones, Sudorifera und Purgationes, violento modo vorgenommen werden muß.

Neundtens/ weil die Kälte ein abgesagter Feind des Alters ist / ut enim calor vitam conservat, sic frigus destruit; Also soll ein alter Mensch vor allen sich befleissen/ den Leib warm mit Kleidern/sonderlich das Haupt/ den Magen / Hände und Füsse/ zuhalten/ vornemlich im Reisen/ und zur Zeit des Winters / will er anders sein Leben erhalten/ und ist viel besser/ wann er den Leib mit warmen Kleidern wol versiehet/ und gleichsam bewaffnet/ als wann er die Zimmer (wie in Teutschland bräuchig) mit übermässigen Einheitzen belästiget/ dardurch die Schweis-Löchlein geöffnet/ das Haupt mit vielen Catharren beschweret/ die Gesundheit verderbet/und der Schlag leichtlich mag verursachet werden; man soll sich auch/ sonderlich im Winter/ vor kalten Speisen hüten/und im Essen sich der warmen bedienen.

Zum Zehenden / sind die Gemüths- Bewegungen dem Alter überaus gefährlich und schädlich/ als Traurigkeit/ Forcht/ Verdruß/ Melancholia, Neid/ Zorn / Geitz / und dergleichen mehr sich erdringende Unkräuter/ wider die mit allen Eyfer und Fleiß zu streiten/ und deren man sich / mit Göttlichem Gnaden-Beystand tapffer hat zu widersetzen/ und darum desto mehr / weil sie mit des Leibes Unlust und unartiger Beschaffenheit übereinstimmen/ auch meistens daher entspringen/ und also desto stärcker und grimmiger unser Gemüth anfallen und bestürmen/ darwider mehr geistliche als äusserliche Wehr und Waffen zu gebrauchen; sonderlich hat sich ein Alter vor Zorn/ Neid/ Gut- und Ehrgeitz zu hüten/ indem er sein Hertz allgemach / mit Göttlicher Hülffe/ von der Welt abziehet/ die Christliche Liebe seine einige Regel seyn lässet/ gegen keinem sich also jemals erzeiget/ wie er ungern hätte/ daß ein anderer sich gegen ihm verhielte/ sich der Gedult und Moderation mit allem Eyfer/ befleisset/ alles vergängliche und Eitele geringschätzet/ sich in allem dem Göttlichen Willen untergibt/ und GOtt seinem gütigen und getreuen Vatter und Wolthäter/ in guten und bösen Begebungen/ allein und vestiglich vertrauet/ vor allen Lastern und Anreitzungen des bösen Feindes/ der Welt / und seines Fleisches und Bluts sich hütet / und wo etwas / aus menschlicher Schwachheit/ übersehen worden wäre/ also bald bereuet/ und mit dem verlohrnen Sohn wieder umkehret und sich bessert/ so wird ihme der annahende Tod nicht schröcklich seyn/ sondern mehr ein guter Friedens-Bott / ein Auflösung von allen Unglück/ ein Port und Anfurth an das himmlische ewige Engelland und Freuden- Paradeiß; und weil dem Tod tapffer unter die Augen zu gehen/ und seine Ankunfft und Angriff nicht zu förchten/ mehr einem Göttlichem als der schwachen Menschen gewöhnlichen Helden-Muth/ zu vergleichen scheinet/ als sollen die Gottseeligen Alten täglich und stündlich die Göttliche höchste Allmacht demüthigst ersuchen und anflehen/damit sie sich durch des H. Geistes Beystand / Trost und Erleuchtung/ zum Sterben und seligen Abschied/ täglich bereiten/ von allen Irdischen/ Eitlen und Vergänglichen das Hertz nach und nach abziehen/ mit Todes-Gedancken täglich zu Bette gehen/ und jederzeit mit den klugen Jungfrauen ihre Lampen also versehen mögen/ damit/ wann auch um Mitternacht der himlische Bräutigam erscheinen solte/ sie ihme zur Hochzeit des Lammes folgen könnten; und/ wann schon etwan der von unserm lieben Heyland JEsU Christo schon überwundene Tod / unserer Einbildung forchtsam vorkäme / soll man betrachten/ daß alles Leyden dieser Zeit / der ewigen Herlichkeit/ die an uns soll offenbahret werden/ nicht werth sey/ weil dieses ewig bleibet / und nie aufhöret/ jenes aber ein brevissimum temporis punctum begreifft/ daher haben wir die veste Zuversicht/ wie uns die Göttliche Providentz ohn unser Empfinden und Wissen/ aus Mutter-Leib zu diesen Zeitlichen gebracht/ also werde uns GOtt auch aus diesem Jammerthal/ durch einen seligen Tod/ zu den ewigen Leben/ nach seinen allein guten und allerbesten Willen/ einleiten und verhelffen/ um seines allerliebsten Sohnes Leyden und Sterben/ auch allerheiligsten uns erworbenen Unschuld und Verdienstes Willen/ Amen.

Wann nur ein alter wolbetagter Mensch die Todes-Furcht/ neben andern Affecten/ wo nicht gar bezwingen/ jedoch moderiren/ fleissig beten/ Christlich leben/ GOtt vertrauen und gedultig leyden wird/ so wird ihm/ durch Göttliche Gnad/ alles leichter werden/ und wird sich nicht entsetzen/ zu seinen HErrn Christo zu kommen/ weil wir/ GOtt Lob/ einen frommen/ warhafften und getreuen HErrn haben; qui majus jam præstitit etiam minus præstare facilè potest.

Cap. CIII.

Etliche Regeln/ die Gesundheit zu erhalten.

1. Sanitatis studium est, non satiari cibis, sagt der alte Hippocrates 6. Epid. 4. Die beste Weise/ die Gesundheit zu erhalten / ist / mit Speisen nicht satt werden; weil aber oben genug davon gemeldet ist/ brechen wir hier ab/ und bleiben dabey/ Temperantiâ & quiete multi magni & mali morbi curantur.

2. Wann die Gemüths- Bewegungen von der Vernunfft gezaumt werden/ kan der Leib seiner Harmoniæ desto glückseliger vorstehen.

3. Nach Cornelii Celsi Meynung / soll ein recht gesunder Mensch ihm keine Gesetze von den Medicis vorschreiben lassen: Oportet illum varium vitæ genus habere modò ruri esse, modò in urbe, sæpius in agro, navigare, venari, quiescere interdum, sed frequentius se exercere, siquidem ignavia corpus hebetat, labor firmat; illa maturam senectam, hic longam adolescentiam reddit. Er soll ein unterschiedene Lebens-Art an sich nehmen/ bald auf dem Land/ bald in der Stadt/ öffter aber auf dem Felde seyn/ schiffen/ jagen bißweilen ruhen/ öffters aber sich üben; dann die Faulheit schwächt den Leib/ die Arbeit stärcket ihn/ jene macht ein frühes Alter/ und diese eine langwührige Jugend. Dabey dieses zu beobachten: Wer sich von einem langwürig/ unordentlichen Leben/ zu einem mässigen Diæt begeben will/ daß er nicht auf einmal/ von einem Extremo auf das andere falle/ so ihm sehr schädlich seyn würde/ sondern er soll gemach / heut ein wenig und morgen

wieder ein wenig abbrechen/biß er die Natur/ohne sonderliche Empfindlichkeit und gefährliche gähe Aenderung dahin leite / wie er solches zu seiner allerbesten Erhaltung dienlich befindet.

4. Sich vor vieler Artzney / Aderlassen / Purgiren hüten / und sonderlich die unbekannten Chymischen scharffen Sachen fliehen / und es mit Nicolao Grudio, einem edlen Niederländer halten/der/als ihn ein Medicus gefragt / warum er seiner Dienste nicht gebrauche/ geantwortet habe : Weil ich noch nicht sterben will. Diß ist aber allein von unnöthigen un fürwitzigen Mißbrauch zu verstehen/ da die Natur mehr geschwächt als erquickt wird.

5. Die von Jugend auf gewohnte Art zu leben / ob sie schon könnte verbessert werden / muß man nicht auf einmal plötzlich verkehren / sondern gradatim hierinnen handeln.

6. Der Müssiggang muß durch mittelmässige Ubung/ und ein sitzendes Leben muß durch untermischte Leibs-Bewegungen gebessert und verwechselt werden. Da ein jeder eine ihm anständige Ubung / nach seiner Leibs-Constitution oder Anmuth / für sich nehmen und erwählen kan.

7. Der Schlaff soll weder an der Sonnen / viel weniger an den Mond-Schein verrichtet seyn/auch nicht zu lang währen/sonst macht er viel Schleimes/schwächt mit unreinen Dämpffen die Spiritus vitales , erfüllt den gantzen Leib mit faulen Phlegmatischen Feuchtigkeiten.

8. Je von weniger Speisen man zu sich nimmet/ je besser bekommt es dem Magen / weil sie offt widerwärtiger und gegeneinander streitender Eigenschafften sind / daraus dann auch / wo die Ubersüllung darzu kommet / gefährliche Kranckheiten entstehen : Cibus quò simplicior, eò naturæ acceptior. Und wann ein Excess zuzulassen/so soll ein Mensch/sonderlich ein alter ehe im Trincken als Essen /einen Uberfluß gestatten/ dann das Geträncke ist / sonderlich den Alten / als die ohne diß kalter Complexion sind/weniger schädlich/als den Jungen/und weil es eine dünne/flüssige/durchdringende Materia ist/gehet es desto eher durch. Zu viel essen aber/ bleibt lang im Magen unverdauet/erstickt die natürliche Wärme / und weil sie der Magen nicht verkochen kan/ Cruditatem & Obstructiones generat, daraus grosse Kranckheiten erfolgen.

9. Der subtilern weichen Speisen soll man eher geniessen/ als der harten/dann also wird die Däuung desto glücklicher befördert.

10. Man soll wenig / und offt / und erst trincken/ wann man mit essen einem ziemlichen Grund gelegt hat ; wiewol ein jeder hierinnen seiner Gewohnheit am liebsten folget.

11. Wer will gesund bleiben / solle nie essen/ es hungere ihn dann ; dann der Hunger ist ein Zeichen/ daß der Magen die vorige Speise wol verdauet hat ; und wann man neue Speise/zu den vorigen noch rohen aufschüttet/kan nichts anders als Kranckheit/ aufs wenigst Unlust folgen : Vitium enim primæ concoctionis (sagen die Medici) non digeritur neque in primâ,neque in secundâ. Die Zeichen eines rechten Hungers ist eine vorhergehende gute Diæt,und mässige Lebens-Ordnung/ dann/wann auf solche ein Hunger folget/so ist er recht und natürlich.

12. Alle Speisen soll man vorher/ehe sie in den Magen geschlungen werden/ durch die Zähne klein und wol zerknirschen und käuen / so kan sie der Magen desto bequemlicher und eher verkochen/so zur Beförderung und Erhaltung der Gesundheit überaus viel zuträgt / und wo die Speise Brocken-weise verschluckt sind/entstehen rohe Undäuungen / der Magen wird geschwächt / die Nieren verstopfft/ und Stein und Sand erweckt.

13. Ob man zu Mittag oder Abends mehr essen soll/ sind unterschiedliche Meynungen. Weil aber von Abend biß Mittag des andern Tags mehr Zeit Raum ist / als von Mittag biß gegen Abend / und die Nacht-Ruhe darzu kommt / dabey die Verdauung am besten und geschicklichsten verrichtet wird / sind viel gelehrte Medici der Meynung / es sey besser Abends als Mittags zu viel essen/ wiewol alles cum debitâ Moderatione zu verstehen ist / von gesunden und starcken Leuten: Dann/ welche zum Haupt-Wehe und Flüssen geneigt sind / mögen ihre Abend-Mahlzeit auch desto schmäler einziehen. So ist auch der Sommer und Winter zu unterscheiden/und sich in der Speise darnach zu richten.

14. Hitzige und Gallsüchtige Naturen mögen einen ringen und temperirten Tranck/die kalten und flüssigen aber einen starcken und kräfftigen brauchen.

15. Zwischen der beeden Tags - Mahlzeit ist am gesundesten sich des Trinckens gar zu enthalten/oder doch nicht ehe / biß 4. oder 5. Stunden nach der Mahlzeit/ daß die vorige Concoction völlig geschehen sey.

16. Im Winter soll man etwas mehr essen und weniger trincken/im Sommer aber mehr trincken und weniger essen/nur daß man den Appetit erhalte/ aber nicht überschreite/ oder zum Unlust bewege. Vor den Obst/ welches rohe und wurmstichich/soll man sich hüten / wie auch vor unterschiedlichen/widerwärtigen Eigenschafft und Geschmack an sich habenden Speisen/weil Plato 3. de Rep. recht sagt: Wie die Mänge und üble Einstimmung vielerley Musicken einen Unwillen im Gemüth entzündet : also die Vielheit der Speisen einen Unlust in dem Leibe ; dann / weil etliche Speisen bald/ etliche langsam verdauen / und solche über einander eingeschluckt werden / gibt es eine üble und ungleiche Oeconomia , daraus nichts als endliches Verderben entspringet ; wiewol Robertus Montanus de Salub. Victus ratione Quæst. 30. solches limitirt/und zum Theil widerspricht / wie man daselbst finden kan / so aber/ Weitläufftigkeit zu verhüten / hier ausgelassen wird. Man mag aber viel oder wenigerley Speisen brauchen wann nur die Mässigkeit die Oberaufsicht erhält/so hat es wenig zu bedeuten.

17. Unter den Artzneyen ist am besten Præservativa und Prophylactica zu gebrauchen / damit der Leib stäts offen sey/ weil die Obstructiones allerley Ungelegenheiten und Kranckheiten gebähren.

18 Am Haupt/ im Mund/ Zähnen/ Augen / Ohren/ soll man sich mit Kämmen und Waschen reinlich halten / weil dardurch die natürliche Wärme concentrirt/ erweckt und erhalten wird.

19. Das Gold soll eine sonderliche Krafft haben das Leben zu erhalten/ wann es zu Zainen oder Blechen geschlagen / geglühet ein Tranck oder Wein so offt abgelöscht wird / biß der Wein anfängt zu sieden / der hernach gesiegen / aufbehalten und getruncken wird; diß stärckt den schwachen Magen / befördert die Däuung/

benimt dem Gesicht die bleiche Abfarbe / bekräfftiget des Leibes vornehmste Glieder / verzehret die bösen Feuchtigkeiten / erhält die Lebens-Geister / und ist ein sonderbar Conservativ zum Hertzen / dardurch (wie viel aus gewisser Erfahrung beobachtet haben) das Leben erlängert / und die Krafft erhalten wird / soll sonderlich den unreinen und Aussätzigen gesund seyn / wie Mizaldus, Zacharias à Puteo, Baricellus, Quercetanus, und andere / bezeugen.

20. Die Medicina Magorum, wie sie von Marsilio Ficino lib. 2. de Vitâ producendâ genennet wird / soll auch sonderlich den alten Leuten die natürlichen Lebens-Geister stärcken und bekräfftigen / weil aber deren im folgenden dritten Buch / unter dem Titul / Pillulen / gedacht wird / mag es der günstige Leser dort suchen.

21. Ein Haupt-Ursach guter Gesundheit ist / wann einem Menschen seine Natur bekannt ist / daß er weiß / was ihm gesund oder ungesund sey / daß er das Widerwärtige und Schädliche meide / das Gesunde und Wolanständige suche und gebrauche / und das nicht allein im Essen und Trincken / sondern in allen Ubungen und Bewegungen / sowol des Leibes als des Gemüthes. Sich das gantze Jahr gesund zu erhalten / sagt Fallopius im ersten Buch seiner Geheimnussen / soll man nehmen 3. Stämmlein Rauten und 3. von weissen Betonica / sie stossen / den Safft heraus pressen / mit gutem Wein Morgens nüchtern trincken / und das soll man im Monat May oder Anfangs Junii trincken / oder man kans dörren / pülvern / mit Zucker mischen / und an statt eines Trisenet brauchen.

Cap. CIV.

Feuer-Ordnung.

DEr Fleiß / etwas zu erwerben / liegt an dem Glücks-Fall / und kan durch unverdrossene Arbeit / kühne Tapfferkeit / Verstand und Klugheit wol zu wegen gebracht werden; eine schon erworbene Sache aber bey gutem Wolstand und anhäbiger Nachfolge zu erhalten / liegt zwar wol zum Theil an menschlicher Fürsichtigkeit / am allermeisten aber an der Göttlichen Gnade / die allein durch des Heil. Geistes Beystand zu erlangen / wann sie zeitlich und ewig wol erspriessen soll. Ich will nicht allein / daß mein Haus-Vatter sein Weib / Kinder und Gesind zu regieren / sein Haus / Garten und Gründe zu rechter Zeit wol zu bestellen / seiner Gesundheit recht abzuwarten / eigentlich und wol wisse; er muß auch fürsichtig seyn; den Seegen GOttes zu erhalten / durch Unvorsichtigkeit / Nachlässigkeit und Ubersehen nicht zu verlieren / und weil das Feuer zwar zu vielerley menschlichen Gebräuchen dienstlich und tauglich / hingegen aber / übel versehen und liederlich damit umgegangen / ein erschröcklicher Feind ist / der in wenig Stunden / was wir / unsere Eltern und Vor-Eltern erworben / allen unsern Schweiß und Fleiß verbrennet / auffressen / und zu Nicht und Aschen machen kan / sonderlich wo gantze Flecken / Märckt und Dörffer aneinander gebauet sind / oder wo man in Städten wohnet. Da dann etliche wollen / daß ein Haus-Vatter / bey dem / etwann durch Unfleiß und Verwahrlosung seines Gesindes / eine Brunst entstanden / er solchen Schaden bezahlen soll / so ist doch das Sächsische Corpus Juris in Decisionibus Electoralibus Decis. 70. dieser Meynung: Es sey Christlicher / billicher / üblicher / und den Rechten gleichförmiger / weil niemand seines Haus-Gesindes Mißhandlung zu tragen / oder eines andern Schuld und Verbrechen auf sich zu nehmen / gedrungen werden könne / daß kein Haus-Vatter / bloß um deßwillen / daß in seinem Hause eine Feuers-Brunst entstanden / dabey ihn ohne diß der gröste Schaden berührt / zu Erstattung des Schadens angehalten / sondern nur die jenige Person / durch deren Schuld / Unfleiß / Verwahrlosung und Unachtsamkeit des Feuers auskommen / angestrenget / und / nach Befindung / den abgebrannten Leuten ihren erlittenen Schaden wieder zu ersetzen / bezwungen / oder / in Mangel dessen / willkührlich bestrafft werden könne; es wäre dann das Feuer / durch des Haus-Wirths eigne Schuld entstanden / oder er wäre seines Gesindes halber / von Nachbarn oder andern / gewarnet / und hätte doch solches nicht abgeschafft; auf diesen Fall er zu antworten / und / nach Befund / den Schaden zu ersetzen schuldig ist. Daher hat ein Haus-Herr grosse und wichtige Ursachen / sein Gesind und Bedienten auf das schärffeste und genaueste dahin anzuhalten / damit / des Feuers halber / gute immerwährende und unablässige Obsicht geschehe.

Also soll er erstlich seine Rauch-Fänge und Feuer-Stätte sauber halten / und sonderlich des Winters / wann wegen grosser Kälte starcke Feuer in den Oefen gemacht sind / den Rauchfang-Kehrer offt und fleissig auskehren / und von allem Ruß und pichichter fetter anhangender Materi / davon das Feuer sich bald anflammen kan / emsig und sauber fegen und reinigen / vor allen Oefen eyserne Thürlein / wie auch oben im Rauch-Fang Fall-Thürlein mit einem Drat zurichten lassen / die man / bey entzündeten Rauch-Fang / geschwind möge zuziehen / und also dem Feuer den Ausgang zum Dach verwehren. Sonsten wann es im Rauch-Fang brennet / gibt Herr Digby de Simpathiâ, folgenden / auch mit langer Erfahrung übereinstimmenden Rath / man soll nur hinauf schiessen / so falle der Brand / von der Erschütterung des starcken Pulver-Dampffs los gemacht / herunter; wäre aber kein Feuer-Rohr nach Pistolen vorhanden / streue man nur / in der Eile / Saltz auf das unten brennende Feuer / dann indem das Saltz kalt und fix seye / schlage es das Feuer nieder / præcipitire es / verhindere seine Wirckung / und dämpffe und überwinde also des Feuers Atomos, die sonst unaufhörlich hinauf steigen / und sich mit dem oben im Rauch-Fang brennenden vergesellschafften; in Manglung aber dessen / müssen die obern verlöschen. Andere setzen nur ein Schaff oder Schüssel mit Wasser unter dem brennenden Rauch-Fang / und werffen Saltz hinein / so fällt alles herab: Etliche sind auch der Meynung / wann man über den Heerd / in dem Rauch-Fang / Federweiß / Alumen Plumosum, aufhange / so soll der Rauch-Fang nicht brennend werden; kan seyn / daß er durch seine Kälte des Feuers Hitz niederschlage / und die feurigen Exhalationen erkühle / daß sie sich nicht anhen-

cken können. Das beste ist/ daß ein Haus-Vatter/ wo ers nicht selbst thun kan / jemand Wachsamen und Treuen habe / der allzeit der letzte zu Bette gehe / und vorher alle Feuer-Stätt besehe.

Fürs Andere/ soll er auf den Böden/ unter den Dächern / nahe bey den Rauch-Fängen/ Fässer/ Schäffer und Bodingen mit Wasser angefüllt haben / damit man / gleich im ersten Anfang und Ausbruch des Feuers/ solchen begegnen / und seinen Grimm / ehe es zu Kräfften kommen kan/ dämpffen möge; zu dem Ende kan nicht schaden / daß er einen oder mehr Nacht-Wächter halte / die einander ablösen / und da sie im Haus oder anderwärts in der Nähe Feuer vermercken/ solten es gleich anzeigen und Lärmen machen.

Zum Dritten/ soll er Feuer-Hacken/ Leitern/ Wasser-Eimer / Hacken / Krämpel/ Hauen / an der Stelle haben / damit die bewohnenden Zimmerleute/ Maurer / Schmid und Unterthanen alsobald zu Hülff und Rettung zueilen und löschen helffen mögen; daher sehr gut / wo kein Wasser-Graben vorhanden/ oder Fluß/ oder See/ daß man im Hof einen Röhr-Brunn mit einem grossen Wasser-Kasten habe/ daraus man/ in Erforderung der Nothdurfft / behend und schnell Lösch-Wasser haben könne.

Zum Vierdten / die grossen Wasser-Sprützen sind in dergleichen Fällen sehr nützlich / sonderlich wann sie auf den Form sind / wie sie Anno 1658. zu Nürnberg ein künstlicher Meister und Circkel-Schmied erfunden und gemacht hat/ deren Herr Georg Andreas Böckler gedencket. Die grosse Wasser-Sprützen ist inwendig von Kupffer / Messing und Eysen gemacht / und auf Schleiffen gerichtet / daß man in der Noth bald anspannen / und sie gegen der Brunst setzen kan/ hält in sich siebenzig Bronnen-Eymer / hat zween Kästen/ darein man das Wasser schütten muß / und auf jeder Seiten eine lange Stange/ daran zehen/ zwölff/ biß in vier und zwantzig Personen ziehen können / und je mehr Leute sind / je stärcker sie ziehen / je höher auch die Sprützen gehet ; oben auf den Kasten muß eine Manns-Person stehen/ und die Sprützen regieren/ und hin und wieder leiten/ sonderlich an den Ort/ wo es am nöthigsten/ und das Feuer am stärckesten ist / so wird es mit GOttes Hülffe bald gedämpfft werden: Er stellet auch daselbst vor eine kleine Sprützen/ gantz von Kupffer / Messing und Eysen/ die kan ein Mann in ein Haus hintragen/ und von dar in das Hauß/ so brennet / auf die funfftzig Schuhe hoch und weiter sprützen / doch müssen andere Leute immer Wasser zutragen/ und hinein füllen.

Fünfftens/ die Wachten/ die man zu Nachts hält/ sollen fleissig hin und wieder gehen/ und da sie zu Nacht-Zeit/ zu ungewöhnlichen Stunden / frembde und verdächtige Personen um das Haus / bey den Scheuren/ Ställen / Kästen / Stroh-Trifften/ oder wo es sey/ finden und antreffen würden / solche alsobald in Verhafft zu nehmen / sie besuchen / befragen / und es gleich der Herrschafft erinnern / und deren Bescheid erwarten.

Zum Sechsten ist auch sehr wol gethan / wo die Schlösser und Adelichen Häusser an Städten/ Märckten und Dörffern angehangen / daß man alle Jahr/ wenigstens einmal / die Feuer-Stadt / Camin und Rauchfang/ durch verständige darzu verordnete Leute/ besichtige/ und / wo Mangel befunden wird / solchen abzustellen und auszubessern / bey unausbleiblicher Straff befehle.

Zum Siebenden / die Dörr-Stuben ; Item / wo Hanff und Flachs getrocknet wird / sollen nicht nahe bey andern Gebäuen stehen / sondern so weit entfernet seyn/ damit / da ein Unglück entstünde / solches denen Anbenachbarten so grossen Schaden und allgemeinen Verderb nicht verursachen könnte.

Zum Achten/ fleissig ist vorzusehen / daß man weder Heu noch Streu/ weder Bürdel-Holtz noch Scheid/ und dergleichen/ nahe an die Feuer-Stätt / und an die Ort/ wo man offt mit Liechtern hingehet / lege / oder heisse Aschen/ weder in höltzerne Geschirr einfasse / noch auf höltzerne getäfelte Böden schütte/ die Glut auf dem Heerd wol verwahre / mit Spännen nicht viel an gefährlichen Orten leuchten lasse / und des Winters die Liechter in Laternen verwahre

Neundtens/ dieses soll ein warhaffte Kunst für die Feuers-Brunst seyn / so ich von einem guten Freund bekommen : Nimm Jungfrau - Wachs / eine halbe Hand voll/ (quâ designatur Aër) Hirsch-Brunst/ welches die Hirschen in ihrer Brunst fallen lassen/ (scilicet Ignem) Sterne Reuspen/ (Aquam designat) und einer Nuß groß von einem Schwalben-Nest/ (terram denotat) thue diese Stuck alle in das Wachs / daß eine Kugel daraus wird ; wann nun ein Feuer auskommt/ wirffs hinein/ so bald es im Feuer schmeltzet/ / so gehet das Feuer allgemach aus / und frist weiter nicht mehr um sich; Item/ wo es unter einer Thür-Schwelle vergraben wird / soll alle Zauberey im selben Hausse ihre Krafft verliehren. Ein andere Brunst-Leschung von Balthasar Schnurren. Nimm ein Laib rockens Brod/ verbrenne ihn/ biß er gantz schwartz wird / und stoß ihn zu Pulver/ nimm hernach ein wenig Stuben-Kehricht/ und aus einer Messer-Scheiden den Staub / darauf geklopfft / in ein Bündlein gebunden / und ins Feuer geworffen/ so verlischet es : Oder/ nimm ein schwartzes Hun / Morgens oder Abends aus dem Nest / schneid ihm den Hals ab / wirffs auf die Erden / schneid ihm den Magen gantz aus dem Leibe / thue nichts daraus/ daß alles beysammen bleibe / darnach siehe / daß du ein Stuck bekommest Indusii Virginis Menstruo suo infecti ex loco maximè inquinato, eines Tellers breit / gib wol acht/ daß du auch ein Ey bekommest / das an dem Grünen Donerstag geleget worden ; diese drey Stuck mache zusammen mit Wachs / darnach thu es in ein acht-Maß Häselein/ deck es zu/ und vergrabs unter deiner Haus-Schwellen/ so lang ein Stecken am Hause währet / wann es schon hinten und vorne darneben brennete / so kan dir doch / mit GOttes Hülffe / kein Schade geschehen. Wann unversehens ein Feuer aufgehet/ vide ut habeas Indusium à virginali menstruo infectum , aut lodicem à parturiente maculatam, wirffs also zusammen gewickelt ins Feuer/ sed pleraque hæc superstitionis suspicionem non effugiunt. Das Feuer im Rauch-Fang zu leschen / nimm ein Löffel voll Schieß-Pulver/ befeuchte es mit Speichel / daß es zu einem Teig wird/ zünd es hernach just unter dem brennenden feurigen Rauch-Fang an / so gibts einen starcken Dunst / widerhol es zwey- oder dreymal / so wirst du mit Verwunderung sehen/ daß sich das obere Feuer von diesem Dampff leschet/ und werden die Feuer-Pech häuffig herab fallen.

Cap. CV.

Etliche Handwercks-Ordnungen.

WEil bey Hofhaltungen und Wirthschafften die Handwercker unentberlich / als soll ein Haus-Vatter in einem und andern / so viel ihm betrifft / gute Wissenschafft haben / die gemeinen Käuffe und Satzungen / Werth und Verkäuffe / damit er sich in allen vorfallenden Nothdurfften darnach richten / und durch schalckhafftige Beredung oder Uberbietung nicht beäffet werden möchte / und obwol die theure und wolfeile Jahre einen mercklichen Unterscheid in allen Wahren und andern Handwercks-Arbeiten verursachen / daher auch nichts eigentliches zu determiniren / so stehets doch wol / wann ein Haus-Wirth nicht so gar unerfahren ist / oder sich von jedem muß bereden lassen / zu glauben / was man ihm fürschwätzt; sondern daß er selbst beyläuffig den gemeinen Werth / Güte und Eigenschafft verstehe / sonderlich soll er in dem Zimmer- und Maurer-Handwerck nicht gar unbekannt seyn / daß er wisse anzugeben / zu ordnen / und abzustellen / was unrecht und untauglich ist / soll auch selbst in seiner Eysen-Kammer allerley Vorrath an Hacken / Sägen / Feilen / Bohrern / Schneid-Messern / Zangen und Hämmern / groß und klein / haben / daß er nicht in der Noth erst bey einem andern entnehmen müsse; daß er beyläuffig wisse / wie viel Pfund Eysen zu jeden Sorten tausend Nägel komme: Als tausend Spräntz-Nägel halten beyläuffig sechzig Pfund; doppelte Latten-Nägel halten vier und zwanzig Pfund; Gemeine Latten-Nägel halten zwölff Pfund; tausend Huf-Nägel halten zehen Pfund; Verschlag-Nägel halten acht Pfund; grosse Beheim oder Schindel-Nägel halten vier Pfund / mittlere drey Pfund / kleine dritthalb Pfund; Schloß-Nägel halten drey Pfund; Sper-Nägel tausend halten dritthalb Pfund. Insgemein gibt man den Lederern für eine grosse Ochsen-Haut zu arbeiten viertzig Kreutzer / für eine kleine Ochsen-Haut / Tertzen-Haut und Stier-Haut / auch Kühe-Haut dreyssig Kreutzer; für ein Kalb- und Schaff-Fell sechs Kreutzer; für eine Sau-Haut sechs Kreutzer. Mit den Rauchfang-Kehrern ists am besten eine Bestallung aufzurichten / denen gibt man sechs / acht / zehen (mehr oder weniger) Gulden / nach dem viel oder wenig Feuer-Stätten sind. Den Hof-Schmiden gibt man / wegen des Beschlagen und Aderlassens / auch jährlich ein gewisses / mehr oder weniger / wann man sie selbst mit Eysen verlegt / oder wann sie das Eysen müssen kauffen / ringert und steigert man die Arbeit: Also auch mit den Bindern / darnach er viel oder wenig abzubinden oder zu vollwercken hat. Mit Weber / Wagner / Sattler / Riemer / Weiß-Gärber / Kirschner / Hafner / Uhrmacher / Brunngräber / Müller / Laden- und Latten-Schneider auf den Säge-Mühlen / Buchbinder / vornehmlich aber Schneider und Schuster / deren man im Haus-Wesen nicht entbähren kan / ist nach der Zeit Beschaffenheit umzugehen; das beste ist / wann man eigne Handwercks-Register aufrichtet / jedem / was er verdienet / und was ihm bezahlet worden / aufzeichnet / oder gewisse beederseits unterschriebene Spann-Zettel mit ihnen aufrichtet / damit weder einer noch der andern Parthey / durch Ubersehen oder Muthwill / Unrecht geschehe. Bey den Becken wird das Eyrenbrod oder Semmel entweder auf den Räbisch genommen / oder / welches die beste und richtigste Raitung ist / paar bezahlt. Die Jäger hat man entweder in Bestallung / oder gibt ihnen ihr Jäger-Recht; also auch den Fischern und Vögelfähern. In Summa / will ein Christlicher Haus-Vatter seinen guten Namen behalten / so sey er mit den Handwerckern richtig; laß nie nichts Grosses verfertigen / er dinge dann zuvor / und bleibe ihnen nichts schuldig / so wird er vor andern befördert / ziehet ihm selbst keine Ziel-Schulden über den Hals / und jederman arbeitet ihm gern / kan auch allzeit vor andern / im Fall Bedörffens / Handwercksleute bekommen.

Cap. CVI.

Was einem Haus-Vatter sonst wol anstehet zu wissen.

ES sind noch viel andere Sachen / um deren Kundschafft sich ein Haus-Vatter billich bewerben soll / nicht wie viel fürwitzige Leute / die nichts anders gedencken / als zu erfahren / wie es in der Nachbarschafft / in einem und andern Hause zugehet / was dieser oder jener / thut und sagt / wie er gesonnen sey / was er isst / wie er sich gegen dem und jenem erzeigt / und dergleichen unnothwendige Händel mehr / welche sie nicht allein bey männiglich verhasst machen / sondern auch verhindern / daß sie meistentheils / wie es in ihrem eigenen Hause zugehet / und was meistens darinnen Böses geschiehet / am allerwenigsten wissen / unter ihren Gesinde nicht diese / so am fleissigsten arbeiten / sondern die / so ihnen die meisten Lügen zutragen / am meisten lieben / und mit denen / so sie am meisten betriegen / am liebsten umgehen. Unser Haus-Vatter aber soll mit anderer Leute Thun und Lassen / die ihn nichts angehen / unverworren seyn / sondern sich bemühen / Erstlich / seines eigenen Gesindes Natur und Beschaffenheit zu erlernen / damit er wisse / was unter ihnen stecke / wessen er sich gegen jedwedern zu versehen habe / zu was ein jeder am füglichsten zu gebrauchen / welchem er eines oder das andere am füglichsten vertrauen möge / und was er beyläuffig von jedwedern zu fürchten oder zu hoffen / welche nützlich / erträglich / nothwendig und zu behalten / und welche schädlich / lasterhafft und abzudancken. Zweytens ist auch gut / wann er seine nächst um ihn wohnende Nachbarschafft in acht nimmet / was eines jedwedern Inclination / zu was Guten oder Bösen man sich gegen ihnen zu versehen oder zu hüten / ob sie freundlich oder hart / groß- oder kleinmüthig / gastfrey oder geitzig / treues oder hoffärtigen

gen Hertzens/ zanckfichtig oder sanfftmüthig/ falsch oder treuhertzig sind/ damit er sich nach ihren Humor richten/ und durch so viel Klippen und Sand-Bäncke ohne Schaden durch-schiffen möge; dann / wann etwann Commissionen oder Zusammenkunfften werden/ darzu er kommen muß/ daß er unterscheide / mit einem Freundlichen/ Großmüthigen/ Gast-freyen und Treuhertzigen/ auf gantz ein andere Weise umzugehen/ als mit denen / so hart / kleinmüthig/ geitzig/ zanckfichtig / mißtrauig und falsch sind / sonst wird er wenig fruchtbarliches ausrichten können; und wann ihm diese Erkanntnus zu nichts dienet/ könnte er doch daher wissen/ mit welchen er sich in vertrauliche Freundschafft einlassen dörffte oder nicht / wem zu vertrauen wäre/ und für welchem er sich zu hüten hätte. Drittens/ wird ihm auch viel nutzen / wann seines Fürsten Hofhaltung im Land ist / und er ohne diß auf die jährlich-gehaltenen Land-Tage beschriebē wird/ daß er sich befleisse/ bey den hohen und furnehmen Ministris sich bekannt und beliebt zu machen/ wie auch bey den hohen Justitien-Räthen/ ihnen öffters aufzuwarten/ und ihre Gunst/ so viel erbar und möglich/ zu erwerben/ damit er/ ehe er ihrer Hülffe vonnöthen/ einen Zutritt bey ihnen habe/ dann/ wer dieses erst thun will / wann er ihres Raths und Beystands nothdürfftig/ der wird viel mehr Mühe und Spesa müssen aufwenden / weil sie gedencken werden / daß diese Ansuchung nicht aus Vertrauen oder Freundschafft / sondern nur aus Noth geschehe; kan er bey seinem Landes-Fürsten gar einen Zutritt erlangen/ so ist es ihm und den Seinigen rühmlich; grosse Herren sind wie grosse Astreiche Bäume / darunter man in der Hitz einen Schatten / und im Regen einen Unterstand und Dach findet. Zum Vierdten/ soll er seiner Gründer/ Felder/ Wiesen und Wälder/ eigentliche Nachricht haben/ damit er alles wisse zu rechter Zeit/ durch tüchtige fleissige Leute und mit gebührlicher Nachsicht zu bestellen. Zum Fünfften / soll er eine Lista haben / so wol dessen/ was er andern/ als auch dessen/ was ihm andere schuldig / damit zu bestimmten verschriebenen Terminen / das Interesse, so wol andern abzustatten/ als auch von andern einfordern zu lassen; zu dem Ende ist folgenden gleich hiernebenstehenden Blat / als zum Beschuß dieses Capitels/ ein Interesse Raitknecht beygefügt / daraus ein Haus-Vater leichtlich sehen kan/ was von 10000. fl. biß auf einen/ zu fünff biß zehen per Cento, jedes/ Jahr/ Monat und Täge/ die gebührende Verzinsung pro Rato austräget. Zum Sechsten soll auch ein vernünfftiger Haus-Vatter wissen/ so wol in seinem eignen/ als auch in den nächst-angränzenden Landern/ was für Müntz/ Gewicht / Elen / Trayd- und Wein-Maß beyläuffig an einem und andern Ort gebräuchig: Es hat in Unter-Oesterreich allein vielerley Maß / von Getrayd/ als die Zwettler-Maß/ die ist die gröste/ hernach die Böhmische Weidhover-Maß/ zum dritten die Land-Maß/ wie sie zu Krems und allenthalben im Land herum gebraucht wird / endlich die Wiener-Maß/ die ist die kleineste/ und wiewol überall der Muth 30. Metzen hat/ so ist doch der Metzen dar unterschiedlich/ also daß 18. Weidhover-Metzen/ zu Krems 24. Metzen/ und zu Wien einen gantzen Muth/ das ist/ 30 Metzen austragen/ und das geschiehet darum/ das man desto mehr auf Wien zuführe; Also kan ein Haus-Vatter / der sein Korn und Waitz an einem oder dem andern Korn-Marckt führen lässt / beyläuffig wissen/ wo er mehr Gewinn oder Schaden hat/ und sich nach dem richten / was zu seinem besten Nutzen dienet; Item/ das Gewicht zu wissen/ oder die Elen/ daß/ wann er etwan Gewürtz / Materialien/ Kammer-Zeug/ und dergleichen bedarff / es nicht von gemeinen Krämern / sondern an solchen Orten von den Kauff-leuten kauffe/ wo ers am wolfeilsten und besten bekommen kan/ und etwas im Vorrath/ zu rechter gelegener Zeit/ und am rechten Ort einzukauffen/ ist nicht die geringste Weisheit die einem Haus-Vatter in Obacht zu nehmen/ gebühret.

Folget nun die vermeldte Ausrechnung.

5. per Cento Interesse,

Guld.	ein Jahr. fl.	Kr.	ein Monat. fl.	Kr.	Pf.	ein Tag. fl.	Kr.	Pf.
10000	500		41	40		1	23	1
9000	450		37	30		1	15	
8000	400		33	20		1	6	2⅔
7000	350		29	10			58	1⅓
6000	300		25				50	
5000	250		20	50			41	2⅔
4000	200		16	40			33	1⅓
3000	150		12	30			25	
2000	100		8	20			16	2⅔
1000	50		4	10			8	1⅓
900	45		3	45			7	2
800	40		3	20			6	2⅔
700	35		2	55			5	3⅓
600	30		2	30			5	
500	25		2	5			4	2⅔
400	20		1	40			3	1⅓
300	15		1	15			2	2
200	10			50			1	2⅔
100	5			25				3⅓
90	4	30		22	2			3
80	4			20				2⅔
70	3	30		17	2			2⅓
60	3			15				2
50	2	30		12	2			1⅔
40	2			10				1⅓
30	1	30		7	2			1
20	1			5				⅔
10		30		2	2			⅓
9		27		2	1			
8		24		2				
7		21		1	3			
6		18		1	2			
5		15		1	1			
4		12		1				
3		9			3			
2		6			2			
1		3			1			

6. per Cento Interesse,

Guld.	ein Jahr fl.	Kr.	ein Monat fl.	Kr.	Pf.	ein Tag fl.	Kr.	Pfen.
10000	600		50			1	40	
9000	540		45			1	30	
8000	480		40			1	20	
7000	420		35			1	10	
6000	360		30			1		
5000	300		25				50	
4000	240		20				40	
3000	180		15				30	
2000	120		10				20	
1000	60		5				10	
900	54		4	30			9	
800	48		4				8	
700	42		3	30			7	
600	36		3				6	
500	30		2	30			5	
400	24		2				4	
300	18		1	30			3	
200	12		1				2	
100	6			30			1	
90	5	24		27				3⅗
80	4	48		24				3⅕
70	4	12		21				2⅘
60	3	36		18				2⅖
50	3			15				2
40	2	24		12				1⅗
30	1	48		9				1⅕
20	1	12		6				⅘
10		36		3				⅖
	Kr.	Pf.						
9	32	1⅗		2	2⅘			
8	28	3⅕		2	1⅗			
7	25	⅘		2	⅖			
6	21	2⅖		1	3⅕			
5	18			1	2			
4	14	1⅗		1	⅘			
3	10	3⅕			3⅗			
2	7	⅘			2⅖			
1	3	2⅖			1⅕			

7. per

7. per Cento Interesse.

Guld.	ein Jahr/ fl.	Kr.	ein Monat/ fl.	Kr.	Pf.	ein Tag. fl.	Kr.	Pf.
10000	700		58	20		1	56	2 2/3
9000	630		52	30		1	45	
8000	560		46	40		1	33	1 1/3
7000	490		40	50		1	21	2 2/3
6000	420		35			1	10	
5000	350		29	10			58	1 1/3
4000	280		23	20			46	2 2/3
3000	210		17	30			35	
2000	140		11	40			23	1 1/3
1000	70		5	50			11	2 2/3
900	63		5	15			10	2
800	56		4	40			9	1 1/3
700	49		4	5			8	2/3
600	42		3	30			7	
500	35		2	55			5	3 1/3
400	28		2	20			4	2 2/3
300	21		1	45			3	2
200	14		1	10			2	1 1/3
100	7			35			1	2/3
90	6	18		31	2		1	1/5
80	5	36		28				3 11/15
70	4	54		24	2			3 4/15
60	4	12		21				2 4/5
50	3	30		17	2			2 1/3
40	2	48		14				1 2/3 1/5
30	2	6		10	2			1 2/5
20	1	24		7				14/15
10		42		3	2			7/15
	Kr.	Pf.						
9	37	3 1/5		3	3/5			
8	33	2 2/5		2	3 1/5			
7	29	1 3/5		2	1 4/5			
6	25	4/5		2	2/5			
5	21			1	3			
4	16	3 1/5		1	1 3/5			
3	12	2 2/5		1	1/5			
2	8	1 3/5			2 4/5			
1	4	4/5			1 2/5			

8. per Cento Interesso.

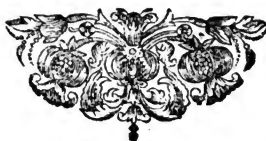
Guld.	ein Jahr/ fl.	Kr.	ein Monat/ fl.	Kr.	Pf.	ein Tag. fl.	Kr.	Pf.
10000	800		66	40		2	13	1 1/3
9000	720		60			2		
8000	640		53	20		1	46	2 2/3
7000	560		46	40		1	33	1 1/3
6000	480		40			1	20	
5000	400		33	20		1	6	2 2/3
4000	320		26	40			53	1 1/3
3000	240		20				40	
2000	160		13	20			26	2 2/3
1000	80		6	40			13	1 1/3
900	72		6				12	
800	64		5	20			10	2 2/3
700	56		4	40			9	1 1/3
600	48		4				8	
500	40		3	20			6	2 2/3
400	32		2	40			5	1 1/3
300	24		2				4	
200	15		1	20			2	2 2/3
100	8			40			1	1 1/3
90	7	12		36			1	4/5
80	6	24		32			1	4/15
70	5	36		28				3 11/15
60	4	48		24				3 1/5
50	4			20				2 2/3
40	3	12		16				2 2/15
30	2	24		12				1 3/5
20	1	36		8				1 1/15
10		48		4				8/15
9		43 4/5		3	2 2/5			
	Kr.	Pf.						
8	38	1 3/5		3	4/5			
7	33	2 2/5		2	3 1/5			
6	28	3 1/5		2	1 3/5			
5	24			2				
4	19	4/5		1	2 2/5			
3	14	1 3/5		1	4/5			
2	9	2 2/5			3 1/5			
1	4	3 1/5			1 3/5			

9. per Cento Interesse.

Guld.	ein Jahr. fl.	Kr.	Pf.	ein Monat. fl.	Kr.	Pf.	ein Tag. fl.	Kr.	Pf.
10000	900			75			2	30	
9000	810			67	30		2	15	
8000	720			60			2		
7000	630			52	30		1	45	
6000	540			45			1	30	
5000	450			37	30		1	15	
4000	360			30			1		
3000	270			22	30			45	
2000	180			15				30	
1000	90			7	30			15	
900	81			6	45			13	2
800	72			6				12	
700	63			5	15			10	2
600	54			4	30			9	
500	45			3	45			7	2
400	36			3				6	
300	27			2	15			4	2
200	18			1	30			3	
100	9				45			1	2
90	8	6			40	2		1	$\frac{4}{5}$
80	7	12			36			1	$\frac{4}{5}$
70	6	18			31	2		1	$\frac{1}{5}$
60	5	24			27				$3\frac{3}{5}$
50	4	30			22	2			3
40	3	36			18				$2\frac{2}{5}$
30	2	42			13	2			$1\frac{4}{5}$
20	1	48			9				$1\frac{1}{5}$
10		54			4	2			
9		48	$2\frac{2}{5}$		4	$\frac{1}{5}$			
8		43	$\frac{4}{5}$		3	$2\frac{2}{5}$			
7		37	$3\frac{1}{5}$		3	$\frac{3}{5}$			
6		32	$1\frac{3}{5}$		2	$2\frac{4}{5}$			
5		27			2	1			
4		21	$2\frac{2}{5}$		1	$3\frac{1}{5}$			
3		16	$\frac{4}{5}$		1	$1\frac{2}{5}$			
2		10	$3\frac{1}{5}$			$3\frac{3}{5}$			
1		5	$1\frac{3}{5}$			$1\frac{4}{5}$			

10. per Cento Interesse.

Guld.	ein Jahr fl.	Kr.	ein Monat fl.	Kr.	Pf.	ein Tag fl.	Kr.	Pfen.
10000	1000		83	20		2	46	$2\frac{2}{3}$
9000	900		75			2	30	
8000	800		66	40		2	13	$1\frac{1}{3}$
7000	700		58	20		1	56	$2\frac{2}{3}$
6000	600		50			1	40	
5000	500		41	40		1	23	$1\frac{1}{3}$
4000	400		33	20		1	6	$2\frac{2}{3}$
3000	300		25				50	
2000	200		16	40			33	$1\frac{1}{3}$
1000	100		8	20			16	$2\frac{2}{3}$
900	90		7	30			15	
800	80		6	40			13	$1\frac{1}{3}$
700	70		5	50			11	$2\frac{2}{3}$
600	60		5				10	
500	50		4	10			8	$1\frac{1}{3}$
400	40		3	20			6	$2\frac{2}{3}$
300	30		2	30			5	
200	20		1	40			3	$1\frac{1}{3}$
100	10			50			1	$2\frac{2}{3}$
90	9			45			1	2
80	8			40			1	$1\frac{1}{3}$
70	7			35			1	$\frac{2}{3}$
60	6			30			1	
50	5			25				$3\frac{1}{3}$
40	4			20				$2\frac{2}{3}$
30	3			15				2
20	2			10				$1\frac{1}{3}$
10	1			5				$\frac{2}{3}$
9		54		4	2			
8		48		4				
7		42		3	2			
6		36		3				
5		30		2	2			
4		24		2				
3		18		1	2			
2		12		1				
1		6			2			





PRODROMUS
LIBRI TERTII.
PATER FAMILIAS.

QUis quis erat malesuadus, ut ejus lingua protervis
Protulerit verbis, quod si seu Fœmina Monstrum,
Seu Naturæ Error, crassis Erroribus ipse
Imbutus, vix dignus erat, qui prodit Infans
Maternâ ex alvo. Non finge Palatia Crœsi,
Divitias, Hortos, Fructus, Convivia, Ludos,
Et quæcunque velis bona; sed si fœmina desit,
Certè Homini cordato est imperfecta voluptas.
Nam cum per lapsum concussis Viribus Adam
Perderet omne Bonum, solius semen Amoris
Legitimi reliquum est, quod grati cautio Cæli
Propterea conservavit, ne prorsus Imago
Divina à Stigiâ malè deleretur Erynni.
Imo Amor infirmum stringit per Vincula Mundum,
Humor alit terras, nascentia germina Phœbus,
Et nihil est, quod non blando superetur Amore.
Ergo in campestres post quam introduximus ædes
Nuper Herum; sociam dabimus, Comitemq; Laborum
Artibus instructam maternis, atque juventa
Et virtute probam, tenero quam pectore junget
Præcipuè Deus, Hoc Duce namquè benè omnia cedunt.
Fortunæ hic pietas ponat Fundamina prima,
Quâ sine, nil prosunt peritura Encomia formæ.

Nil vel Divitiæ, vel Avorum Gloria confert,
Aut Favor aut magni Spes non incongrua quæstus:
Ergo Virago ades, uxoris monumenta futura
Excipe, te semper ducat Divina voluntas,
Arbitriumque Parentum unà, clàm nubere noli,
Neve oculos sequere incautos,, addantur & aures.
Labile Forma Decus, Pietas, Prudentia, Virtus,
Conciliare Virum debent, Electio tuta hæc.
Si te igitur tale DEUS est dignatus Honore,
Ex propria Donum hoc temerè non abjice culpâ,
Artis opus, retinere sibi, stabilique locare
Sede Bonum acceptum, Vanum & Variabile Mundus.
Gnata DEI unius Constantia creditur esse,
Quæ non mutatur, velut immutabilis Ipse est.
Ergò precare DEUM, vobis immittat Alumnam hanc.
Inde Operam nava, nunquam immemor, esse jubenti
Parendum usque Viro, quod si Is sapiensque bonusque,
Haud absurda petet, fas ergò ut jussa capessas.
Si malus, insipiens, stolidus, qui Incendia litis
Ex facili rapit; Haud tu primâ fronte negabis
Contendesq; diu verbis, magis asper in iras
Ut præceps eat, at postquam deferbuit ardor,
Mollibus instituas verbis clementer inhærens,
Et placidè referens; quæ hinc emergentia vobis
Damna timenda olim, & meliori tramite duces,
Quæque voles faciet, vi traxeris? Isquè reniti
Cœperit? Imperio vel vi trahet ille trahentem.
Impensis onerare cave, desiste moveri,
Nec desideriis nimio vel abutere Fastu,
Multivola, & Novitatis amans & Vasta requirens,
Pomposos Habitus vita, mediocriter ambi
Mundiciem, Inquè domo, vestitu & Corpore serva,
Sedula non minus officio des vela vocanti,
Subsidiumquè Viro ferto, undieque, quâlibet horâ,
Continuo debes studio curare Culinam,

Nevè

Nevè Cibis quicquam desit , neu Nausea mensam
Incolat , hac sanos præservat divite Lucro.
Non Opus ut Medicinâ habeas , per fercula munda
Placatur stomachus , si gratia Prena mariti est.
Non rigidè illius vivas contraria Votis
Aut placidâ precè deflectas, non aspera verbis,
Ne credare viro sapiens mage velle videri ;
Fama mariti itidem bona vel mala congrua tecum est.
Garrula, vana , pigra non exerce otia vitæ,
Vivere non satis est castè , tibi opinio Famam
Ni bona promoveat ; Levitas, licet indè ma lignè
Candida procedat , non pravâ intentio mente
Sæpe nocere potest, rumorem incendere turpem.
Quæ ruxosa, Viro non inter prandia pande,
Hæc potius , referente illo , moderare , viamque
Flecte aliò , fermentum animi tolle ocyus omne.
Si semel erga te illius fiducia certa est,
Atque tibi advertit, rerum curam esse suarum,
Gliscit amor cum ætate simul. Si Prole beavit
Te DEUS, instituas teneros Pietatis in umbrâ.
Scandala prava cave, disciplinam exige promptam ,
Semina nequitiæ primis extingue sub annis.
Si potes, ipsa tuis lactando da ubera Natis ,
Nutricum invigila studio , terroribus obsint
Ne vanis,pueris,neu spectra immania narrent,
Et timidos reddant. Rixarum Exordia tolle
Inter eos, semperq; animos Concordia ditet ;
Nec patere immites illis crebescere Lites.
Gnatas præcipuè, Lateri quæ semper adhærent,
Educa , ut exemplum vitæ , morumque sequantur.
Ipsa verecunda monstra vestigia laudis,
Et pietatem unà, neu refractaria jussis
Filia maternis, de re disceptet inani.
Continuos, pulchrosquè animis assuesce labores.
Instrue quærentes placidè , sed anilia noli
Ignaris unquam figmenta obtrudere gnatis ,

Semper vera refer, dubia explica, & abdita pande.
Observa Famulas, quibus & sua divide pensa.
Et servos simul, ut timeant simul & vereantur;
Et faciant, quæcunque jubes, quæ villa requirit,
Quæ stabulum, quæcunque Domus præsepe, penusq;
Omnia concludas, leviora Negotia solers
Componas, graviora virò committe gerenda,
Aut refer, absque irâ, laxans sapienter habenas.
Quando Pudicitiæ leges violare videtur
Servitii pars una tui, mox ejice, totas
Futile ne deinceps Fermentum transeat ædes,
Præmia tum pœnasq; Lance rependæ.
Ægrotos blandè cura, medicamina semper
Prompta Domi existant, queîs præservatio Morbi
Atque levamen inest, hujus præsagia noris,
Et quâ tollendus certam ratione medelam,
Præcipuè si grassantur Contagia pestis,
Præveniens citiùs diros procul obstrue casus
Quolibet in morbo, Conservas, Pharmaca, Succos,
Theriacas, Unguenta, Emplastra, Ecligmata, quicquid
Arcendæ servire Lui cum fœnore possit,
Præpara, ut haud quicquam desit veniente periclo.
Nempè viri adjutrix Laudabilis uxor haberis,
Proma & Conda sagax, ut victus dives abundet;
Nec malè quid pereat, sic re parcè utere quàvis;
Ut ne quâ careas, nunquam ulla superflua profer:
Observaq; DEI & Famæ communis honorem.



Innhalt aller derer in diesem Dritten Buch begriffenen Capiteln.

Caput.



Des

Des

Adelichen Land- und Feld-Lebens Drittes Buch/ Haus-Mutter.

CAPUT. I.

Von der Haus-Mutter.

ZU sonderbaren hohem Nachruhm gereichet es dem Weiblichen Geschlechte/daß sie/noch im Stand der Unschuld/ nicht aus der allgemeinen Erden/ wie Adam/ sondern in dem seeligen und angenehmen Garten des Paradieses/ von der Göttlichen Allmacht/ als des Manns Gehülffin/ aus seiner Rieben ist gebildet und erschaffen worden / damit sie um ihn seyn/ihme beywohnen/mit Ergötzlichkeit/Rath und Beystand an die Hand gehen/un also ein Nebenwerckzeug seyn möge/dadurch das menschliche Wesen erhalten/gemehret/und gleichsam verewiget/auch solcher Gestalt des Göttlichen ausgesprochenen Seegens mittheilhafftig seyn möchte. Und obwol dieser heitere Himmel/ von dem höllischen Ungewitter / bald hernach mit finstern und Donnerträchtigem Gewülcke überdeckt/ auch dardurch die gehabte Glückseeligkeit häßlich ist vergallet worden; so hat doch Gott/der allweise HErr/ das natürliche Liebes-Lichtlein in unserer ersten Eltern innersten Hertzens-Schrein so genau verwahret und eingeschlossen/daß der höllische Stören-Fried solches/ mit aller seiner Tausend-Kunst und wähenden Sturm-Winden/dannoch nicht gantz und gar auslöschen können/sondern/ auch wider Danck / ein kleines Füncklein überbleiben lassen müssen / darauf/ als auf einer starcken und unbeweglichen Grund-Feste nothwendiger Erhaltung/ tanquam efficacissimo Divini Amoris residuo die Seule des menschlichen Geschlechts unverruckt/ bis ans Ende der Welt/ bleiben sollte.

Und ob zwar/ so wol der Mann/ als das Weib/ zu Göttlichem Eben-Bild erschaffen/ so scheinet doch/ es habe das Weib noch einigen Vorzug und Vortrefflichkeit von der Natur empfangen. Derentwegen auch zum Theil die wildesten und Blut-begierigsten Thiere (wie solches mit vielen Exempeln/da es vonnöthen/bewiesen werden könte/) offtermals dieses holdseligen Geschlechts in mancherley Begebenheiten geschonet / und ihren sonst reissenden und bissigen Rachen/ mit diesem unschuldigen zarten Blut nicht sättigen/ und den ihnen eingeprägten Göttlichen Gegenschein/ durch ihre Zerreissung und Ermördung/ nicht verunehren wollē. Deßwegen auch der tapffere und sonst ernsthaffte Cato ein Gesetz gegeben/ daß / wer an einem Weibs-Bild mit Schmachworten oder Schlägen sich vergreiffen würde/ nicht geringere Straff/ als ob er der unsterblichen Götter Bildnuß gelästert hätte/ ausstehen sollte.

Ich will mich aber / ihr gebührliches Lob an diesem Ort weiter auszuführen / nicht unterstehen/ sondern allein dieses melden/ daß ein Haushaltung ohne Weib/ sey wie ein Tag ohne Sonnenschein/ ein Garten ohne Blumen/ oder ein Wasser/ ohne Fische/ daß ohne ihren Beystand eine Wirthschafft nimmermehr in so guter Ordnung möge geführt oder angestellet werden. Es könte auch dem Mann wenig helffen / wann die durch seinen Fleiß erworbene Güter/ nicht durch einer klugen Haus-Mutter Sorgfalt verwahret / erhalten/ recht ausgetheilt und angetragen würden. Und gewißlich ein Wandersmann / wann er / nach zu Wasser oder Land vollbrachter Reise/ und vielen ausgestandenen Ungelegenheiten / seine Gegend / seine Stadt / Dorff und Haus erblicket / wird allzeit mit grösseren Freuden eingehen/ wann er ein treues und liebes Weib darinn zu finden verhofft / die seine Mühe erquicken/ sein Verlangen ersetzen/ sich mit seinem Unglück betrüben/ mit seinem Glück erfreuen/ seiner treulich pflegen und warten/ und was er erworben / zu Rath halten möge.

So kan man auch/ mit ruhigern Hertzen/ sich auf nothwendige und langwührige Reisen begeben/ wann man sein Haus/ Kinder / Gesinde / Haab und Güter mit einer verständigen treuen Vorsteherin versorget/ und seine Abwesenheit / durch Gegenwart seiner vernünfftigen Gehülffin/ wol ersetzet weiß. Ja wann wir/ Alters halber/ der Weiber scheinē nicht mehr vonnöthen zu haben/ sind sie uns am allernothwendigsten/ denen Schwachheiten unsers hohen Alters zu Hülff zu

kommen/die wir/mit solcher Vertraulichkeit/niemand andern (wanns auch schon nächste Befreundte wären) entdecken dörffen/ als unsern Weibern/ mit denen wir Glück und Unglück/ Gutes und Böses/in unzertheilter Gemeinschafft geniessen/ und die mit uns ein Leib sind. Wir wollen aber hier weisen und klugen Haus-Müttern (die es ohne dis nicht bedürffen) keine verdrießliche Lectiones fürschreiben / sondern allein denen Unerfahrnen / zu ihrem Bedencken / etliche Umstände erörtern / welche die in dem dritten Buch unserer Georgicorum angezogene edle Mutter ihrer Tochter bedeuten wollen/ so droben nicht eigentlich und ausführlich haben können erläutert werden.



Cap. II.

Gottesfurcht einer Haus-Mutter.

Dieweil das weibliche Geschlecht ohne dis von starcken und gewaltsamen Eindruckungen (so/ nachdem sie angewendet werden/ also auch verschiedene Wirckungen mit sich bringen/) beherrschet wird/ also sind sie auch jederzeit von der Gottesfurcht berühmt und benahmt gewesen. Dahero desto leichter alles dieses/so gleichsam angebohren scheinet/bey ihnen zu hoffen und zu erwarten ist. Indem auch mancherley fürfallende wichtige Händel und Geschäffte den Haus-Wirth offt nothdringlich/ auf ferne weite Reise sich zu begeben/ und etwa von Hause lang abwesend zu seyn/ antreiben; als hat eine Christliche Ehr-liebende Haus-Frau desto mehr Ursach/also zu leben/ daß GOtt/ der oberste und gewaltigste Haus-Herr/ jederzeit bewogen sey/ die Flügel seiner Obhut über ihr und den Ihrigen zu halten / dem Mann desto bessere und schleunigere Verrichtung zu gönnen/und also desto eher wieder nach Hause zu bringen/ihre Nahrung und Vornehmen zu segnen/ von allerley traurigen und gefährlichen Unglücks-Fällen zu bewahren/ und mit der Schaarwach seiner H. Engel ihr Haab und Gut umzuzäunen/ auch des Satans und böser Leute Nachstellungen abzutreiben und zu verhindern. Weil nun dieses alles durch eyfriges Gebet von der Göttlichen Allmacht zu erlangen sollen sie sich desto besser befleissen/ Kinder und Gesind zur seligen Gottesfurcht zu gewöhnen/ihr Haus-Kirchlein ordentlich halten/die Morgen-Gebet vor Anfang aller Arbeit lesen/ oder lesen lassen / und also auch des Nachtes/ die Arbeit und Beruffs-Wercke mit dem Abend-Gebet schliessen/und gleichsam Gottes Schutz und Seegen in ihrem Hertzen und Hause kräfftig versiegeln; vor und nach dem Essen / Mittags und Abends/die gehörigen Gebet sprechen lassen/allzeit selbst dabey gegenwärtig seyn/daß alles mit Andacht/Ehrerbietung und Christlicher Zucht verrichtet/ alle Sonn- und Fest-Täge/wann eine Kirche vorhanden/mit Anhörung Göttlichen Wortes/ oder da keine Kirche nahend/mit Singen/Lesen und Gebet/ daheim im Hause gefeyret/ die Zuhörenden darnach gefragt/ examiniret und unterrichtet werden. Keine Seegen- noch Ansprecherey solle eine Christliche Haus-Mutter weder an Menschen noch Viehe gedulten/ sondern mit höchster Aufsicht verbieten / alle verdächtige Characteres, Wort und Artzneyen fliehen und meyden/allen Aberglauben/der unter einer fremden Larven sich verhüllet/ weder selbst brauchen/noch andere brauchen lassen. Der

Armen / Krancken und nothdürfftigen Haus-Armen / sich mit Haus-Mittels/ Rath und Allmosen gebührlich annehmen. Auf diesen löblichen und festen Grund der Gottesfurcht/ wird sie unfehlbar ihr eigenes und der Ihrigen Glück / Wolergehen und Seegen beständig bauen/ und was hier abgebrochen wird/ in der andern zukünfftigen Welt/ mit ewigen Freuden/ desto gewisser und unfehlbarer zu gewarten haben.

Cap. III.

Gebühr gegen ihrem Ehe-Mann.

WAnn die Göttlichen allweisen Befehle in menschlichem Leben allenthalben in gebührliche Obacht genommen/ und mit demüthiger Ergebung vollzogen würden / könnte man manches Unglückes/ manches Hertzenleids/ manches Zancks und Krieges/ auch mancher grosser Land-und Haus-Straffen befreyet und entlediget leben. Weil aber die verderbte Natur und Unart vermeynet/die Gebot/die sie mit Lust vollbringen sollte/ seyen ein Zwang und Verhinderung eingebildeter Freyheit/ als widersetzet sie sich / so viel sie kan / biß sie mit Schaden erfahre / wie viel besser es sey / GOtt mit willigem Hertzen dienen/ als hernach durch schwehre Zwangs-Mittel/ in die Bande des Gehorsams gefesselt / und darüber seiner Ruhe entsetzet / der gantzen Welt zum Mährlein und Schauspiel fürgestellet werden.

Ein von üblen Sitten und boßhafftigem Gemüthe gezeichnetes Weibs-Bild/ wird alles verachten ; ein tugendsames Hertz aber/ wird hingegen allezeit in den Schrancken der Billigkeit sich inne halten/und williglich sich dem jenigen/ was GOtt heisset und haben will/ unterwerffen.

Und erstlich dem Mann / als ihrem von GOtt fürgesetztem Haupt/mit Gehorsam und Beystand/in allen billigen und möglichen Dingen / an die Hand gehen/ seinen weisen und vernünfftigen Rath- und Anschlägen nicht freventlich widerbellen/ sondern mit stillem Geist und sanfftmüthiger Gedult seinen Willen vollziehen / und/ woferne sie in einem und andern anstehet/ und ihr eine bessere Meinung (wie offt geschehen kan) einfället/ solches fein bescheidentlich andeuten/die Ursachen erläutern / und schließlich seinem endlichen Ausspruch Vollzug leisten; nicht trotzig / halsstarrig und gehäßig widersprechen/ und mit ihrem Kopff oben hinaus und nirgends anfahren wollen / sondern nachgeben/ und sich versichern/ daß es ihr rühmlicher sey/vor ein vernünfftiges/ als boßhafftiges Weib/für gedultig und sanfftmüthig/ als für frech und halsstarrig angesehen zu werden.

Fürs Andere/wird bey der gantzen Welt für bekannt und unfehlbar angenommen/ daß eines Mannes Ehr/ Ansehen und guter Name/mit seinem Weib/ein gleichsam unzertheiltes Gut sey/ wovon sie / wie der Mond von der Sonnen/ ihren Glantz empfänget / und da er einigen Verlust daran leidet / sie mit gleichem Unlust umnebelt wird : Also wann ein ehrliches Weib ihres Mannes Einfalt / Unvollkommenheit / Fehler / böse Sitten und Unartigkeiten verhehlen und bemänteln hilfft/ obs schon andere Leute mercken / wirds ihr doch ein Ruhm seyn/ daß sie sich mit Vernunfft darein zu schicken weiß. Ein Mann / der seines Weibes Thun und Lassen offentlich bey andern verunglimpfft/ zeiget/ daß er eine thörichte Wahl gethan; ein Weib aber/ die dergleichen begehet / zeiget / daß sie ein boßhafftiges Gemüth habe/und eröffnet mit des Mannes Unglimpff auch ihre eigene Schande; und eine Frau/ so dergleichen einfältigen Hasengucker oder Siemann verlanget/ ist gleich als wann sie einen blinden Führer lieber haben wolte/ als einen sehenden.

Zum Dritten/ wie nun die Bescheidenheit und Moderation der erste Grad ist/ ein gutes Vertrauen zu erwecken : Also ist ein gutes Vertrauen der edle Saame/ daraus die wahrhaffte beständige Liebe ihren Ursprung fasset/ oder aufs wenigste die Wiege/ darinn sie eingeschläffert / gestillet und erzogen wird; daher wann einmal rechte Liebe/ durch vernünfftiges Unterhalten/ in des Mannes Hertzen gepflantzet wird / hat sich ein ehrliches Weib solcher allzeit zu versichern/oder doch solche (wann gleich etwan trübe Wölcklein zu Zeiten sich einmischen) nicht gäntzlich zu verlieren.

Zum Vierdten/ soll sie sich in des Mannes Art und Weise schicken / und ihr nicht einbilden/ daß er ihrem Humor und Gebrauch folgen müsse oder solle; und wann sie ihm mit Lieb/ Bitten und guten Worten nicht ändern kan/ soll sie endlich / wie der Echo, die Stimme von sich geben/ die ihr vorgesagt wird/ oder/wie ein guter Spiegel die Gestalt/ die man ihm vorstellet/ wieder gegenweisen. Es sind viel angebohrne Unarten / die durch Sanfftmuth und liebreiche Anweisung verbessert/ durch verhaßte und scharffe Aufruckung aber vielfältig können verärgert werden. Und weil der Sitten Ungleichheit/ der Liebe gäntzlich zuwider / soll sie sich befleissen/durch gütige Freundlichkeit/und holdselige Beywohnung / sich ihres Manns Humor gleichförmig zu machen/ in seinem Leid/ Trost/ in seiner Freude/Vergnügung / in seinem Unlust / Mitleiden / und in seinen Fehlern/ Stillschweigung und Verhelung zeigen; also wird sie ihr gesammtes Leben süß/ alle Zufälle erträglich/und des Mannes Gegen-Lieb allzeit unverbrüchlich machen und erhalten.

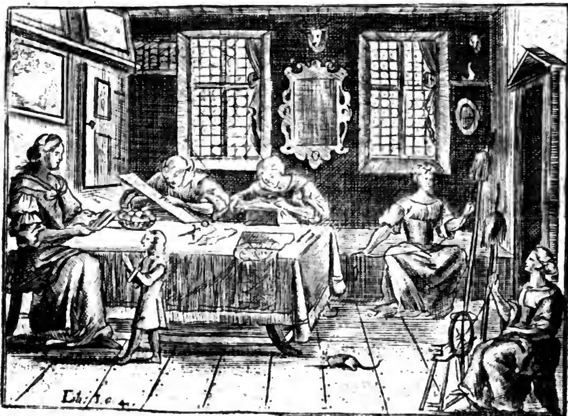
Zum Fünfften/soll sie friedfertig seyn/ nicht alles zur Unzeit zu Marckt bringen/ oder den Mann (wann er zornmüthig ist) anhetzen/ sonderlich in Sachen/ die sie (als etwan unter dem Gesinde) selbst abhandeln und vergleichen kan. Hingegen aber da grosse und wichtige Händel fürfallen / solle sie auch nichts verhalten/es mit sanfftmüthiger Bescheidenheit fürbringen / und ihre Meynung andeuten / wie sie glaube/ daß der Sachen am besten möchte abgeholffen werden.

Zum Sechsten/ wann der Mann etwan sauer-sehend und ergrimmt nach Hause kommt / kan ihm ein Weib durch Gedult und Stillschweigen / viel benehmen/biß der anfeurende Verdruß nach und nach exhalirt und verrauchet ist ; da hingegen / wann sie ihn mit bösen und üppigen Worten anfähret/ sie das Ubel ärger machen/ und aus einem kleinen Füncklein ein grosses Feuer anzünden kan. Zu welchem Gebrechen sie ihn geneigt weiß/ muß sie verhüten/ihm nicht Anlaß darzu zu geben; als wann er zum Zorn geneigt ist / mit Gedult seine

Anfeurung auslöschen / wann er eyfersichtig / mit liederlichem Wandel / böser Gesellschafft / und andern frechen Erzeigungen / nicht anflammen / sondern mit keuschem und züchtigem Thun und Lassen / ihm allen Verdacht benehmen / alle unnothwendige Spatzier-Fahrten und tägliche Visiten einschrencken; Dann GOtt verhängt manchesmal / daß ein erbares Frauen-Bild in unrechtmässigen Argwohn kommt / damit sie ihrer Eitelkeit und unachtsamen Wandels / dardurch sie andern Aergernus gegeben / gebührliche Straffe empfinden / und bey der Welt ein zweiffelhafftes Urtheil ihrer Keuschheit erdulten muß / und wo diese ihre Keuschheit mit der Eitelkeit bekleidet ist / scheinet sie ihren Namen ziemlicher massen zu verdunckeln / und in Zweiffel zu ziehen.

Zum Siebenden / sonderlich soll sie sich am Leib und in Kleidung der Sauberkeit und Erbarkeit befleissen / alle übrige / leichtfertige / eitele Trachten meiden / keinen Uberfluß / Pracht noch Stoltzirung in den Kleidern treiben / davon GOtt erzörnet / die Welt geärgert / und der Mann in Armuth und Schulden gestürtzet wird / solle nicht alle neue Förm und Fürwitz nachthun / nicht alle Tag mit neuem Begehren kommen / sondern ihr Verlangen mit des Manns Einkomen also gleichmässigen / daß sie vielmehr dahin trachte / wie sie andere an Tugend / Häuslichkeit / Keuschheit und Gottesfurcht / als im Schmuck / Perlen und Kleinodien übertreffe.

Zum Achten / ist nicht eine geringe Bewegung / des Manns Gunst zu überkommen / wann das Weib die ihr zukommende Haus-Geschäffte wol verrichtet / damit das / was der Mann mit seinem Fleiß erworben / durch Aufsicht / Verwahrung und gute Antragung / wol und gut angewendet / dem Mann mit seinen Gewand und leinen Gezeug sauber umgegangen / die Kinder in schöner Zucht und Disciplin zu allen Tugenden erzogen / der Tisch mit wolgekochten Speisen versehen / sonderlich wann Gäste vorhanden / reimlich gekocht / und guter Wille allenthalben gespühret / gute Ordnung im gantzen Hause / mit Arbeit / Anstellung und Artzney gehalten / und also der Mann sein fleißiges sorgfältiges und treues Weib desto billiger und höher zu achten und zu lieben angereitzet werde.



Cap. IV.

Wie gegen den Kindern / sonderlich den Töchtern.

Es scheinet die gütige Natur der Vätter strenge Ernsthafftigkeit / mit der Mütter guten und gelinden Obsicht gleichsam zu mässigen und zu versüssen / damit die Kinder nie ohne Sorg / und nie ohne Liebe / durch einen oder den andern Weeg / möchten zum Guten sich angewöhnen und erziehen lassen; und zwar / weil der Mutter Gegenwart den Kindern öffter beywohnet / als des Vatters / kan sie mehr dabey thun / der Kinder eignen Willen / von Jugend an / in allen Fürfallenheiten zu benehmen / und die ihr sonst angebohrne Zärtlichkeit / mit standhafftem Ernst zu temperiren / damit die zum Bösen geneigte Jugend ihrer Mütterlichen Anmuth nicht zu eigenem Muthwillen mißbrauche / auch niemals mercke oder spühre / ausser / wann sie gehorsam sind und recht thun / und dardurch / unvermerckter Weise / ohne harten Gewalt und Zwang (wie ein junger aufschossender Peltzer im Frühling) in dem Tugend-Garten / zu fruchtbaren Bäumen der Geschicklichkeit und Gottesfurcht erwachsen mögen. Und zwar die Knaben gehören nur bis ins 5 / oder län-

gest ins sechste Jahr unter der Mutter Bottmäßigkeit/ in welcher Zeit sie ihnen gleichwol das Lesen/ Beten/ und die Principia pietatis eintreuffen kan/ biß sie nach des Vatters Disposition, einem vernünfftigen gewissenhafften Pædagogo untergeben/ zu fernerer Vollkommenheit unterrichtet und angeführet werden.

Die Töchter aber/ gehören von Jugend an/ biß zu ihrer Verehlichung/ unter die Flügel der Mütterlichen Aufsicht/ die sie dann/ absonderlich zum Gehorsam und Brechung ihres Willens und eingebildeter Freyheit darum desto emsiger erziehen soll/ damit sie/da sie künfftig im Ehestand nach GOttes Schickung/ tretten sollen/ sie desto leichter ankomme/ ihres Manns Willen und Meynungen unbeschwert nachzuleben/ weil es fast nicht möglich/daß eine Tochter/die ihres freyen Muthwillens/ von der zarten Kindheit an/ aus Vernachlässigung ihrer Mutter/ genossen/ hernach im Ehestand/ sonderlich bey einem eigensinnigen und hartmüthigen Mann/ ein vergnügtes und glückseeliges Leben führen sollte oder könnte.

Es ist aber/ Erstlich/ in Auferziehung der Töchter/an allen Orten/ ein so mercklicher Unterscheid/ daß hierinnen keine gewisse Regeln fürzuschreiben; an etlichen Orten werden sie also eingezogen gehalten/ daß sie selten/ ohne an Fest- und Feyertägen/ ausser dem Hause zu sehen; anderswo haben sie alle Freyheit/ nicht allein zu Hause die Visiten anzunehmen/sondern auch andern wieder zu geben/ bey allen Hochzeiten/ Festinen/ Däntzen und Panqueten zu erscheinen; an theils Orten/ werden sie in der Dicht-Sing-und Mahler-Kunst/ im Dantzen/ ja wol auch in Künsten und Sprachen unterrichtet; anderwärts werden sie zu nichts als zur Arbeit/ zum Rocken und Nadel/ zur Kuchen- und Haus-Sorge angehalten; an etlichen Orten werden sie also still und verschwiegen zu seyn/ gewöhnet/ daß sie schier/ in Gegenwart der Eltern/ kein lautes Wort reden dörffen; hingegen anderswo/ dörffen sie alles ungescheuhet und frey fürbringen/ was sie ihnen gedencken; da ihr denn jede Mutter ihre Art gefallen lässt/ und warum eines oder das andere geschiehet/ ihre Ursachen zu geben weiß. Wie man nun sich hierinnen nach des Landes und des Orts Gewohnheit/oder nach der End-Ursach/ worzu die Eltern ihre Töchter destiniren/ richten muß: Also will ich auch nicht disputiren/ was hier am rathsamsten zu thun/sondern jedem seine Weise heimstellen. Wann nur vor allem die Töchter/

Fürs Andere/ zur Gottesfurcht und Tugenden angestrenget werden/ darzu die Mutter eine merckliche Beförderung durch ihr eignes Beyspiel/ geben kan. Dann weil wenig erspriessen würde/ wann eine Mutter die allerbesten Regeln darzu fürschriebe/ und mit ihrem Leben/ Thun und Lassen das Widerspiel zeugete/ wäre nicht anders/ als wann eine Katz ihre Jungen abmahnen sollte/ der armen unwehrhafften Mäuslein zu verschonen/ und fienge sie täglich selbst/ in der Jungen Gegenwart. Ein gutes oder böses Exempel/ hat in den jungen zarten Gemüthern starcke Impressionen/ und wann eine rechte Anmahnung zum Guten darzu komt/ mit dem Leben bestättiget/ auch durch keine gegebene Aergernus widersprochen wird/ so kommt es endlich in ein solche Gewohnheit/ die sich ihnen die Zeit ihres Lebens dermassen einpresset/ daß sie/ in allen Begebenheiten/und fürfallenden Sachen/ schier nicht anders können/ als der Eltern Fußstapffen willig nachzufolgen/ darzu das Früh-Aufstehen/ Bibel-Lesen/ ihr ordentliches Gebet-Verrichten/ nicht wenig Beförderung bringet.

Drittens/ soll sie eine Mutter zur Sauberkeit am Leib/ an Lein-Gewand/ an Kleidern (die nicht kostbar/ weilen sie daraus erwachsen/ sondern gereimt/ anständig und nicht leichtfertig seyn sollen) angewöhnen/ unhöffliche Gebärden/ und unbräuchige Sitten/ an Händen/ Gesicht/ Augen/ Stehen/ Gehen und allen Gebärden bey Zeiten abstellen/ Laut-Schälligkeit/ thörichtes Gelächter und Geschrey verhüten/ sie zur Einigkeit untereinander gewöhnen/ keinen Vorzug (ausser wann sie es mit Ungehorsam selbst verschulden) einer oder der andern geben/ sondern durch gleiche Lieb und Versorgung/ sie zur Einträchtigkeit und Sanfftmuth anbringen.

Vierdtens sollen sie von Jugend auf zur Schamhafftigkeit und Aufsicht gezogen werden/ dabey ihnen die Mutter mit ihrem selbst-eignen Exempel ein treffliche Beförderung geben kan/ sonderlich vor unverschamten Entblössen/ unter die Fenster/ Thüren/ oder an offene Ort zu stehen/ sich an- oder abzukleiden/ wo fremde Augen oder das Gesinde das geringste etwas unanständiges ausführen möchte/ auch vor allem liederlichen Thun und Lassen sich zu hüten/ und wann sie ihnen übelgezogene und leichtfertige Weiber zum Beyspiel fürstellt/ wie sie vor der gantzen Welt ein Abscheu und Verachtung/ hingegen die Schamhafftigkeit vor GOtt und der Welt löblich und angenehm ist/ ja daß nichts schön zu halten sey/ wo nicht die Keuschheit die Vorsteherin/ und gleichsam eine wachsame Pförtnerin ist/ keine Aergernüssen ins Gemüth einzulassen/ oder da es ohngefähr geschehe/ unverzöglich wieder heraus zu treiben/ dardurch GOttes Gnaden-Segen/ der heiligen Engel Obhut/ und der Menschen Gunst erworben/ gewonnen und erhalten/ und des bösen Feindes Nachstellung vertrieben und zu nicht gemacht/ ja ohne welche keine Schönheit/ Hoheit noch Tugend zu der rechten beständigen Wolgefälligkeit erwecket und unterhalten wird.

Fünfftens/ solle sie gute Aufsicht tragen/ daß keine ärgerliche leichtsinnige Fabeln/ Romanen und Begebungen/von ihnen gebraucht und gelesen/oder sie zu unschambaren Comœdien/ Faßnacht und Possenreissereyen/ verdächtiger Gesellschafft und Zusammenkünfften führen/ oder durch andere darzu ausbitten lassen/ weil durch diesen Zunder die unvorsichtigen zarten Hertzen von des Satans Eingebungen unvermerckt angeflammet/ und auf erfolgende Gelegenheiten/ zu bösen Stücken angespornet werden; und dieses desto besser zu erhalten/ sollen sie nicht müssig gehen/ stets eine oder die andere/ schöne/ nützliche Arbeit vor die Hand nehmen/ oder sonst in Einmachung/ Condirung und Præparirung der Artzneyen/ und allerley ausgebrannten Wassern/ im Kochen und andern/ dem Weiblichen Geschlechte wol-anständigen Künsten/ als Klecklen/ Wircken/ Zeichnen/ Sticken/ Nähen/ Spinnen sich üben/ damit sie nicht allein den Müssiggang vermeiden/ sondern auch durch tägliche Ubung eine grosse Experienz (die ihnen zu künfftiger ihrer Haushaltung hochnöthig ist) zur Wirthlichkeit erlangen und überkommen.

Zum Sechsten / ist nicht die geringste Tugend / die eine Mutter den Töchtern zu ihrem künfftigen Glück/ von Jugend auf/ einpflantzen kan / daß sie solche zur Wirthschafft und Häuslichkeit gewöhne / daß sie wissen/ wie alles aufzuheben/ zu verwahren/ zu erhalten / einzumachen / aus-und einzutheilen / wie mit aller Wirthschafft umzugehen/ damit der Tisch/ für sie selbst und das Gesinde / wie auch grosses und kleines Vieh / wohl versehen und gewartet werde; dann gewißlich / eine wol-gezogene zur Häuslichkeit angewiesene Tochter/ wird viel eher verlanget / als eine/ die nichts als von Kransen/ Auf-butz und Geschmuck zu reden weiß/ davon viele / mehr ein Abscheu / als Anreitzung bekommen.

Cap. V.

Eine Mutter soll ihre Kinder selbst säugen.

Es finden sich zwar bey den Müttern zu Zeiten Mängel und Verhinderungen / daß sie ihre Kinder selbst nicht (wie gern sie wolten) säugen können / und diese kan man für GOtt entschuldiget halten / weil seine Vätterliche Güte von keinem Menschen mehr fordert / als er ihm verliehen hat; welche aber also beschaffen sind / daß sie solches leichtlich und wol præstiren können/auch ihnen solches von ihren Ehe-Männern frey gestellet wird / und entziehen gleichwol eigenwillig/ ihrer neugebohrnen Frucht/die jenige Nahrung/ deren sie in Mutter-Leib neun Monat genossen und gewohnet sind / die laden eine grosse Verantwortung auf sich. Der heidnische weise Philosophus Phavorinus, hält bey dem Aulo Gellio einen nachdencklichen Discours von dieser Materi/ und sagt; Es sey ein augenscheinlicher Kunst-Griff der geschicklichen Natur;nachdem das geschäfftige Geblüt den menschlichen Leib/ in Mutter-Leib zugerichtet und verfertiget hat / begebe es sich hernach/wann die Geburts-Zeit ankommet/ in die obere Theil der Brüste/ damit es das Leben zu erhalten/und den ersten Eingang dieses Welt-Lichts zu erquicken/ sich gegenwärtig und mit ihrer gewöhnlichen Nahrung fürstellen möge; daher man nicht vergeblich glaube / gleichwie zu des Gemüthes und Cörpers Aehnlichkeit/ die Tugend und Art des Saamens/ also sey auch der Mutter-Milch eingepflantzte Eigenschafft und Trieb wol dienlich. Wie bößlich (sagt er ferner) thut man dann / die erstlich am Gemüth und Leib angefangene Adelmüthigkeit des neugebohrnen Menschen/ mit einer fremden und unartigen Nahrung einer andern Milch zu verwüsten / sonderlich wann die Säug-Amme/ die man gebraucht/ eines schlechten / knechtischen/ ausländischen/ barbarischen Herkommen ist/ wann sie boßhafftig/ ungestalt / hürisch und der Trunckenheit ergeben ist; soll dann eine rechte treue Mutter wol gedulten können / daß ihre Kinder mit solcher verderblichen Anfälligkeit eingenommen / und ihren Athem und Gemüth aus einem so verdammlichen schandbaren Bronnen schöpffen müssen. Daher soll uns nicht mehr verwundern/ wann die Kinder/ von ihrer frommen Eltern Natur / so sehr aus der Art schlagen/weil der Säug-Amme Eigenschafft/ durch die Milch in die Säuglinge Natur sich gleichsam einpfropffet / also daß eine Mutter / die das Kind nicht säuget / nur halbes Mutter-Recht haben kan/ die es in Mutter-Leib mit ihrem Blut ernähret/ehe sie es noch siehet/hernach/ wann sie es gebohren hat/ mit Augen beschauet / schon lebendig / einen wolgestalten Menschen/ der um die mütterliche Nahrung mit weinender Stimm gleichsam anflehet/ihme solche dennoch versaget; meynest du/ sagt er/ die Natur habe denen Weibern die Brüste nur zur Zierde / und nicht zur Unterhalt ihrer Kinder mitgetheilet! Dann also pflegen die wunderlichen Frauen/ den heiligsten Heil-Bronnen und Ernährern des menschlichen Geschlechts auszutrocknen/und die Milch offt mit grosser Gefahr (weil Härtungen / Entzündungen/ Geschwär und Krebs daraus entstehen können) ausdorren zu lassen/als solte es ihrer Schönheit verkleinerlich seyn; solche Mütter reissen das Band und die Zusammenfügung der natürlichen Liebe / damit Eltern und Kinder verknüpfft sind / gleichsam entzwey / oder schwächen es doch um ein merckliches/ weil das Zuneigungs-Flämmlein dardurch/ wo nicht gäntzlich ausgelöscht/dennoch überaus sehr verdunckelt wird/ also daß die Kinder ihre Säug-Ammen offt mehr lieben / als ihre leibliche Mütter/ zur Straff / der Mütter Verbrechen und Hartsinnigkeit dardurch zu vergelten; dann/ solche Mütter setzen durch dieses ihre Kinder in absonderliche Gefahr/wann sie es nicht bey der Nahrung/ nach ihrer Geburt/ in ihrer zarten Kindheit bleiben lassen / deren sie in Mutter-Leib gewohnt sind/ und sie an einer fremde/ ihnen ungewöhnliche / offt ungesunde Brust einer Ammen anlegen / davon sie offt nicht gut gedeyen/ und also an Gesundheit und Wachsthum verhindert werden/ nicht anders wie ein zartes Bäumlein aus seinen angebornem Grund ausgerissen/ und in einen fremden versetzt wird/ manchmal hart gewohnen kan/ und gantz stecken bleibt. So ist auch gewiß/ daß die Mütter/ die von ihnen selbst-gesäugten Kinder viel hertzlicher lieben/ auch höher und inbrünstiger von ihnen geliebet werden/ als die an fremden Brüsten auferzogen sind/ indem sie solchen ihren Halb-Müttern / entweder die Faulheit und Zärtlichkeit/oder doch die Untreu also vorwerffend/ ihrer sich leichtlich verwegen/oder wol gar vergessen können. Das ärgste ist/ daß die Kinder offt böse und sträffliche Gemüths-Bewegungen mit der Milch an sich trincken/die ihnen Lebenslang anheucket/ja auch wol schwere und unheilsame Kranckheiten auf sich erben können/ angesehen die Säug-Ammen die Kinder / die sie um Lohn säugen müssen / nur suppositititiâ benevolentiâ solches thun/ mehr sich selbst/ als ihr Kind recht zu versorgen. Woher die Milch entspringe/ sind die meisten alten Philosophi der Meynung gewesen/sie wachse und komme aus dem Geblüte / so werden doch jetziger Zeit den Ursprung der Milch die meisten Medici, dem Chylo albo zuschreiben/ qui secundùm Thomam Willis, in Anatome Cerebri cap. 20. præter sanguinis substantiam sulphuream, humor mollis & alibilis habetur, qui inter circulandum per singulas corporis partes distributas, accrescendo iis nutrimentum ac molem addit, und ist die Materia so wol der Nutrition, als auch der Generation. Wir wollen aber diese Subtili-

täten den Naturkündigern und Philosophis überlassen/und allein dis hier mit wenigen vermelden: Wann ein Haus-Mutter/durch Kranckheit oder andere Mängel/verhindert würde/ daß sie ihr Kind selbst nicht säugen könte/daß sie sich aufs wenigste/im Fall der Noth/ voran und bey Zeiten / um eine gesunde / gute Säug-Amm bemühen und bewerben sollte; wo möglich/ daß sie ein ehrliches Ehe-Weib hierzu erhandeln könnte/ und solle nicht ein leichtfertiges Weibs-Bild darzu gebrauchen/ davon Helmont. de ortu Medicinæ, vernünfftig und wol schreibet: Inuritur puero, à cunis, propensio morbosa nutricum, non secus ac si hæreditaria esset, certè character in vitam deplorabilis. Denique non sat est morbos materiales lactis, occultas tabes morborum, radicesque hæreditarias, per lac in sugentem transplantari, & pertinacissimè in vitam incorporari; verùm etiam vitiorum quorumcunque sementa moralia cum lacte intro penetrant; lac enim in horas varias impressiones sumit, ex omnibus animi perturbationibus. Weiter schreibt er an eben selbigem Ort/die Auferziehung der Kinder/durch die Milch/ ist mir zuwider / ich halte mehr davon / wann man die Kinder mit Semmel im Bier gekocht/mit geläutertem Hönig oder Zucker zugerichteter Nahrung versorget. Diß soll kochen bis es wie ein Sultz wird / und kans hernach mit gesottenem nicht gar starckem Bier / nach Belieben mischen/ und an statt Essens und Trinckens brauchen; doch soll man Rocken-Brod mit Hönig nie temperiren/angesehen die Würme den Kindern davon zu wachsen pflegen; so bald aber die Kinder ein wenig erwachsen/mag man sie zu kräfftigen Speisen gewöhnen. Auf diese Art (sagt er ferner) hab ich einen jungen Herrn / aus einem Gräflichen Hause erziehen lassen/ der drey andere seiner Brüder an Stärcke/ Gesundheit/Grösse/Geschicklichkeit und Vermögen weit übertroffen/und wäre grosse Hoffnung von ihm zu schöpffen gewesen/ wann er nicht im Krieg/ ritterlich fechtende/ mit einem tödtlichen Schuß/geblieben wäre Also thun die sorgfältigen Eltern/bevoraus die Mütter / wann sie ihren Kindern / mit der ersten Mutter-Milch / den Saamen der Tugenden einzuflössen sich bemühen/ ein sehr gutes und löbliches Werck.

Cap. VI.

Wann eine Mutter ihre Töchter auf Feste und Hochzeiten nehmen oder lassen solle.

Wo grosse Adeliche Nachbarschafften / die mit Freundschafft / Sipp- und Schwägerschafft verwandt sind / auf dem Lande beysammen wohnen/oder auch in vornehmen von grossen Adel bewohnten Städten/kan es nicht wol seyn/und ist auch/ von uhralten Zeiten her/üblich gewesen/ daß bisweilen Versprechen/Hochzeiten/Kinds-Tauffen/und andere Lustbarkeiten und Festinen hin und wieder angestellet/ und ein Christlicher Haus-Vatter/ neben Weib und Töchtern/dahin beruffen werden. Also ists nicht möglich/ daß man sich allzeit gereimt davon entschuldigen/ oder eine abschlägige Antwort ertheilen kan/ wo nicht eine ehehaffte und erhebliche Ursach solches zu verhindern scheinet: weil es überaus feindselig uñ verhaßt ist/ sich gar keiner Nachbarschafft (mit denen man leben und leben muß)achten/und ihre/sonderlich ehrliche und löbliche Zusammenkunfften/als ein Sonderling/gäntzlich verachten/ so wird meines Erachtens / einer Adelichen Haus-Mutter / wann sie ihre Töchter auf eine Hochzeit/ Mahlzeit oder Festin/entweder mitnehmen/ oder einer bekannten ehrlichen Frauen und Freundin mitgeben muß/alles desto leichter ankommen/wann sie ihre Töchter/von Jugend auf/zu Zucht und Erbarkeit/ höflichen Geberden/ und sittsamen Thun und Lassen/ sorgfältig gewöhnet / und in stäter Obsicht und willigen Gehorsam erhalten hat/ daß sie / wo sie auch sind/ auf ihrer Mutter / oder Frauen Augen und Wincken fleissig acht haben/ zu dero Gebot und Befehl bereitet und willig sind/ daher/ wo sie solche nicht selbst fragen können/ doch offtmals ansehen/und alle Zeichen/ die sie mit dem Kopff/ Aug oder Hand deuten wird/ alsobald sich darnach richten/und ihr Vornehmen darnach reguliren sollen. Eine Jungfrau/die ihre Augen/ ihren Mund/ und ihr Thun und Lassen mit Vernunfft und Bescheidenheit moderiren kan/ wann sie mit einer kleinen Schönheit begleitet ist/wird ohne Gleichheit mehr andere Augen und Affection an sich ziehen/als eine andere/ die zwar an Gestalt derselben vorgehet / an Geberden und Sitten aber ungereimt/leichtfertig/ üppig/ und ungezäumt scheinet / ihre Augen herum schiessen und fahren lässt/ als eine Wind-Mühle/oder/ wann sie etwas anfängt anzuschauen / ihre Augen nicht mehr weiß abzuwenden/ sondern gleichsam ob einem Ding erstarret/oder die einen über die Achsel verächtlich ansiehet/oder zu allen/es sey gut oder böse/einstimmet / und mit dergleichen ungebärdigen Beginnen ihre Werthhaltung beflecket und verringert. Eine sorgfältige Mutter soll ihre Töchter wolanständig/ sauber/ erbar/ und nach üblichen Gebrauch / mit Kleidern und Schmuck/ ihren Stand nach/ versehen/ doch/ daß sie nicht liederlich sich allzuweit entblössen/turpe est & parum verecundiæ habet, illecebras voluptatis in propatulo gerere. Die Kleider sollen unsere Gebrechlichkeit bedecken/ und nicht unsere Hoffart und Leichtfertigkeit der Welt offentlich vor Augen stellen; alles soll modest, reinlich/ nicht von allzugrossem Pracht und Unkosten seyn. Allzuviel Unkosten auf Kleidungen spendiren/ wird vernünfftige Leute/die etwan sonst/ Ansuchung zu thun/gewillet gewesen wären/ davon abschrecken / wie solche Unterhaltungen übermässige Unkosten erfordern/ dardurch das Gut bald verschwendet wird. 2. Ist es ein Zeuge der Hoffart und Ubermuths/dardurch mans andern will bevor thun/welches nur Neid und Ungunst verursachet. 3. Halten viel darvor / daß dergleichen Pflantzlerinnen und Spiegel-Docken/ mehr ihre Zeit mit dem Krausen / Schmincken und Aufbutz/ als mit wolanständiger Arbeit zubringen/daher faul/unfleissig und verdrossen/ und des Mannes Gehülffinnen sind/ nicht in der Haus-Sorg und den Geschäfften/sondern sein Einkommen zu schmälern / sind auch meistentheils

solche Pfauen in frembden Häusern/ unflätige Widhöpffe und Kothlarchen in ihren eigenen. 4. So ist die Neugierigkeit auch ein Zeichen eines leichten/ hoffärtigen und wollüstigen Hertzens/ und wann darzu die Augen und Geberden auch übereinstimmen/ so finden sich bald ihres gleichen Aufwärter/ die entweder nur ihre Leichtglaubigkeit auf die Probe setzen / und hernach überall mit ihrem schlechten Lob/ austragen/ oder sie gar zu ihren bösen Willen einflechten und anreitzen; oder/ da auch die Intention aufrichtig/ dennoch einen unvergnügten und unglückseligen Stand bey ihnen zu gewarten haben. 5. Wann man sich sonderlich über seinen Stand träget/ so ist es eine Stands- und Amts-Verwirrung/ die/ wo nicht billig von der Obrigkeit gestrafft/ doch von männiglich gehasst und angefeindet wird/ so gibt auch endlich der Kleider-Pracht Aergernus und Reitzung zur Nachfolge/ daß eines das andere beneidet/ oder verachtet und verlachet / welches zu verhüten/ eine jegliche Tugend-beliebte Haus-Mutter soll geflissen seyn. Wo es Ehren-Däntze gibt/ ist es nicht böse/ wann die Töchter vorhero von einem Dantzmeister sind unterrichtet worden/ ihre Geberden/ Reverentzen und Füß-Setzungen geschicklich zu verrichten/ manierlich/ erbar/ nicht üppig/ bäurisch oder grob; hingegen soll sie ihre Töchter zu leichtfertigen Faschung- und Winckel-Däntzen nie kommen lassen / vor welchen auch die erbaren Heyden einen Abscheu getragen. Der alte Heydnische Poet Theocritus zu Ende seiner Eclogæ Thyrsis saget:

— — — — αἱ δὲ χίμαιραι
οὐ μὴ σκιρτάσητε, μὴ ὁ τράγος ὔμμιν ἀναστῇ.

Ihr Ziegen unterlasst zu dantzen;
Der Bock sonst möcht auf euch anschantzen.

Nicht weniger sollen sie über der Tafel/ unter der Mahlzeit/ still und wolgebärtig sitzen / nicht in alle Winckel gaffen/ sondern vor sich sehen/ die Augen schamhafftig regieren/ im Essen sauber / mässig und wolanständig sich erzeigen/ ungefragt wenig reden/ lachen / und mit den Händen gaucklen / uniformitates concordiæ & mensuræ motuum, cœlestia sunt, & characteres æternitatis: Die Gleichförmigkeit/ Eintracht und Abmässung aller Bewegungen/ sind etwas Himmlisches und eine Abbildung der Ewigkeit. Vor allen Dingen aber/ wann bey einem Festin viel junge Leute sind / daß sie sich hüten/ nicht zu weit von ihrer Mutter sich zu entfernen/ einem oder dem andern mehr Vertraulichkeit oder Familiarität zu erweisen/ in die Winckel oder Fenster zu schleichen/ und abgesonderte Discours und Capitulationes zu tractiren/ oder absonderlich/ einem mehr als denen andern/ mit beysitzen/ schwätzen/ lachen/ oder Hand-schertzen/ zu unterhalten / welches von den Anwesenden (die offt mehr als die Eltern sehen) in Obacht genommen/ und mit ihrer schlechten Reputation publiciret wird. Im Dantzen/ Reden und Antworten soll sie bescheiden/ kurtz und schamhafftig seyn/ was andern übel anstehet/ nicht nachthun / sondern vielmehr meiden/ und in allen nach ihrer tugendlichen Eltern Unterrichtung und Vermahnungen sich guberniren und halten. Vergeblich ist / wann bey denen Töchtern/ in Gegenwart frembder Leute/ Zucht und Bescheidenheit gefordert und erwartet wird/ wann sie nicht von Jugend auf dahin mit alltäglicher Antreibung und guten Exempeln sind geleitet und abgeführet worden. Also sehen die Haus-Mütter / daß ihre löbliche oder nachlässige Kinder-Zucht eine solche Saat sey/ davon sie die Erndte/ eines guten oder üblen Lebens / ja von GOtt selbst eine Vergeltung oder Abstraffung künfftig zu gewarten haben.

Cap. VII.

Ob einem Weibs-Bild das Studiren wol anstehe?

ES sind etliche Männer/ entweder zu unbillich/ oder zu unverständig / daß sie das Weibliche Geschlecht gantz von der Menschheit ausschliessen und verstossen wollen / diese geben aber damit an den Tag/ daß sie selbst für Bestien zu halten sind/ weil sie von den Weibern herkommen/ und gleiches von gleichen zu entspringen pfleget/ die Spötter aber / weil es klar wider Mosis Gezeugnis lauffet/ sind mehr zu belachen / als zu beantworten. Was aber die Frage anlanget: Ob einem Weibs-Bild das Studiren wol anstehe? vermeinen ihrer viel/ die Weiber hätten darzu eben das Recht/ die Fähigkeit/ das Judicium und die Gedächtnus/ als die Männer; die Kunst-Göttinnen seyen alle dieses Geschlechts / die nur einen Vorsteher/ als Apollinem, hätten; daher es wider ihre Natur wäre/ wann sie ihren mitverwandten Frauenzimmer/ weniger Zutritt auf den Parnassum erlauben solten / als den Männern. Und weil zu hoffen/ wann die Weiber in der Tugend- und Sitten-Lehre/ auch andern löblichen Künsten und Wissenschafften / wohl unterrichtet wären/ würden sie daraus ihre Schuldigkeit und Gebühr/ so wol gegen ihren Männern / als auch sonst in der Haushaltung/ desto gereimter und glücklicher ablegen und leisten / sonderlich aber in Auferziehung und Unterrichtung ihrer Kinder geschickter seyn können/ die sie sonst einen stoltzen/ halbgelehrten und übelgezogenen Pedanten (sonderlich in ihres Manns Abwesenheit) anvertrauen und untergeben müssen/ der sie weder in guten Sitten/ noch Wissenschafften/ richtig informiren und lehren könne / und wann eine Mutter das Fundament selbsten verstünde/ sie dieser Principianten und Bachanten entweder gar nicht bedörffte/ und ihre Kinder selbst besser unterweisen / aufs wenigste diesen Leuten eine bessere Instruction vorschreiben könnte/ damit ihre Kinder/ in der Blühe ihrer zarten Jugend/ nicht von der schauer-schlächtigen Witterung dieser Sauertöpffe verderbet/ sondern also möchten angeführet seyn/ damit künfftig die schöne Tugend-Früchte von ihnen könnten verhofft und erwartet werden; und weil die Kinder/ natürlicher Weise/ ihre Mütter lieben/ hochhalten und ehren/ als werden sie von ihnen ihre weisen und vernünfftigen Lehren desto williger und lieber annehmen/ und gleichsam mit der Mutter-Milch/ die Liebe zum Guten/ und den Abscheuhe vor allen Lastern/ in sich säugen / auch also mit leichter Mühe grossen Nutzen schaffen und leisten können. Und ich muß für meine Person aufrichtig sagen/ daß ich nicht glaube/ daß ich meine wenige Wissenschafft in der ersten Jugend / ohne meiner

ner liebsten Mutter seeligen / weyland Frauen Sophia (Herrn Wilhelm Bernhards von Fridesheim / zu Lengenfeld und Mittelberg / Regiments-Raths in Oesterreich unter der Enns / und Frauen Genevefa Leysserin / zu Kransegg und Schiltern / beeder seeligen Tochter) Rath und Zuthun hätte erlangen / oder meine Studien fortsetzen können; dann / als sie in ihrer zarten Kindheit / neben ihren zweyen ältern Brüdern zugleich / so wol im Lesen und Schreiben / in Grammaticâ und Syntaxi, als auch in Argumentorum compositione & versione ist unterwiesen worden / hat sie / nach ihrem fähigen Ingenio, die Lateinische Sprach ziemlich ergriffen / auch mich fast in anderthalb Jahren / nach meines Vaters seel. Tod / so weit gebracht / daß ich die prima Rudimenta, wo nicht gantz behalten / doch nicht gar vergessen / und ex Onomasticis & Nomenclaturis einen ziemlichen Vorrath der Lateinischen Sprach zusammen gesammlet / biß ich endlich wieder Gelegenheit gehabt / meine Studia zu continuiren und fortzusetzen. Daher schliessen ihr viel / daß die Wissenschafften dem weiblichen Geschlecht wohlanständig und nothwendig sind / weil sie deren so wohl fähig sind / als die Mannsbilder / auch ohne dieselben weder recht dencken und reden / noch recht leben können. Diesen aber widersprechen viel Welt-Weise und geschickte Politici, fürgebend / die Natur habe zwischen Männern und Weibern / so wohl an Kräfften des Leibs / als auch des Gemüths / einen mercklichen Unterschied gemacht / und so wohl eines / als das andere / mit gewissen und sonderbahren Tugenden und Beschaffenheiten versehen; dann / wie es einem Mann übel anstünde / wann er spinnen / nähen / waschen und kochen sollte: Also würde einem Weib gleichfalls nicht löblich seyn / wann sie sich des Lehrens und Predigens / oder der Rechts-Händel annehmen / oder wann sie Pferde dummlen / bereuten / fechten / ringen und duelliren / oder auch disputiren und Collegia halten wollte. Das erste aber / tanquam mandatum Dei, ist von dem H. Heyden-Lehrer 1. Cor. 14. und 1. Tim. 2. verbotten / und die Christliche Bescheidenheit / so wohl / als die weibliche Schwachheit / will / daß ein jedes Geschlecht seinem Beruff gemäß / wandeln solle: und sagt der Satyrische Poët Juvenalis.

Non habeat matrona tibi quæ juncta recumbit
Dicendi genus, aut cursum sermone rotato
Torqueat Enthymema nec historias sciat omnes.

Zu dem werde das Studiren zu einem gewissen Zweck fürgenommen / und von den Männern entweder die Theologia, oder die Jurisprudentz und Medicin, oder die Mathesis und Politica darum tractirt / damit sie künfftig in einer von diesen Professionen möchten ihr Leben zubringen / und sich ehrlich / mit samt den Ihrigen / ernähren / weil man diese für die besten und edelsten Bäume hält / die nicht allein blühen / sondern auch Früchte bringen: Mulier quæ ultrà mulierem sapit, plerumque desipit, und vermeynen / solche Weiber lassen ihren Ordinari-Beruff / die Anstellung der Haus-Wirthschafft meistentheils fahren / und befleissen sich auf unnothwendige: Necessaria ignoramus, sagt Seneca, quia non necessaria discimus; sie machen lieber ein Sonnet oder Madrigal, als sie ihren Haus-Geschäfften / nach Gebühr / vorstehen wollten; das menschliche Leben ohne einen gewissen vorgesetzten Zweck / ist verdrossen und umschweiffend / und / wie Malvezzi in seinem Privato Politico wohl sagt: Lo studio è un otio, è se pure è negotio, è negotio dell otio. Da hingegen die Männer ihr Studiren nicht / als zum gemeinen Nutzen anlegen / damit sie künfftig / in einer oder der andern Profession möchten dienen können / welcher Zweck bey dem weiblichen Geschlecht nicht seyn kan / indem die γυναικοκρατία jetzo nirgends mehr in Gebrauch ist / und wer studiren will / ohne Vorsatz / seinem Vatterland nutz zu seyn / ist / gleich wie einer in fremde Länder reiset / und weiß nicht / wohin / oder warum. Wann ich hierinnen meine Meynung unmaßgeblich beyfügen sollte; geb ich zwar gerne zu / daß mehr Schad als Nutzen daraus entspringen sollte / wann sich die Weiber insgemein aufs Studiren begeben wollten; das kan man aber dennoch nicht laugnen / daß sie so wohl GOttes Ebenbild sind / als die Männer / und / wo sich extra-ordinariè hohe Ingenia, scharffsinnige Judicia und fürtreffliche Einfälle unter ihnen befinden / und sie solche zu GOTTES Lob / und Dienst des Nächsten / bescheidentlich anwenden / es nicht allein untadelich / sondern auch löblich und rühmlich sey; wie ich dann von dergleichen fürtrefflichen weisen Frauenzimmer viel Exempel anziehen könnte / die durch ihre berühmte Schrifften einen unsterblichen Namen hinterlassen / wann ich nicht besorgte / es möchte ihnen mein Lob-Spruch mehr unangenehm / als anmuthig fallen. Weil aber dieses absonderliche und heroische Exempel sind / wäre es verwegen / wann man ihnen insgemein nachahmen sollte / sonderlich / wann man dabey die weibliche Pflicht / Gebühr und Beruffs-Arbeit beyseits setzen / versaumen und vernachlässigen wollte. Ich auch darum / allein den Studiis abzuwarten / denen edlen Damen nicht rathen könnte / weil sich unter 100. Männern kaum einer befindet / der nicht lieber ein Weib verlangte / das ihn in der Haus-Wirthschafft treulich und vernünfftig an die Hand gienge / und auf deren Fleiß und Verwaltung er sich verlassen / als die ihm 100. Madrigal, Canzoni oder Sonnet aus dem Desportes, Ronsard, Petraccha oder Marini versetzen oder selbst erdichten könnte. Das gemeine Leben wird diese Meynung genugsam erläutern / doch denen excellenten Ingeniis und hohen Geistern mit diesem nichts benommen / die ich vielmehr zu verwundern / als zu tadeln würdig achte.

Cap. VIII.

Wann eine Tochter zu verheyrathen.

Von Verheyrathung der Kinder / ist zwar im vorigen Buch schon etwas gedacht worden / so meistentheils auch allhier in Bedencken zu nehmen ist / weilen aber die Töchter / als der untere Stamm / mehr Vorsorg und Aufsicht bedörffen / als die Söhne / will ich allhier mit wenigen anzeigen / was die Eltern dißfalls / in solchem Fall / vor Bedencken / und in Obacht nehmen sollen / damit sie gleichwol künfftig also

möge versorget leben/ daß sie Ursach haben möge/ ihrer Eltern Anstalt halber sich zu erfreuen und zu bedancken/ nicht aber derselben Unvernunfft und ihr eignes Unglück zu beklagen und Lebens-Lang zu betrauren. Die Heyraths-Contract und Vermächte werden nicht an einem Ort/ wie an dem andern gehalten/ und weil solche in der zweyen Contrahenten eigenen Willen bestehen/ als werden sie auch bißweilen gesteigert/ bißweilen auch geringert/ nachdem man sich vergleichen kan. Der Braut Vatter pflegt meistentheils das Heyraths-Gut/ als Dotem, zu benennen/ so viel er der Tochter zu geben sich erkläret/ so viel muß auch der Bräutigam Wiederlag (bißweilen thut mans auch gedoppelt) verschreiben/ damit aber wirds meistentheils also gehalten: Wann das Weib vor dem Mann stirbt/ so hat er das Heyrath-Gut ad dies vitæ; wann aber der Mann vorher stirbt/ hat sie gleichmässig die Wiederlag Lebenslang zu geniessen/ nach beederseits Absterben aber fället es wieder zurück/ auf seine Freunde die Wiederlag/ und auf ihre Freunde das Heyrath-Gut. Wann die Braut noch ledigs Stands ist/ muß der Bräutigam etwas gewisses/ entweder in baarem Geld/ oder in einem Schuld-Brief/ zur Morgen-Gab/ erlegen/ und bißweilen noch darzu/ nach Discretion/ ein Hochzeit-Præsent; hingegen aber die Braut dem Bräutigam mit saubern weissen Gezeuge/ Nacht-Tuch/ und dergleichen/ begaben; so muß auch die Braut von den Eltern/ nach ihrem Vermögen/ mit sauberer Fahrnus/ Bett-Gewandt/ Fürhang/ Haus-Geräthe/ und dergleichen Mobilien ausgestaffiret und versehen werden/ nachdem es unter den Stands-Personen an einem und dem andern Ort bräuchig ist/ oder/ nachdem der Eltern Vermögen und guter Wille ist/ so sich nicht lässet auf etwas gewisses determiniren/ daher selten zween Heyraths-Contract einander in allen und jeden Puncten gleich seyn/ sondern nach beeder Partheyen Willkühr und Einstimmung/ in einem und andern leichtlich variren und ändern können. Vornemlich ist zu beobachten/ damit die Braut/ woferne sie/ nach GOttes Schickung/ möchte zur Wittwen werden/ mit einer gebührlichen wittiblichen Unterhaltung nach Stands-Gebühr/ möchte versorgt seyn; an etlichen Orten wird allein ein gewisses benanntes Geld ausgeworffen/ das man ihr zu gewissen Fristen erlegen muß; anderwärts werden auch Victualien/ von Wein/ Bier/ Korn/ Waitz und Haber mit untergeben/ sonderlich werden ihr Roß und Wagen/ wie auch die halbe/ oder wenigst das dritte Theil (wann etwan zweyerley Kinder vorhanden sind) von der Fahrnus verwilligt/ wie auch ein Wittib-Sitz/ nach ihrem Belieben/ an einem benamten Ort/ oder ein gewisses Geld dafür. Unter der fahrenden Haabe wird insgemein bey den Juristen verstanden/ Trayd/ Wein/ Gestütt/ groß und kleines Vieh/ Hausrath/ verbriefft- und unverbriefte Schulden/ Harnisch/ Büchsen/ Pulver/ Silber-Geschirr/ Kleinodien/ und in Summa, alles/ was beweglich ist/ davon aber gleichwol im Heyraths-Brief/ beederseits eines und das andere vorbehalten/ bedingt und ausgenommen/ auch im Heyraths-Brief in specie benannt wird/ wiewol die geschriebenen Rechte vermögen/ daß unter die fahrende Haab die Geld-Schulden nicht gerechnet werden sollen. De Jure communi nomina debitorum neq; inter mobilia, neq; inter immobilia computantur, sed novam speciem constituunt, vielleicht aus der nicht ungereimten Ursach/ weil die meisten Schuld-Brief auf liegende Land-Güter gleichsam ihre Hypothecam immobilem haben/ und also pro mere mobilibus nicht gehalten werden mögen/ daher/ weil auch in contrariam partem viel Præjudicia sich ereignen/ ist das beste/ daß im Heyraths-Brief benanntlich vorbehalten und specificirt wird/ wie viel baar Geld/ oder andere Fahrnus/ so wohl auf des Manns- als der Frau Seiten/ unter der Fahrnus sollen eingeschlossen oder ausgenommen werden/ dadurch werden alle Gripplereyen und Disputationes unter den Edlen abgeschnitten und verhütet/ sagt auch D. Bernhard Walther nicht unrecht: Eine Wittib sey ihres verstorbenen Haus-Wirths verlassene Haab und Güter/ seinen Erben abzutretten/ eher nicht schuldig/ sie werden dann zuvor von ihren Heyraths-Sprüchen völlig contentirt/ und dieser Paragraphus ist auch gantz billig in die Heyraths-Notul einzubringen; nicht weniger auch dieser: Daß der Mann schuldig seyn solle/ von allen Paraphernalien/ die sie ihme künfftig zubringen und unterthänig machen möchte/ sie aufs beste zu versichern/ damit sie gleichwohl künfftig ihre Anforderungen richtig bescheinen kan/ und sie um das Ihrige/ durch Vortheil und Unbilligkeit/ nicht möchte gebracht werden/ welches kein ehrlicher Ehe-Mann keines wegs begehren wird.

Ferner ist zu bedencken/ wann (wie offtmals geschiehet) ein Mann wenig oder nichts von frayaigenen Gütern hat/ sondern lauter lehenbare Stück und Manns-Lehen/ daß er schuldig seyn solle/ so wohl von dem Lehens-Herrn einen Consens auf seiner künfftigen Gemahlin Heyrath-Sprüche/ zu ihrer Versicherung auszuwürcken/ und seine nächst-belehnte Vettern zu vermögen/ den Heyraths-Contract selbst mit zu fertigen/ dann/ woferne dieses vernachlässiget wird/ kan sichs leichtlich zutragen/ daß eine Wittib/ nach ihres Manns Tod/ mit leeren Händen aus den Lehen-Gütern kan verstossen werden; wo aber ein Mann so viel angelegtes baar Geld/ oder frayaigne Mittel weisen kan/ die darzu erklecklich sind/ darff es dieser Weitläufftigkeit nicht/ weil ohne diß/ in währender Ehe/ einem jeden Theil frey stehet/ seinen Ehegatten durch ein Testament/ letzten Willen/ oder Donationem causâ mortis, über die Heyraths-Puncten zu betreuen.

In etlichen Contracten wird auch diß bedünget/ daß/ woferne nach des Vatters Ableiben sich unerzogene Kinder finden sollten/ daß man der Wittwen/ als leiblichen Mutter/ die Tutel, neben einem Beystand oder Mit-Tutore, anvertrauen solle/ weil die Mütterliche Treu und Fürsorg in allen zu præsumiren und zu hoffen; doch soll es gleichwol in ihren freyen Willen gesetzt und gelassen werden/ ob sie es annehmen/ oder abgefertigt werden wolle. Diese und andere Umstände haben die Eltern/ in Verehligung ihrer Töchter (worinn vor allen auf den Lands-Brauch Reflexion zu machen) in Obacht zu nehmen.

Cap. IX.

Wann eine Haus-Frau verwittibt wird/ was sie in Acht zu nehmen.

Wittwen und Waysen werden gemeiniglich von dem Muthwillen und Boßheit dieser Welt/ mehr/als andere/angefochten und geplagt/daher sie auch billig nach allen Rechten / einen geneigtern und zu helffen willigern Richter finden sollen/als andere Partheyen/ weil sie deßwegen von GOtt in seinem heiligen Wort privilegirt sind/ und das Versprechen haben/ Er selbst wolle ihr Richter und der Waysen Vatter seyn; doch muß gleichwol eine Wittwe vernünfftig und dem Lands-Gebrauch gemäs handeln / und ob sie schon ihres Manns Verlassenschafft und Güter/ biß zu ihrer Abfertigung besitzen mag / weil ihr solche alle verpfändet und verschrieben sind / wie dann meistentheils die Heyraths-Brief bey dem Herrn- und Ritter-Stand mit solchen Bedingungen clausulirt werden/und obwol (sagt Waltherus) diese Clausul nicht inserirt wäre/vermeynen doch etliche/daß die Wittib nichts desto weniger bey der Innhabung und der Güter Nutzung/allermassen/als ob die Clausul darinn begriffen wäre/biß zu ihrer Abfertigung/gelassen werden solle. Clausulæ enim (sagt er ferner) apponi solitæ, si omittantur, habentur pro appositis. Nichts destoweniger muß die Wittwe/nach ihres Manns Tod/ die Inventur aller seiner Güter und Verlassenschafft gerichtlich / (wo es bräuchig ist) nicht weniger Vormünder vor die Kinder begehren / dann/ wo sie solches unterliesse / so hat sie die Innhabung und Nutz-Niessung der Güter hiemit verwürckt/ daher dieses die erste Sorg seyn solle/ ein Inventarium aufrichten zu lassen/ so kan und mag sie nicht aus der Possess gehoben werden/biß sie völlig nach ihrem Content, es sey mit baaren Mitteln/oder mit genugsamen Versicherungen ist vergnügt und befriedigt worden. Und da es auch geschehe (sagt weiter erst-allegirter Autor) daß ein Heyraths-Brief gar nicht aufgerichtet worden wäre / wo nur in solchem Fall eine gefertigte Heyraths-Abrede fürgebracht werden mag / so hat solche gleich so viel Krafft/ als wann ein gefertigter Heyraths-Brief vorhanden wäre; wo aber von diesem auch nichts gefunden würde/und doch ein Heyraths-Schluß durch die Wittib/ mit lebendigen Zeugen bewiesen werden möchte/ so folgt ihr gleichwol / nach Vermög des Heyraths-Beschlusses/ alles das/ was ihr sonst/ wann ein Heyraths-Brief vorhanden wäre/folgen solle. Wann nun aber eine Wittib in die Possess der Verlassenschafft ist gesetzt worden / und noch vor ihrer Abfertigung sich begebe/ daß jemand auf besagte Güter eine Rechtliche Klag führen sollte / ist sie sich in einige Verantwortung einzulassen nicht schuldig / sondern sie mag sich auf die Erben/ als ihre Schermen weigern/und denenselben zum Recht zu verkünden begehren. Jedoch/wann die Wittib nicht allein/sondern neben und mit den Erben beklagt würde/ so hab ich (sagt Waltherus) vielmal gesehen/ daß sie sich mit und neben den Erben in Verfahrung eingelassen/ wann sie aber hernach / vor Vollendung des Rechts/ durch die Erben abgefertigt worden / so ist sie allda weiter zu verfahren / nicht schuldig / sondern den Erben gehört das Recht (ausser der Wittib Behälligung) auszuführen. Und/woferne die Erben/die Wittwe abzufertigen/sich verzögern und tergi-versiren wolten/mag die Wittib um ihr Heyraths-Vermächt extra ordinariè Verhör-weise klagen/ und können sich die Erben dessen weigern/ causa enim restitutionis Dotis est summaria.

Belangend die Morgen-Gab / kan es die Wittib/ als ihr frey-eignes Gut gebrauchen/verschaffen/vermachen/verschencken/wie/und wem sie will/und ob sie schon solches unvertestirt nach ihren Tod hinter sich verließ/so fällt sie dennoch nicht auf ihres Haus-Wirths/sondern auf ihre nächste Erben. Und hat eine Wittwe zwar bey GOTT und der Welt grosse Promessen und Privilegien/ doch muß sie auch also sich verhalten / daß sie solches vor GOTT / der erbarn Welt und ihrem Gewissen verantworten kan / daß sie nicht unter derjenigen Zahl gehöre / die der heilige Paulus für lebendig todt hält und verurtheilt/das kan sie vermeiden/wann sie ihr Vertrauen fest auf GOtt gründet/sich vor allen Schein des bösen und leichtfertigen Lebens hütet / andächtig / eyfrig und inständig betet / ihre Kinder / Gesind und Haushaltung Christlich und wohl auferziehet und regieret / so wird sie ihren Lebens-Lauff seelig beschliessen/ und dort in der Zahl der Seeligen und Auserwählten erfunden werden.

Cap. X.

Wie eine Wittwe abzufertigen.

Eine Wittwe abzufertigen / ist die Norm und Form/ die aufgerichtete Heyraths-Abrede/ oder der Heyraths-Brief/ und wann eine Frau darinnen/ wegen ihrer Sprüch und Anforderungen/von ihrem Mann/auf alle seine Haab und Güter dergestalt verwiesen wird/ daß sie dieselben/ biß zu ihrer völligen Abfertigung/nutzen und niessen mag/und sie solche biß dahin/ abzutretten nicht schuldig sey/ da auch gleich Kinder von der ersten Ehe vorhanden wären/ deren Mutter vorher gleichergestalt versichert gewesen/ so hätten sie doch nicht Fug / sich / in Krafft ihrer Prætension/ in die Possess und Nutzung der Güter einzudringen/ vielleicht/weil ihre Mutter diß Recht erst nach des Manns Tod gehabt/ aber solches nicht erlebt hätte/daher sie auch / Jure repræsentationis, nicht mehr Recht haben oder begehren können / als die Mutter selbst gehabt / quæ ante Mariti obitum defuncta fuit. Bleibt also die letzte Wittib / die ihres Manns Tod erlebt hat/ bey ihres verstorbenen Manns Hab und Güter / Possess und Nutzung/ nach Innhalt ihres Vermächts/biß

zu ihrer Abfertigung. Jedoch/wann es zur Abfertigung und Bezahlung kommt / so haben dieselbigen Stief-Kinder vor der Wittib den Vorrang.

Da auch einer Wittib / besagter massen / alle ihres Manns Haab und Güter verpfändet sind / daß sie dieselben/von ihrer Abfertigung abzutretten/nicht schuldig ist/ so dann der Mann seel. fremde Gründe oder Güter Pfands-weise innen gehabt / oder auch im Bestand gehabt hätte/und solche Pfand-Schilling oder Beständе hinter sich verlassen hätte/ so sind in solchem Fall die Erben schuldig/ die Wittib so wohl dabey/ als bey andern des Verstorbenen eigenthumlichen Gütern/biß zu ihrer Abfertigung bleiben zu lassen. Was die Fahrnus bey der Abfertigung betrifft / ist allbereit droben in dem Capitel: Was bey einer Tochter Verehligung zu bedencken/ gemeldet worden/und werden dem Rechten und Lands-Brauch nach / unter der Fahrnus nicht verstanden die Früchte/so noch auf dem Felde stehen/ auch nicht die Fische in den Weyern; wann sie aber nunmehr abgeschnitten sind/ob sie gleich uneingeführt noch in dem Felde stehen / deßgleichen/ wann die Fische aus den Teichen gefischt/in die Einsätze und Behalter gebracht sind/so werden sie für Fahrnus gehalten/ davon auch die Wittib/ wie von der andern Fahrnus/ ihr Gebühr zu fordern hat. Item/so eine Frau ihrem Haus-Wirth in währender Ehe/ in baarem Geld / oder fahrender Haab etwas zubringt/und solches von ihr wäre anderwärts-hin verwendet oder verzehret worden/ so sind die Erben der Wittwen solches wieder zu erstatten schuldig. Die Zeit der Abfertigung/ wird zu zeiten in den Heyraths-Abreden bestimmt/wo es aber unterlassen worden/ geschiehet es gewöhnlich zwischen Weyhnachten und Lichtmeß. Woferne ein Ehe-Mann nichts/ als lauter Lehen-Güter hat / will der Frauen ihren Befreunden / noch vor Einwilligung des Ehelichen Gelübds/ vor allen gebühren/dem Bräutgam dahin zu obligiren/daß er über den Heyraths-Contract einen Consens vom Lehen-Herrn auswürcke/damit die Braut/nach seinem Ableiben/ohne Gefahr stehe / welches / nach geschehenen Fall / hart auszuwürcken/und gar schwerlich zu erhalten. Im Gegentheil / wann der Wittib die Wiederlag in baarem Geld eingehändigt wird/ ist sie auch wieder schuldig/solche auf liegende Güter im Land anzulegen/oder sonst mit Pfand und Bürgschafft zu vergwissern/ damit die Erben nach deren tödtlichen Abgang / solches wieder bekommen mögen; sollte aber dem Mann ihr zugebrachtes Heyraths-Gut nicht seyn bezahlt worden / so kan sie auch mit Recht die Wiederlag nicht fordern/ qui enim non facit, quod debet, non recipit quod oportet, & mulier quæ non dedit Dotem, non potest petere Donationem propter nuptias. Es wird aber dißfalls nicht an einem Ort / wie an dem andern gehalten / daher sich allenthalben/ fürnemlich nach dem Lands-Brauch zu richten.

Cap. XI.

Von Verzichten Adelicher Töchter.

Wann ein Vatter / vom Herrn-oder Ritter-Stand / seine Töchter ausheyrathet/ und sie/ wie gewöhnlich/ aussteuret/ so muß sie sich dem Lands-Gebrauch nach / der vätterlichen Haab und Güter verzeyhen / so lang einer von dem Manns-Stammen im Leben / und muß deßwegen dem Vatter einen Lands-bräuchigen Verzichts-Brief zustellen; auf das Mütterliche aber ist keine schuldig sich zu verzeyhen / sie thät es dann aus freyem Willen/ so doch selten geschiehet/können auch keines weges darzu gedrungen oder genöthiget werden. Und/wiewol die Verzichten den geschriebenen Rechten nach/ nicht kräfftig sind/sie werden dann mit einem Eyd bestättiget; so ist doch in Oesterreich / dem Lands-Brauch nach / einiger Eyd dißfalls nicht vonnöthen/ sondern muß die Tochter die Verzicht halten/als ob sie mit einem Eyd bekräfftiget wäre; doch bleiben in solchem Fall/ einem Vatter die Hände ungebunden/wann er eine solche verzyhene Tochter in seinem Testament noch mehr betrauen will/dieses sind die Brüder schuldig/ ihr/ ohn alle Weigerung/ folgen zu lassen/ und bleibt die Exclusion allein in seiner Krafft / wann der Vatter ab Intestato stirbt. Und erstreckt sich diese Verzicht allein auf den Manns-Stammen / so von der vätterlichen Linea herrühret / als auf die Brüder und Brüders-Söhne perpetuirlich in absteigender Linea, und gar nichts auf des Vatters Collateral-oder Beyseits-Erben; wann nun der Manns-Stamm/ in Linea descendente, vom Vatter abgestorben ist/ so wird dem verzyhenen weiblichen Stammen die Thür zur Antrettung der vätterlichen verzyhenen Güter wieder eröffnet / ungeacht / daß etwan ihres Vatters Bruder/ oder desselben männliche Erben/ noch im Leben vorhanden/ es wäre dann / daß sich eine Tochter / Krafft einer Erb-Einigung/ oder sonsten gutwillig/ auf den gantzen Namen und Stammen/ verzyhen hätte.

So erstreckt sich auch diese Verzicht allein auf den Manns-Stammen / vätterlicher Linea, und nicht auf die mütterliche/darzu die Töchter gleichen Zutritt haben mit den Söhnen; wann aber eine Schwester mit Tod abgehet/ so erben die überlebenden Schwestern mit ihren Brüdern / die verlassene Güter zugleich / dann die Verzichten(sagt Waltherus,daraus dieses meistentheils genommen)erstrecken sich allein auf vätterliche/und gar nicht auf schwesterliche Erbschafften / jedoch wird das Heyrath-Gut ausgenommen / dann solches alles/ als eine vätterliche Gabe/ dem Manns-Stammen allein/ billig zustehet: Deßgleichen/da ein Bruder/ ohne eheliche Leibs-Erben/mit Tod abgienge/und nicht allein vätterliche/ sondern auch andere / mit rechtmässigen Titul/ eroberte Haab und Güter hinter sich verliesse/ so erben dieselben adventitia Bona, die verzyhenen Schwestern/ mit und neben den Brüdern/ die vätterlichen aber bleiben den Brüdern/ wegen der gegebenen schwesterlichen Verzicht/ allein.

Und/ diese Verzicht schliessen nicht allein die Schwestern aus / sondern auch derselbigen Leibs-Erben/ von Mann-und Weibs-Stammen/ so lang der vätterliche Manns-Stammen noch im Leben ist.

Und / da ein Unter-Oesterreichischer Land-Mann/ ausser Lands-Güter/und verzyhene Töchter hätte/so erstrecken sich die Verzicht auch auf dieselben/ungeachtet/ solches im Verzicht-Brief nicht vermeldet wäre.

Wann noch jemand vom Manns-Stammen im Leben / aber aus rechtmässigen Ursachen der vätterlichen Erbschafft nicht fähig wäre / so stehen die verzyhenen Töchter stracks zu der Erbschafft ein: Da aber ein Land-Mann keinen ehelichen/ sondern nur einen legitimirten Sohn hinter sich verließ/ so werden dennoch die verzyhenen Töchter von ihm ausgeschlossen. Die geschriebenen Rechte vermögen auch/ daß die Adoptirte / und an Kindsstatt angenommene Söhne/ die verzyhene Töchter und ihre Erben ausschliessen sollen; solches aber (sagt Waltherus) können wir/ von Lands-Brauchs-wegen nicht billigen/ dann/ damit wird dem Letzten seines Namens und Stammens/ Ursach gegeben/ wann er mit seinen Schwestern/ oder ihren Erben/ nicht wol stehet / einen Fremden zum Erben/ und an Kindesstatt aufzunehmen/ und dadurch dem weiblichen Neben-Stammen des Land-bräuchigen Wiederfalls zu entsetzen / dadurch die warhafften / natürlichen Erben ausgeschlossen / und einander in fremde Sippschafft unbillig versetzt würde.

Cap. XII.

Was eine Haus-Mutter gegen dem Gesinde zu thun.

DIe Haus-Mutter/ weil sie die meiste Zeit in ihrem Hause zubringt / oder doch (nach der alten Gewonheit) zubringen sollte / hat auch desto mehr Zeit und Gelegenheit/ die Obsicht über ihr Gesinde/ mit emsigen Fleiß/ fortzusetzen/ damit jedes/ was ihm gebühret/ zu rechter Zeit/ nicht obenhin und schleuderischer weise/ sondern/ wie es seyn soll/ und gut ist/ verrichte/ nichts im Hause/ auch ausserhalb/ verwüstet und veruntreuet / das grosse und kleine Vieh mit Futter/ Wartung und Mast wol gewartet/ und der billige Gehorsam und unaussetzliche Fleiß allenthalben und jederzeit fortgepflanzt und erhalten werde.

Weil nun dieses einen grossen Fleiß / richtige Ordnung/ und sehr viel Mühe kostet/ auch einer Person (wegen vielerley überfallenden Verhinderungen) sonderlich wo grosse/ oder mehr/ als einerley Wirthschafften sind/ allein zu verrichten/ fast schwerlich/ und schier unmöglich; als soll ihr erstlich/ eine edle Haus-Mutter/ um eine getreue/ verständige/ tugendsame Weibs-Person umsehen/ die ihre Abwesenheit oder Unvermögen ersetzen/ mit ernstlicher Fürsichtigkeit dem Gesinde/ sonderlich denen im Schloß und Mayer-Höfen sich befindenden Weibs-Bildern/ fürstehen/ sie zur Gebühr anhalten/ ihre Fehler straffen/ und in allem ihr an die Hand gehen/ ihren Nutzen schaffen und befördern/ und allen Schaden/ Nachlässigkeit und übel-bestelltes Haushalten verhüten und abkehren / auch von allem jederzeit Red und Antwort geben solle.

Zum Andern/ muß auch dieser Weibsperson Schutz getragen / und sie dem Gesinde / mit dem sie nach der Frauen/ zu schaffen und zu befehlen hat/ ordentlich fürgestellt/ ihnen der Gehorsam eingebunden/ und die Widersetzlichkeit bey Straf eingehalten und verboten werden/ damit (sonderlich/ wann kein Pfleger oder Verwalter vorhanden) das Haus und Mayer-Gesind wissen möge/ wem sie zu pariren schuldig/ und jedes seine gebürliche Arbeit zu rechter Zeit anzustellen und zu vollführen/ sich nicht entschuldigen möge.

Zum Dritten/ muß dem Gesinde / sonderlich denen/ die starcke Feld-Arbeit thun müssen / mit gebührendem Unterhalt/ Essen/ Lieger-Statt und Besoldung/ Wartung und Artzney/ da eines oder das andere erkrancket/ auch also begegnet werden / daß sie ohne Klag und Beschwerung ihren Dienst desto eyfriger und emsiger verrichten mögen / ihre Herrschafft desto mehr liebend und hochhaltend/ auch desto treulicher und williger/ was ihnen zugehört/ in allem sich verhalten.

Vierdtens/ soll eine emsige Haus-Mutter/ aus dem andern Buch/ dem Monat-Register / was von Zeit zu Zeiten für Weiber-Arbeiten/ und ihr zugehörige Haus-Geschäffte zu thun/ herauszeichnen/ und darnach früher oder später / wie es der Lands-Brauch und Gewitter leydet/ alles anstellen und verrichten lassen/ damit nichts dahinden bleibe/ und jederman wissen möge/ wann und wie alle Arbeit glücklich anzugreiffen und auszuführen/ damit die gantze Haushaltung in guter Ordnung bleibe/ durch welche alles leichter und bequemlicher ankomt und glücklicher fortgehet.

Fünfftens/ soll sie sich vor öfftmaligem Abwechsel der Dienstboten hüten/ so wohl/ weil es ein Zeichen ist/ einer Unbeständigkeit/ und auch/ daß dadurch ihr Dienst verschlagen wird/ indem sich nicht gern ein Gesind an einen Ort verdingt / wo es alle Tage / um geringe Ursachen willen / des Stroh-Sacks und Wegjagung erwarten muß. Zu dem/ biß man den neuen abrichtet/ viel Zeit vergehet/ also manche Arbeit versaumt wird; dahingegen diejenigen/ so schon lang in Diensten seynd / ihrer Herrschafft Willen desto besser erlernen/ sich darnach bequemen/ und also alle Haus-Geschäffte besser und glücklicher von statten gehen.

Zum Sechsten / soll man keine Ungebühr / Muthwillen und Unzucht verstatten/ sie zur Erbarkeit / Gebet und Arbeit anhalten / und im übrigen auch alles das in Obacht nehmen / was oben im andern Buch / in dem 15. und 16. Capitel/ von dem Gesinde / vermeldet worden.

Cap. XIII.

Was zu thun gegen der Nachbarschafft.

WO man schon in einer Nachbarschafft lang gewohnt/ und gute verträuliche alte Bekanntnus hat/ da ist leichtlich eines oder des andern Eigenschafft zu erkennen; wo man aber (wie offt geschiehet) durch Heyrath oder Kauff/ gantz an einem fremden Ort wohnen und hausen muß/ da ist dannoch einige Obsicht und Aufmerckung zu halten/ so wol sich in der Benachbarten guten Willen einzuschleichen/ als ihren Neid und Feindschafft geschicklich zu vermeiden. Und zwar ist vonnöthen

Erstlich/ daß/ weil es unmöglich fällt / daß nicht von rohen und unzeitigen/hitzigen Gemüthern/ in fürfallenden Neuerungen / allerley Censuren / Stichel-Reden/ Meynungen und Conjecturen / weißlich und unweißlich/fürüber gehen/ auch sich der Ohren-Bläser / Verläumder/ Lügner und Tischen-Täschen-Träger genug finden / die aus einer Mucken einen Elephanten/ und aus einem Faden ein Schiff Seil machen / die Gemüther ineinander zu hetzen / oder doch sich damit beyzulieben und zuzukauffen;als ist Vernunfft und Gedult hierinnen bey einer Christlichen Haus-Frauen höchstnothwendig/ nicht allein durch den Prob-Stein der Weisheit/ das Gold von dem Messing zu unterscheiden/ sondern auch die Gedult / geringe und nicht Ehrenrührige Geschwätz vorbey geben/ fünffe lassen gerad seyn/ und nicht alles auf das schärffeste zu Boltzen drehen / dadurch werden die falschen Anhetzer verführet/ die halsstarrigen Feinde beschämet / die Mittelmässigen gemildert / und die Frommen und Einfältigen gewonnen.

Zum Andern/weil die anfänglichen Erzeigungen von grosser Wichtigkeit sind/einen guten oder bösen Namen zu erlangen/soll sich eine Christliche Haus-Frau befleissen/die arme Leute/ nicht allein von ihren Unterthanen/ sondern auch von auswendigen Herrschafften gerne für sich zu lassen/ sie anzuhören / ihren Anliegen / Noth/ Kranckheit und Gebrechen / gerne und willig abzuhelffen/es heisset: Vox Populi, Vox Dei, gemeiner Urkund/ GOttes Mund; dadurch sie aus einen kleinen geringen Sämlein der Gutthätigkeit und Freundlichkeit / ihr einen grossen und unsterblichen Lobs-Baum pflantzen und auferziehen / auch dadurch bey der gantzen Nachbarschafft sich berühmt und beliebt machen kan.

Zum Dritten/weil das Frauen-Volck meistentheils in einer solchen Constellation gebohren / daß man sie in Verdacht hat/sie seyen karg/ geitzig/ gespährig/ und haben nicht gerne Gäste. Nun ist wol die Warheit/daß an vielen Orten eine grosse Krippenreuterey und Zulauff/ auch von solchen Personen/die vom Sauffen/der Spiel-Sucht/Zanck-Händeln/ und andern bösen Lastern/ beschreyet sind / und man es dahet einer ehrlichen Frauen schier nicht übel nehmen sollte/ dergleichen Gesinde um ihren Mann ungerne zu wissen / so kommen aber doch bißweilen ehrliche / gute Leute aus der Nachbarschafft/ Freund-und Bekandtschafft zu erhalten/und aus guter Meynung und Affection/ sie heimzusuchen/ und muß dennoch das Unschuldige des Schuldigen entgelten/und sich mit einer kahlen Entschuldigung und mercklichen Gedicht abfertigen lassen ; da soll nun eine tugendsame Haus-Frau sich hüten / ihren eignen und auch ihres Manns guten Namen/ keinen Schand-Flecken anzuhängen/sondern solchen fortzupflantzen/mit aller Ehrerbietung und Gutwilligkeit sich zu erzeigen/sonderlich gegen dem Frauen-Volck offenhertzig und vertraulich umgehen/ weil diese/ ihrer angebohrnen Art ingedenck/ desto leichter errathen können/ was sie im Schild führe/ und aus einem geringen Verdacht/offt eine gewisse Folge schliessen/und damit sie und ihr Haus hernach bey der gantzen Nachbarschafft austragen/alles vermehren und verbessern/oder vielmehr verärgern.

Zum Vierdten/ dieses nun zu verhüten/solle eine ehrliche Haus-Mutter die Gäste nicht weniger / als der Mann / mit Freundlichkeit und guter Art empfangen/ gerne sehen/wol bewirthen/und keinen Unwillen spüren lassen;alle kleine Ungelegenheiten dissimuliren / und das Tractament,nach ihres Hauses Vermögen sauber und wol gekocht/wo nicht mit wenigen Uberfluß/doch genüglich und geschwinde/daß sie nicht lang über die Zeit warten dörfften/ wol bestellen/ sonderlich auch/ daß für das Gesinde kein Abgang sey/die am allerärgsten/zu befriedigen/und das meiste schaden können. Doch hat sich eine verständige Haus-Frau in allem nach der Lands-Art und ihrer Nachbarn Gebrauch/ in diesem und andern (was löblich und gut ist) zu richten und zu verhalten.

Cap. XIV.

Warnung vor Aberglauben.

Diß ist der andere Verdacht/damit meistentheils das Frauen-Volck sich muß bezeyhen lassen; und die Warheit zu bekennen / sind in Wirthschafft Sachen/ auch denen / so den Mann betreffen / so viel Aberglauben / theils von den Heyden/ theils von der Einfalt und Leichtglaubigkeit hergeflossen/daß auch sehr wenig Männer sind/ die sich gantz davon ausnehmen dörffen; will nur etliche namhafft machen: Als daß man in den Schalt-Jahren kein junges Vieh abnehmen/oder einigen Baum peltzen solle. Daß der Ascher-Mittwoch des Frühlings/ der Pfingsttag darauf des Sommers/ der folgende Freytag des Herbstes/ und der Samstag des Winters Witterungen bedeute. Daß Urbani/Mariä Himmelfahrt/ Laurentii/ Matthäi-Tag schön und gewitterich/ ein gut-oder schlechtes Wein-Jahr vorsage/ daß der Weyhnachts-Tag absonderliche Prophezeyungen in sich halte/ nachdem er auf einen oder andern Tag in der Wochen einfalle. Daß man nach den zwölff Unter Nächten die Witterungen der zwölff Monaten des gantzen Jahrs prognosticiren will. Wann die Eychen wol blühen/ soll ein gutes Schmaltz-Jahr kommen. Wie der Guckguck 2 oder 3 Tage nach S. Joh. Bapt. schreye / soll das Korn im Werth seyn/schreye er wenig / solle es wolfeil/ thue er viel Schläge/ soll es theuer werden. Wanns an S. Johannis-Tag regne/soll eine nasse Erndte seyn/ sollen auch die Nüsse gern verderben ; die Wiegen von der Martins-Gans/soll nassen oder trocknen Sommer bedeuten / wann viel oder wenig Weisses daran ist. Item/daß S. Pauli Tag/ mit unterschiedlichen Wetter/auch ein gutes oder böses Jahr vorweise. Daß man am Michaelis-Tag einen Eych-Apffel eröffnen / ob er eine Maden oder Spinnen in sich habe / oder gar leer sey/ dadurch Fruchtbarkeit / Sterben oder Theurung vorzeige. So viel Reiffe vor Michaelis fallen/ so viel Fröste sollen in folgendem Mayen nach Georgi fallen. Daß man von dem ersten Schnee die Täge/biß auf den nachfolgenden Neumonden / zehlen und glauben soll/ es werden den Winter-durch/so viel Schnee fallen/wie viel Täge von dem ersten Schnee-Fall/biß auf den Neu-

Mon-

Monden seyen: Etliche rechnens vom vergangnen Neu-Monden her/ und meynen/ wann der erste Schnee falle/ so viel Täge nach dem Neumonden seyen/ so viel Schnee fallen denselben Winter; und/ was man dergleichen aberglaubische Dinge auch mit dem Vieh und anderwärts vornimmt/ könnte schier ein Buch Papier damit überschrieben werden/ und sind theils so tief in die menschlichen Gemüther eingewurtzelt/ daß es fast unmüglich/ solche gantz und gar bey den einfältigen Leuten auszureuten/ oder sie eines andern bereden/ weils eine uralte Tradition von den alten Vorfahren auf unsere Voreltern und Eltern/ und von ihnen auf uns kommen/ daher auch die alten Bauren-Regeln/ deren der gröste Theil (wenige ausgenommen) aberglaubisch und kindisch sind/ sonderlich/ was die Tagwählereyen/ und Gewitters-Urtheil nach den Fest-Tägen betrifft. Noch ärger thun diejenigen/ die aus dem Heiligen Göttlichen Wort gewisser Sprüche/ zu ihrem Aberglauben/ mißbrauchen; Als wann eine Brunst entstehet/ und man das Feuer sihet/ soll man dreymal sagen/ den andern und dritten Vers aus dem 11. Cap. des vierdten Buchs Mosis. Damit eine schwangere Frau leicht gebähre/ soll man den ersten Psalm/ biß auf die Wort/ und seine Blätter verwelcken nicht/ auf ein weisses subtiles Pergament/ mit Rosen-Wasser und Saffran schreiben/ diesen Zettel mit Mastix beräuchern/ und der schwangern Frauen um den rechten Arm binden/ und zu diesem Ende/ damit es desto besser halte/ auf ein Taffet oder seidenes Band nähen/ daß die Schrifft die blosse Haut berühre/ und der Zettel nicht länger sey/ als die Dicke d[es] Arms erfordert. Item/ daß eine schwangere Fr[au] leichtlich niederkomme/ soll man den 110. Psalm/ b[iß] auf die Wort: Deine Kinder werden dir gebohren/ w[ie] der Thau aus der Morgenröthe; eben auf solche W[ei]se/ (wie oben gedacht) aber auf zwey Zetteln schreibe[n] und gleichermassen der Frauen auf beede Büg der Fü[sse] umbinden; so warhafftig alles ein Aberglauben un[d] Mißbrauch der Heiligen Schrifft ist/ und von alle[n] Christen billig zu meiden/ damit nicht das Wort/ so un[s] zum Leben gegeben worden/ zum Tode gereiche.

Eine vernünfftige Haus-Mutter soll sich an solch[e] altvettelische Meynungen nicht binden lassen/ sonder[n] vielmehr mit der einfältigen Halsstarrigkeit und Dü[n]ckel-Wahn Mitleiden haben/ und/ so viel sie kan/ ihne[n] die Nichtigkeit und eitele Thorheit solcher ungegründe[]ten Beobachtungen vor Augen stellen/ und in ihre[n] Haus-Zimmern und Vieh-Ställen solche Lapperey[en] nicht zugeben oder gestatten. Diß ist die beste und ge[]wisseste Bauern-Regel/ mit ihrem Vieh zu gebrauchen daß das Gesinde zur Gottesfurcht und Gebet fleissi[g] angehalten/ alles sauber/ ordentlich und emsig ange[]stellt/ mit Futter und Wartung alles wohl versehen und das übrige der Vorsorg des besten und ältesten Haus-Vatters/ des Allmächtigen GOTTES/ mi[t] Christlicher Bescheidenheit und hertzlicher Zuversich[t] zu seinem Göttlichen Willen und Wolgefallen über[]lassen werde.

Cap. XV.

Was insgemein einer Haus-Frauen im Leben und in ihrer Wirthschafft zu thun sey.

Die Haus-Wirthschafften sollen seyn (wann sie glücklich und wolbestellt sind) wie ein wohlgemachter Teich oder Weyer; der Haus-Herr soll seyn der Einlaß/ oder die Quelle des Wassers/ damit es daran nicht gebreche; die Haus-Frau aber der Damm und der Ablaß/ die alles/ was von der Quellen hineinkommt/ verwahre/ und was übrig und unnothwendig/ also geschicklich austheile und anwende/ daß dannoch das Capital ihres Vermögens erhalten/ und die Verzinsungen/ zu GOttes Ehren/ der Ihrigen und des Nächsten Nutzen wohl und löblich ausgespendet werden/ damit der nutzbare Teich ihrer Hauswirthschafft/ weder überschwemmet noch ausgetrocknet werden möge. Hat also eine Frau/ solches recht und vernünfftig anzustellen/ und zu bedencken:

Erstlich/ soll sie gleich einem Bienen-Weisel oder König seyn/ die in ihrem Hause den arbeitenden Dienstbotten und Mägden/ was jedem gebühret/ so wol ausser- als innerhalb des Hauses/ ihre Verrichtungen recht anweise und austheile/ allen Wust und Unsauberkeit reinlich lasse aufraumen und ausfegen/ und in seinem Wolstand erhalte/ sonderlich aber gern früh aufstehe.

Fürs Andere/ das vornehmste Stuck ihres Berufs ist/ daß sie/ nach Göttlicher Ordnung/ ihres Manns Gehülffin sey/ wann er von ungleichem Humor, sich darein schicke/ und nicht vermeyne/ er müsse sich nach ihrem Kopff richten/ sonst wirds heissen/ wie man in den Fabeln erzehlet: Daß einmal die junge Schwalbe nach Hause kommen/ und ihrer Mutter erzehlt/ sie hätte einen tapffern/ schönen Ehe-Mann erworben/ und das wäre der Gümpel oder Rothfinck; da hat ihr die Mutter darauf geantwortet: Ihr werdet schwerlich lang beysammen bleiben/ dann er liebt den Winter/ und du den Sommer; also wird eine tugendsame Haus-Mutter diß in Acht nehmen/ was der Mann erwirbt/ kaufft/ in Vorrath verschafft/ oder ins Haus bringt/ empfangen/ verwahren/ daß es nicht entweder verderbe/ oder gleich jederman Preiß gelassen werde; und also nicht ein Wasser-Wirbel sey/ der alles/ was man hinein wirfft/ also verschlinge/ daß man nichts mehr davon sehen kan.

Zum Dritten/ sollen alle ihre Geschäffte/ Vermögen und Hausrath in guter Ordnung gehalten seyn/ damit alles leichter zu finden und vorzunehmen; alle Fahrnus soll an seinen gewissen Ort gelegt/ aufgezeichnet und verschlossen/ auch was in den Ställen/ in den Zimmern/ im Garten/ für Werckzeug und Fahrnus gebraucht wird/ soll gewissen Dienstbotten eingeantwortet und aufgeschrieben/ zu ihrer Verantwortung gelassen werden/ damit sie jedes/ auf Begehren/ gleich wissen zu finden/ und/ wo ein Abgang wäre/ darum Rechenschafft zu geben; dann einmal gewiß/ wann man schon genug hat/ und im Fall der Noth es haben will/ bey unordentlichen Haushalten/ offtmals etwas nicht gefunden/ und dahero man bey seinem Reichthum mit Mangel gequälet wird.

Zum Vierdten / soll (wie oben gedacht) eine Haus-Mutter / ihr um eine treue / fleissige Haushalterin / oder Beschliesserin umsehen / die eine gute Erfahrung und glückliche Gedächtnus habe / alles aufschreibe / was das Gesinde von Hausrath in Händen / damit sie nichts veruntreuen oder verwahrlosen mögen / die in Ställen bey dem Melcken / bey Fütterung und Wartung des Viehs zusehen / mit Milch / Käse / Butter und Schmaltz umgehen / alle Arbeit anschaffen und ausführen / und von allen Rechenschafft geben könne.

Fünfftens / wann nun eine Haus-Mutter alles auf das beste und vernünfftigste bestellt und angeordnet hat / soll sie gleichwol glauben / es sey noch nichts gethan / wann sie nicht selber ihre Obsicht und Augen dabey habe / und Fleiß ankehre / daß alles mit guter Ordnung angefangen / vermittelt und geendet werde.

Zum Sechsten / daher auch die alten Römer für der vornehmsten Weiber-Tugenden eine gehalten und gerühmet / wann eine Frau gerne zu Hause bleibe; weil sie in einem verschlossenen Ort des Paradises gleichsam darum erschaffen worden / daß sie gern zwischen den Eingang ihres Hauses sich halten solle; die ihre Weiber auf alle Festin und Zusammenkünfften lassen / verursachen / wann sie heßlich sind / bey andern Verachtung / sind sie schön / Verlangen. So viel eine Frau gute Freunde ausser des Hauses erwirbt / so viel Feinde und Nachsteller erweckt sie den Ihrigen; im Hause bringen die Weiber Hülff und Beystand / ausser des Hauses aber nichts / als Verhinderungen; ihr Thun und Lassen kan fremden Anwesenden keinen Lust geben / ohne Unlust dessen / der sie dahin gebracht oder gelassen; verliehren sie nichts / daß sie andere verlangen / so verliehren sie doch / daß sie von andern verlangt werden; dann / wo sie es für unmöglich hielten / würden sie es nicht verlangen / und / indem sie es für möglich achten / kan solches ohne liederliche Einbildung von der Frauen Zucht und Tugend / nicht geschehen. Wann eine Frau desjenigen Gesellschafft meidet / von dem sie gewiß / daß er ihr Unglück suche / warum sucht sie derselben Gespräche / die sie verlangen liederlich und gail zu seyn; die Gesellschaffts-Begierd ist eine Eitelkeit / so wohl der Ehe-Männer / als ihrer Weiber / sie wollen durch Fürstellung ihrer Weiber Schönheit / bey andern Neid erwecken / und machen / daß sie offt andere / die mehr gelten / beneiden müssen / und erernten an statt des Neids / der andern Mißgunst / wie dieses der Italiänische Marchese Virgilio Malvezzi, in seinem Romulo, ausführet. Nun redet zwar vielleicht dieser / nach der eyfersüchtigen Gemüths-Art seiner Landsleute / und bin ich nicht der Meynung / daß dieses in unserm Teutschland sich so gar nachahmen lasse; eine Ehr-liebende Frau wird ohne diß die Gebühr und Wolstand ihres Hauswesens zu beobachten / und aus den übermässigen Auswandern und täglicher Gesellschaffts-Sucht / eine solche Mässigung und Moderation zu ziehen wissen / daß ihrem Mann kein Verdacht / ihrer Wirthschafft kein Schad / ihren Kindern keine Aergernus / und dem gemeinen Pöbel kein Anlaß zur billigen Nachred gegeben werde.

Zum Siebenden / also soll eine Haus-Wirthin gleichen einem Schnecken / daß sie willig und gerne zu Hause bleibe / und keiner Schwalben / die allenthalben in der Lufft herumstreiche; keinem May-Käfer / der sich an alle blühende und auskaimende Bäume anzuhencken / der grossen Gesellschafft nachfolge. Sie solle gleichen einer Nachtigall / die ihren Jungen das holdseelige Frühlings-Gesang / der Gottesfurcht und Tugenden / offtmals vorsinge und unterweise; einer fleissigen Ameise / die auf des annahenden Winters Nothdurfft / ihr Haus / ihre Kisten und Kästen / mit emsiger Vorarbeit versehe / und alles zu rath halte; einer treuen Gluck-Henne / die alle hin- und wieder-gefundene und zusammengeklaubte Noth-Körnlein den Ihrigen / nach Billigkeit / fleissig und sorgfältig austheile.

Zum Achten / soll sie niemand Fremdes ins Haus nehmen oder einigen Bedienten wegthun / wann beedes ihr Mann nicht vorhero weiß und verwilliget / weil das erste eine unbedachtsame / das letztere aber eine eigensinnige zornige Natur (so beedes dem Weibs-Volck unrühmlich) bedeutet / und / wo nicht von dem Mann selbsten / doch von andern übel aufgenommen und ungleich ausgelegt wird.

Zum Neundten / soll eine Haus-Mutter ihren Haus-Geschäfften und Wirthschaffts-Sachen mit allem Fleiß abwarten / sich um Staats-Sachen / Land-Regierungs-Bedencken / neue Zeitungen / nicht viel bekümmern / des Heyraths-Stifftens / und aller dergleichen Händel / müssiggehen / und weniger / was in fremden Häusern geschehe / als was in ihrem eignen Hause vorgehe / zu wissen sich bemühen / ihrem Beruff gemäs leben / den Ihrigen mit gutem Beyspiel vorgehen / und das übrige GOttes Obsicht befehlen.

Cap. XVI.

Was im Hause und in der Kuche zu thun.

Condiren und Artzney-Sachen / wollen wir in die folgende Capitel verspahren / in diesem wollen wir allein / was im Hause zu thun / mit wenigen berühmen / weil ohne diß einer vernünfftigen Haushalterin ihre Gebühr nicht unbewust; theils auch / aus denen im andern Buch gethanen Erinnerungen / was monatlich im Hause fürgenommen / ersehen / und sich darnach richten kan.

Doch / daß sie erstlich / alle ihre viel antreffende Anschläge und Vornehmen / vorher mit ihrem Mann berathschlage / und / was sie einhellig beschliessen / desto getroster angreiffe und verrichte / das Geringere aber auch anzustellen nicht verabsaume; als / daß sie zur rechten Zeit / aufs gantze Jahr / für ihrem Tisch / fürs Gesinde und die Ställe / Lichter / Seiffen und Kertzen mache oder schaffe / mit Milch / Käsen / Butter / Schmaltz / Flachs und Hanff / Hönig / Wachs / Saffran / Kraut und Ruben / Eyern / Essig / und allen Vorrath von Fleisch / Speck / Schincken / Meel / Gries / Gersten / Haber / Korn / Hirß und Heidenbrein recht umgehe / damit nichts verderbe / und alles wohl angewendet werde; auch soll sie guten Bericht wissen / oder doch einen andern Verständigen dabey haben / wann sie das Garn den Webern übergibt / daß alles recht gearbeitet / nichts veruntreuet /



untreuet/zu rechter Zeit in und von der Bleich gebracht werde.

Zweytens/ soll sie sich/ nach Gelegenheit und Vermögen ihres Einkommens/ in die überflüssige unnothwendige Fahrnuß nicht verlieben/ was man nicht braucht/ als zu Ehren wol einschliessen und verwahren/ was man aber täglich braucht/ ihrer Beschliesserin/ nach einem Regiſter einantworten/ damit nichts verwüstet/ und alles sauber gehalten werde. Die Beschliesserin soll auch/ was von Lein-Gewand verschleussen will/ ehe es in die Wäsche kommt/ sauber flicken und ausbessern lassen/ was gantz unbrauchsam/ der Frauen bey Zeiten fürbringen / damit man neues an deren Statt machen könne. Das Gewand in die Wäsche zählen/ aufschreiben/ und wieder nach der Verzeichnuß einnehmen.

Zum Dritten/ soll eine sorgfältige Haus-Frau die schöne und selten/ ohne zu Ehren und Festinen gebrauchte Fahrnus selbst/ nach einer geschriebenen Lista, die jedem Kasten oder Truhen beyliegen solle/ in ihre sichere Verwahrung nehmen/ jährlich/ bey schönem Wetter/ was man nicht / oder selten / braucht / an die Lufft hängen/ und zwey oder drey Tage wohl ausdauen lassen/ wieder nach der Verzeichnuß sauber zusammen legen/ und in die gehörige Kisten/ wie sie vor gelegen/ einraumen.

Zum Vierdten/ die Zimmer alle sauber und rein zu halten/ alle die darinnen sich befindende Fahrnissen/ als Bett-Gespanten/ Bett-Gewand/ Bolster/ Küssen/ Leylacher/ Teppicht/ Pottier/ Fürhänge für die Better und Fenster/ item Sessel/ Stühle/ Tisch und Bäncke auffschreiben lassen/ damit sie in guter Ordnung gehalten/ da man eines oder des andern bedürfftig / leichtlich gefunden/ und nach dem Gebrauch wieder an ihren gehörigen Platz gestellet werden; also kan man desto leichter sehen/ wann an einem oder dem andern ein Mangel fürfällt.

Zum Fünfften/ kan auch eine Haus-Frau eine gute Wirthschafft begehen / weil man auf dem Land ohne dis keine Kleider-Pracht treiben soll / daß sie ihre eigne Weber hält/ die ihr/ neben der Leinwath/ Zwilch/ Bett- und Tisch-Zeuge/ auch zu alltäglichen Kleidern für sich und die Ihrigen aus dem besten Garn und Wolle/ und für das Gesinde aus dem gröbern/ Mezzalane, Burat/ gantz wollene Zeuge/ und Loden im Hause machen/ daß sie täglich möge zusehen / damit die Weber nichts veruntreuen mögen. Auch solle sie aus den Ochsen- und Küh-Häuten/ die im Haus geschlacht worden/ Schuh-Leder und Sohlen / item Kummet und Wagen-Geschirr/ item Kobl-Wagen und Calessen daraus zu machen und auszubessern; aus den Bock-Kälber-Schaf- uñ Geiß-Häuten aber bey dem Weißgerber/ zum Verkauff/ oder aber ihrem Gesinde zur Bekleidung/ machen lassen/ die Häute aber / ehe sie in die Arbeit kommen/ müssen bezeichnet werden / damit man sie nicht möge auswechslen. Kan auch jährlich einen Schuster halten/ der Stiefel und Schuhe für die Dienstbotten verfertige/ weil viel damit erspahret wird. Die Kleider/ so zu Ehren gebraucht/ und nur bisweilen und selten getragen werden/ thut man besser/ man lasse sich von Seiden/ als von theuren Tüchern (welche bald Schabenfrässig werden) machen. Zu den Kleidern sind auch besser hohe weite Kästen/ darinn man sie völlig aufhängen kan/ als wann sie zusamm gelegt/ auf einander kommen/ nicht allein/ weil sie viel Büge und Falten kriegen/ daher auch eher schleussig werden/ sondern auch/ weil Plürs und Sammet also zusammen gepreſt/ schielend werden / und den guten gleichmässig-spielenden Glantz gutes theils verliehren. Das Vornehmste ist/

daß eine Frau/ weder für sich / noch ihre Töchter/ alle neue Formen nachthun/ ihre Ausgaben nach dem jährlichen Einkommen wol abwegen/ mehr zu wenig/ als zu viel thun solle / sich der Sauberkeit zwar befleissen/ aber doch alle unnothwendige Hoffarth und Eitelkeit fliehen/ nicht alles wollen nachthun/ was sie bey andern/ die reicher oder verthunlicher sind / siehet / und allzeit weißlich sich in die Schrancken der Billichkeit / Vernunfft und Bescheidenheit halten; sie soll nichts bey den Kauffleuten ausnehmen / was sie selbst im Haus kan wolfeiler machen lassen. Wann die Wolle den Kauffleuten verhandelt wird/ kan man etwas gewisses davon im Hause behalten / davon man von der subtilesten Wolle für die Herrschafft und Kinder/ von der gröbesten aber Loden und Zeuge für die Dienstbotten kan machen lassen / sich alltäglich auf dem Lande zu kleiden. Man muß die Wolle sauber kämmen lassen/ (vorhero aber waschen) kartätschen/ spinnen/ wircken/ die Tücher auf die Walch-Mühl bringen/ darnach/ wie man will/ färben/ und bey dem Tuchscherer zurichten lassen. Das Spinnen kan bey Regenwetter/ oder in den Winter-Nächten geschehen. Von den Seiden-Würmen kan man die zerrütteten und verwirrten Knollen spinnen lassen/ daraus wird Filosell , daraus kan man Teppicht/ Spalier und Zeuge zu Kleidern machen lassen/ und ein wenig gute Seiden (die sonst vornemlich zu verkauffen) darunter nehmen; man kans auch mit Woll/ Baum-Woll/ oder Garn mischen/ und Zeuge vor die Kinder machen lassen. Fürnemlich sollen schöne Kleider/ Silber un Geschmuck/ Teppicht/ Fürhänge/ Spalier/ schönes Tisch- und Bett-Gewand/ Leinwath/ Seiden/ Zinn Messing/ Kupffer/ irrdenes sauber Geschirr / als Majolica, Tauser-Geschirr/ sauber verwahrt werden. Auch soll eine Haus-Mutter so wol Fleischhacker- und Kramer- als auch Apothecker-Gewicht haben/ und verstehen/ alles fleissig nachwägen lassen/ damit sie nicht möge betrogen werden.

Zum Sechsten/ was die Kuchen-Sorge antrifft/ scheinet wol/ es sey so viel absonderlich nicht daran gelegen; wann man aber betrachtet/ daß die Kuche gleichsam eine angenehme un nothwendige Apotheca ist/ die Gesunden bey ihrem Wolergehen zu erhalten/ und den Schwachen wieder aufzuhelffen/ ist dennoch sehr und viel daran gelegen / daß ihr eine Haus-Frau um gute treue/ fleissige Leute/ Koch und Köchin umsehe / die alle Speisen sauber/ wol und gut zurichten/ wol kochen/ zu recht anbefohlner Zeit/ warm auf dem Tisch geben/ mit Saltz/ Gewürtz/ Butter/ Schmaltz/ Fisch/ Fleisch und Gemüse recht umgehen/ jedem sein Recht thun/ dadurch der Magen gestärcket/ die Däuung befördert/ der Lust erhalten/ die gantze Natur des Menschen in Gesundheit versichert/ auch viel und mancherley Kranckheiten hiemit verhütet/ abgewendet und ausgeschlossen werden. Und obwol allhier von dem Kochen und Zurichtung der Speisen etwas hätte sollen gedacht werden/ wie/ ohne Ruhm zu melden/ unser Land Oesterreich/ wegen guter wolgeschmacker und delicater Zurichtung der Speisen/ vor vielen Ländern hochberühmt ist/ und ichs aus meiner Ehe-Liebsten/ und andern bewährte Koch-Büchern leicht hätte thun können/ so hab ichs aber/ mich der Kürtze zu befleissen/ unterlassen / und solches einer jeden edlen Haus-Mutter eigner Discretion heimgeben wollen/ weil es doch heist: Coquus Domini debet habere gulam, und jedwede Haus-Mutter aus der Erfahrung wissen kan/ was mehr oder weniger angenehm.

Zum Siebenden/ das Geschirr/ das man in die Kuchen braucht/ soll allzeit nach dem Gebrauch gesäubert und abgespühlet werden/ in einer guten Ordnung in der Kuchen oder in der Kuchen-Kammer vor Augen seyn/ damit man den Abgang bald mercken/ darnach fragen und straffen könne; wann sie um das/ was sie muthwillig und boßhafftig zerbrechen/ mit Abgang von ihrem Sold/ gestrafft werden / lernen sie klüger seyn/ ihnen selbst besser zu wirthschafften. Herr de Serres erzehlt/ daß ihm ein Kupffer-Schmied zu Montelimar, vor dessen Haus und Werckstatt ein Bronn gewesen/ gesagt habe/ daß er stracks hat wissen können / wann die Dienst-Mägde mit ihren Frauen einen Zanck-Streit gehabt/ denn/ sodann haben sie ihre Krüg/ Schäffer un Geschirr allzeit mit Unwillen und Gepolter niedergeschleudert/ daß sie/ wann sie nicht von Kupffer gewesen wären/ leichtlich hätten brechen können. Diesem Frevel und Trutz nun vorzukommen/ ist nicht böse/ daß sie eine Sorge tragen müssen/ etwas an ihren Sold deßwegen zu verlieren; doch ist diese Christliche Bescheidenheit zu tragen mit denen/ die es ungerne/ oder aus einem ungefähren Zufall thun/ auch Gedult zu tragen/ daß es nicht mehr einem Geitz und Tyranney / als einer Wirthschafft zugeschrieben werde.

Zum Achten / Kertzen von Inßlet lang zu behalten/ sagt Herr de Serres, es sey durch Erfahrung probiret worden/ wann man die neuen Kertzen vier und zwantzig Stunden in ein frisches Wasser/ bis an den Tacht hänget/ das mache sie starck / daß sie nicht bald abfliessen/ an einem kühlen und trockenen Ort bleiben sie gerne; wann die Tacht zu den grossen Tafel-Kertzen von Baum-Woll sind/ und drey- oder viermal vorher ins Wachs gedunckt/ hernach/ so dick man will/ mit Inßlet überzogen werden / so brennen sie stärcker und langwühriger.

Endlich / soll eine Haus-Mutter mit der Fahrnuß keinen Uberfluß/ sondern nur die Nothdurfft begehren/ und wol verwahren; das weisse Gewand/ je öffter es gewaschen wird/ je eher wirds verderbt/ daher soll eine Haus-Mutter dessen einen ziemlichen Vorrath haben/ daß man solches ein Jahr hindurch über viermal nicht waschen darff; das unreine Gewand muß an einem trockenen lüfftigen Ort mit grossem Fleiß erhalten/ und wol versperret seyn/ man muß auch jährlich im Hause etwas nachmachen lassen / damit kein Abgang sey; auch soll man Better/ Leylacher/ Bölster/ Küssen/ Kupffer- und Messing-Geschirr / sonderlich das Silber/ sauber halten/ nicht grob darmit umgehen / sondern reinlich und wol verwahren.

Cap. XVII.

Was zu thun/ wann jähling unversehens Gäste kommen.

IN Städten/ wo der Marckt vor der Thür ist/ da man Fleisch-Bäncke/ Kauffleute/ Früchte/ Gewürtz/ Fisch-Marckt und allerhand Zuckerwerck/ bey denen Materialisten und Zuckerbackern haben kan/ ist es leicht/ daß man einen jäh-erscheinenden Gast/ nach Möglichkeit besser bewirthen kan/ absonderlich/ weil man daselbst auch vielerley gute und edle Geträncke/ nach der Wahl haben kan. Auf dem Land aber/ wo man auf seinen Gut wohnet/ muß so wohl der Haus-Herr/ als auch die Frau/ eine weise und vorsichtige Anstellung machen/ daß man/ im Fall der Noth/ nicht mit Schand und Spott bestehen möge/ sonderlich müssen 1. die Zimmer und Gemächer/ wohin man die Gäste logiren will/ mit saubern und genugsamen Fahrnussen/ als Tischen/ Sesseln/ Leuchtern/ Lavoier, Spalier oder Bildern/ Fürhängen/ saubern Betten/ nachdem das Haus vermag/ mobilirt und versehen/ und allenthalben sauber und wohlgekehrt und ausgeraumt seyn. 2. Muß der Haus-Wirth Vorsehung thun/ daß der Keller mit Wein und Bier/ und der Stall mit Heu/ Stroh und Haber/ nach Nothdurfft/ wie auch das fremde Gesind/ mit gehöriger Speiß und Tranck versorget seyn möge/ auch gebürliche Lieger Stätten habe. 3. Wann Einsätze und Fisch-Behalter vorhanden/ sollen sie mit guten und genugsamen Fischen versehen seyn. Weil aber 4. die gröste Sorg und Bemühung der Haus-Mutter obliegt/ muß sie sich befleissen/ in ihren Mayer-Höfen/ nachdem die Zeit des Jahrs leiden will/ mit jungen- oder Mast-Vieh im Frühling und Sommer/ mit Kälbern/ jungen Kitzeln/ Lämmern und Span-Färckeln/ sonderlich von Eyern/ Milch und Butter/ sich gefaßt zu halten/ im Winter/ von Speck/ Brat-Würsten/ geräucherten Fleisch/ Zungen und Schuncken/ von allerhand Wildpret/ auch Wald- und Feld-Geflügel/ und guten Obst/ wie es der Ort und Zeit gibt/ es frisch oder gedörrt/ einen guten Vorrath haben/ auch geräucherte Gänse/ Span-Färckel/ so alles/ im Fall der Noth/ wohl zu statten kommt. 5. Soll das Speis-Gewölb nie leer seyn von allerley Sorten/ Waitzen- und Rocken-Meel/ Gries/ Haber-Korn/ Heiden/ Gersten/ Hirs/ und dergleichen. Eine fleissige und sorgfältige Haus-Mutter/ versihet sich auf das gantze Jahr/ mit Zucker/ Gewürtz/ Fasten-Speise/ Oel/ Hönig/ Saltz und Essig/ eingemachten Quittenwerck/ und andern Früchten/ sonderlich/ mit wol-ausgebackenen Haus-Brod; und weil gemeiniglich/ wo nicht etwan ein Marckt/ oder grosses Dorff nahe vorhanden/ man etwan Hof-Becken hat/ die zugleich das Wirths-Haus versehen/ kan man auch Semmeln/ Eyer- oder Milch-Brod bestellen; guter Essig/ sowol gemeiner- als von Rosen- Himbeer- und dergleichen/ auch Oliven/ Capern/ Mandeln/ Pistacci/ Pricken/ Stockfisch/ Plateisen/ Sardellen/ Zibeben/ Weinbeerlein/ von Birn/ Aepffeln und Weinbeeren/ gesottenen Most/ den man das gantze Jahr brauchen kan/ item/ Citroni und Limonien/ wo sie anders zu bekommen und zu erhalten sind/ item/ in Essig-eingemachte Cucumern/ kleine Melonen/ Fasolen/ Cicori und Entivi/ Seleri/ Häuptel-Salat/ junge Fenchel-Cronen/ und dergleichen; der Garten reicht so wol im Sommer/ als auch im Herbst und Winter/ seinen reichen Zins her; der Mayerhof/ junge und alte Hennen/ Copaunen/ Indianis. Hüner/ Endten/ Gäns/ und dergleichen; die Teiche und Bäche/ Fische und Krebse; die Felder/ Rebhüner/ Wachtel und Lerchen/ auch allerhand kleine Vögel von den Feld-Tennen; die Wälder/ Hasen/ Rehe/ Droscheln und Kramnets-Vögel; die Vorraths-Kammern und Gewölber geben/ neben andern Gewächsen/ auch eingemachte saure Cappes-Kraut und Ruben/ so nicht allein das Gesinde/ sondern auch zu zeiten/ die Herrschafften selbst gerne essen; und wann jähe ein unversehener Gast kommt/ der nicht lang bleibt/ kan man von Eyern viel- und gute Speisen zurichten/ davon man/ absonderlich in Fast-Tägen/ den Hunger wol stillen mag; man hat auch Salbey/ Sauerampfer/ die man in Oel oder Butter/ mit wenig Meel/ backen/ und mit Zucker also warm wol bestreuen kan/ zu geschweigen hier/ der von Gries und Meel unterschiedlichen guten und sättigen Speisen/ die man im Hause (wann die Haus-Mutter eine wolbestellte Kuchen hat) leicht zurichten kan/ und wann ein gutes Gesicht und bereitwilliger Empfang darzu kommt/ so wird ein Gast desto lieber mit dem/ was das Haus vermag/ mit dem guten Willen/ und ob auch schon (wann man nicht alles haben kan) in einem und andern etwas abgieng/ dennoch verlieb nehmen; sollte auch/ weil man auf dem Lande/ zu jederzeit/ eines und das andere hierinn Erwehnte/ nicht bekommen oder erhalten mag/ was abgehen/ wird das Gerne-sehen/ die freundliche Tractation und die höfliche Unterhaltung allen andern Mangel ersetzen.

Cap. XVIII.

Von Verwahrung und Austheilung der Victualien.

ES werden in allen wolbestellten Haushaltungen/ gewisse Ort/ Gewölber/ Keller/ Bühnen und dergleichen/ darzu verordnet/ wo man die Gaben GOttes des mildreichen Vatters/ die er/ das Jahr durch/ aus lauter unverdienter Gnade/ uns Menschen aus der Erden Schoos wachsen lässet/ verwahren und aufhalten könne/ damit man/ das Jahr durch/ zur Noth und Lust davon zehren/ sich selbst erquicken und stärcken/ auch den armen Neben-Menschen dienen/ und alles zu GOttes Ehr anwenden möge. Als für die Feld-Früchte hat man Städel und Kästen/ darinnen man das ungedroschene und gedroschene Getrayd/ von allerley Art/ hält/ davon unser siebendes Buch handeln wird. Für Wein/ und anders Geträncke/ hat man

Keller/deren im Vierdten Buch sollen gedacht werden. Für das Brod hat man einen mittelmässigen Ort / weder zu feucht noch zu trocken. Für das Fleisch und essende Waar hat man lüfftige kühle Gewölber. Das Obst wird bißweilen eingeschlagen / bißweilen aber auf den gebretterten Bühnen/ auf Stroh oder Decken gelegt/ und also/ sonderlich das Winter-Obst / gar lang/ biß im andern Frühling hinaus/und noch länger/erhalten. Für die Milch hat man bißweilen frische Halter in den Kellern/darinnen sie den Sommer-über/schön und gut bleibet / und gern auswirfft ; In Summa, für Eyer/ Käse/Schmaltz/ Butter/ Oel/ Gewürtz/ hat man wolverwahrte und taugliche Oerter. Das Einkommen und das Ausgeben einer Haushaltung / soll gleichen einem reichen Quell-Brunnen/ der nicht auf einmal ausgeschöpfft/sondern gemachlich/ nach und nach/ soll fliessen/ damit der Zulauff/ der in der Wirthschafft jährlich nur einmal geschiehet/ niemal von der Ausgab gar ausgetrocknet / und dadurch das gantze Haus verwüstet werde. Gleich aber / wie man im Sprichwort sagt: Der sey nicht reich/ der grossen Reichthum habe/ sondern der/ welcher vergnügt sey / und solchen wol brauche. Also ist eine Haus-Mutter nicht darum glückseelig/ die grossen/ überflüssigen Vorrath besitzt/ sondern diejenige/ die ihn recht und gebührlich anzuwenden und auszutheilen weiß; dann/dieses ist auch die einige End-Ursach aller Bemühung in der Wirthschafft/ daß man selbiger brauchen und geniessen wolle. Wann nun eine sorgfältige Haus-Frau allen Vorrath / damit er lang und gut bleiben möge/verwahret hat/ist auch nothwendig/daß sie wisse :

Erstlich/zu rechter Zeit ein jedes zum Genuß herfür zu geben / daß sie nicht (wie es etliche vor eine besondere Wirthschafft und Erspahrung halten) das Fleisch/ Wildpret/wildes Geflügel/ und dergleichen/ erst hergebe / wann es schon verdorben ist / davon sie so wenig Ruhm hat/als wenigen Lust oder Anmuth andere darob nehmen können.

Fürs Andere/mit rechter Maas/ nicht zu wenig/daß weder eines noch das andere genug habe / auch nicht zu viel/damit nichts verwüstet/ und dadurch der Vorrath bald ausgezehret werde.

Drittens/ mit guter Discretion und Vorsichtigkeit/ jedem/was ihm gebührt/ damit nicht/ was sie zu Ehren (wann vornehme Gäste vorhanden)haben solle/zur Unzeit verschleudere/ auf einmal die Ihrigen überschoppe/ und andersmal Hunger und Mangel leiden lasse / den Gästen das schlechteste/ihren Leuten das beste/das/ was am längsten bleibt / am ersten / und was leicht verdirbt/ am letzten angreiffe / sondern/ was dem Krancken zur Gesundheit und Erquickung/ und den Arbeitsamen zur Nahrung dienet/wol unterscheide. Da muß sie entweder zum Hervorgeben selbst gegenwärtig seyn/auch ihre Töchter darzu gewöhnen / daß sie eines und das andere wissen anzutragen / oder aufs wenigste/ soll sie eine verständige/treue Beschliesserin halten/deren sie das Speis-Gewölb vertrauen/und auf deren Fleiß und Vernunfft sie sich kecklich verlassen könne / die alles nach ihrem Willen mache/ und die gebührliche Ausspendung zu gelegener Zeit / mit mässiger Bescheidenheit und gutem Verstand/an ihrer Statt austheile.

Und/ wie es an dem Frauen-Volck ein sonderbarer Ruhm ist/wann sie mit Warheit gute Wirthinnen und Haushalterinnen können genennet werden/ also ist gewiß/daß ein ehrlicher Mann an seinem Weib/ nach der Gottesfurcht und Tugend / nichts so sehr verlangt und wünschet/als daß sie häußlich sey/ weil eine Verschwenderin ein reiches Haus wol ausöden/ und eine gute fleissige Haus-Mutter ein armes Haus wolbereichern kan. Wie auch der weiseste Salomon in seinen Sprüchen/ ein fleissiges Weib ihres Manns Cron / eine unfleissige aber/ ein Eyter in seinen Gebeinen/ nennet/ Cap. 12. Item/durch weise Weiber wird das Haus erbauet/eine Närrin aber zerbrichts mit ihrem Thun/Cap.14. Wer eine Ehe-Frau findet/der findet was gutes/und kan frölich seyn in dem HErrn/Cap. 18. und sonderlich das letzte Capitel selbiges Buchs/welch ein herzliches Lob er den ehelichen/ fleissigen Haus-Müttern mit sonderbarem Eyfer ausspricht/dergleichen auch in dem weisen Haus-Lehrer Jesu Syrach hin-und wieder/so wol Lob-Sprüche der Frommen und Häuslichen/ als Durchziehung der Bösen und Nachlässigen/zu finden : Also/eine Ehren-gierige Haus-Wirthin diesen hohen und sonderbaren Ruhm mit höchster Sorgfalt täglich nachzustreben / sich befleissen solle / so wird sie hier und dort vor GOtt und dem Menschen wol bestehen.

CAP. XIX.

Vom Speiß-Gewölbe.

DAs Speiß-Gewölbe ist ein kühler/trockner und temperirter Ort/worinnen allerley Vorrath/ der zu menschlicher Erhaltung/Nothdurfft und Lust dienet / erhalten wird/ soll weder zu hoch/ noch zu nieder seyn/ und kleine Oeffnungen/ vom Aufgang/biß gegen Abend/haben/mehr frisch/als warm/die Fenster kan man bißweilen öffnen. Wo grosse Wirthschafften sind / muß man mehr dergleichen Orte haben/ ein absonderliches zum Brod / ein anders zu Meel/ Gries/Hirsbrein/Haiden/Haber-Korn/ Gersten/ und dergleichen;ein anders zum Saltz/Gewürtz/Zucker/Hönig ; ein anders zur Milch/ Butter/ Schmaltz/Fasten-Speise; ein anders zu Kraut und Ruben ; wieder einen besondern Ort zum Essig/gesottenen/süssen Wein/Aepfel-oder Birnen-Safft; wieder ein anders zum Fleisch/ Speck / Schuncken / und andern geräucherten Fleisch und Fischen ; Item/ wohin man das eingemachte Hirschen und Schweinen-Wildpret/in Essig und sonst eingemachte Fische; Item/wo man das gedörrte Obst/Aepfel-und Birnen-Spalten/Zwetschgen/Weichsel/Pfersich/ sauber/ schön und langwürig erhalten kan. Eine jede fleissige Haus-Mutter muß sich dißfalls nach der Gelegenheit ihres Hauses richten/und alles bequemen/ wie eines jedwedern Art und Natur / und des Ortes Beschaffenheit zugibt / damit sie jederzeit finden könne / und herausnehmen / was sie zur Haus-Nothdurfft/ in fürfallender Begebenheit / bedörffen möchte. Wie übel und beschwerlich würde es seyn/wann/wie



offt geschiehet/ jähling Gäste sich ansagen lassen/ und man müste erst um alles in die Stadt/ oder auf den Marckt/ oder zum Nachbarn schicken/ und eines und das andere zusammen halb betteln und halb kauffen/ und entzwischen ehrliche Leute mit Verdruß warten lassen: Hingegen/ wie löblich/ wann man alle Nothdurfften in Vorbereitschafft haben kan/ da der gute Wille mit der Geschwindigkeit begleitet/ und der Haus-Mutter Ruhm dadurch vermehret wird; wann sie nicht allein ehrlichen Leuten/ihren Freunden und Freundinnen/ mit gast-freyer Höflichkeit begegnen/sondern auch ihren Leuten/ Gesinde und Nachbarn/ im Fall der Noth/ in Zuständen und Kranckheiten/ mit gehörigen Hülffs-Mitteln Rath ertheilen mag; von diesem aber soll hernach auch Meldung geschehen. Die Speiß-Kammer selbst/die muß nicht weniger/als Keller und Kasten/ beobachtet seyn/ damit es weder zu trocken/ noch zu naß sey/daß Fleisch und Speck nicht bald anlauffen; etliche haben sie an hohen/etliche an niedrigen Orten/und gilt es gleich/ wann nur der Ort lüfftig und temperirt ist/ doch mehr frisch/als warm/die Fenster sollen klein/ und vom Aufgang nach Niedergang gewendet seyn/die man nach Beschaffenheit der Zeit/öffnen und schliessen möge. Hernach wollen wir andeuten/ was zur Speis-Kammer gehörig ist/ und wie eines und das ander hinein zu bringen/ und zur Noth und Gebrauch zu verwahren sey. Wir wollen anfänglich von Meel und Brod/ als der vornehmsten Speise zur menschlichen Erhaltung/ reden/ und hernach fortfahren/ und auch von dem übrigen/ was in einer wirthlichen Haus-Mutter wolbestellte Speis-und Vorraths-Kammer/Confect-Kasten/und Apothecken/von Rechts-wegen gehöret/ mit wenigen handeln.

Cap. XX.

Vom Brod.

Das Meel/als die beste Materi zum Brod/wird am wenigsten gut auf den Hand-Mühlen/auf den Wind-Mühlen etwas bessers/ am besten aber/auf den guten Wasser-Mühlen bereitet. Wann nun bey einem herrlichen und grossen Panquet/ die seltzamsten/ besten und fürtrefflichsten Speisen/das ansehnlichste und schmackhafftigste Confect/die süssesten und schönsten Baum-Früchte aufgetragen würden/und sonst alle schöne Ordnung und Uberfluß von Schau-Essen/Musica und Kurtzweil wäre/und sollte nichts/als allein das Brod ermangeln/so würde keine Speis aus aller dieser Menge seyn/deren man nicht weit-lieber entrathen würde/als des Brods. Dann/obwol Mitternächtige Völcker seynd/die an statt des Brods/ dürre Fisch und dergleichen/ essen/ so sinds doch grobe/barbarische Völcker/ die von den unvernünfftigen Bestien sehr geringen Unterschied haben. Und wird sonst bey den meisten politischen Nationen des bewohnten Erden-Kreises/ das Brod in hohen Wehrt gehalten. Auch hat GOTT fast keine andere Speise erschaffen/ die so ein liebliches/dem Magen angenehmes Fermentum in sich hat/ das nicht leichtlich darinn einiger Faulung statt gibt/ die also der menschlichen Natur zur Stärckung/ Krafft und Unterhaltung so anständig/ ja/an deren sich



niemand überdrüssig (wie an andern auch guten herrlichen Speisen offt geschiehet) essen kan/ ja/ um welches allein/ den himmlischen Vatter zu bitten/ der HErr Christus/ unser Erlöser und Heyland/ in seinem kurtzen/ doch herrlichen/ nachdencklichen Gebet/ gelehret und befohlen hat/ auch vorher der Königliche Prophet David/ dem Brod/ durch des Heiligen Geistes Einflössung/ in seinem schönen/ nach dem Hebräischen Text/ hundert und vierdten Lob-Lied / das Zeugnus gibt / daß es des Menschen Hertz stärcke.

Das Getrayd / so in leichten und trocknen Gründen wächset/ soll besser und gesünder seyn/ als was in fetten und feuchten Feldern stehet/ und/ je neulicher das Korn gedroschen ist / je weisser und wolgeschmacker wird das Brod. Das Korn soll/ ehe mans auf die Mühle bringt/ zuvor wol gerädert und ausgeputzt seyn. Darum soll man das Korn/ das auf des Herrn Tafel Brod gegeben werden soll / besonders / und/ was vor das Gesind und Tagwercker gehört / auch besonders legen ; muß man aber altes Korn auf die Mühl bringen/ so muß mans einen Tag vorher ein wenig besprengen und netzen; das alte Meel gibt besser aus im Gebäche/ als das neugemahlne. Das Meel/ so bald es von der Mühl kommt/ muß man sieben / das gröbere kan man unter des Gesinds Brod mischen. Das Brod/ so aus erst neulich- gedroschenem Korn und jüngst gemahlenem Meel gebacken wird/ ist besser/ kräfftiger und säfftiger/ als was von alten/ abgelegenem Getrayd oder Meel herkommt.

Welches aber das beste und gesündeste Brod sey/ wollen wir jedem seine Meynung lassen. Die meisten Frantzosen und Welschen vermeynen / das Waitzen-Brod sey das beste; und darff gar einer sagen / daß man zu Paris das beste Brod in der gantzen Welt esse/ welches wir ihme wol gönnen mögen; halte aber dafür/ wann sie in Ungarn die Zipolten/ zu Wien die Medlinger Semmel und Küpffel / und sonst hin- und wieder in Teutschland das schöne Dünckel-Brod kosten sollten/ sie würden des Pariser-Brods wol dabey vergessen können; sed cuique est sua Patria dulcis. Und wann man mich fragen sollte/ wäre ich meines theils des alten Herrn Carrichters / weyland Kaysers Maximiliani II. Hochlöblichster Gedächtnus / wolverdienten und berühmten Hof-Medici, in seiner Teutschen Speis Kammer gegebenen Meynung / da er sagt: Das allerbeste und fürnehmste Brod/ haben die Alten aus zarten/ reinen/ gebeuteltem Rocken-Meel / zu Latein/ Flos siliginis genannt / bereiten lassen/ das muste mit Sauertaig und Saltz wol gebacken werden. Josephus Quercetanus sagt: Ex oribasio optimus panis & saluberrimus est, qui plurimum fermenti, plurimumque salis habet, quiq; plurimum sit subactus & elaboratus , ac in Clybano moderatè calido sit assatus. Darum sollen die ohne Sauertaig gemachte Kuchen und Krapffen/ ungesund seyn / und sich in einen harten Leim gleichsam verkehren/ und also übel verdaulich seyn. Wahr ist es/ wann das Rocken-Brod grob gemahlen/ und nicht gebeutelt wird / daß es besser für starcke Bauern und arbeitsame Leute gehöret/ als müssige/ weil es hart zu verdauen / und diesen das waitzene/ weisse Brod besser anständig. Doch muß sich jedes Land nach der Frucht/ die ihnen GOtt beschert hat/ richten / und wachsen weder Waitz noch Korn an einem Ort so schön / wolgeschmack / weiß / und Milch-reich/ als an dem andern ; wie man an denen Orten / wo man den Pumpernickel und das schwartz-blaulichte Haiden-Brod essen muß/ genugsam erfähret ; so ist auch in Oesterreich selbst ein grosser Unterschied/ zwischen den unter und ob der Enns gelegenen Provintzen ; in Unter-Oesterreich verbacken sie aus lauterm Korn gemahlnes Meel / zu ihrer täglichen Haus Nothdurfft ; im Land ob der Enns aber/

und

und denen nächst unter der Ennß und Steuer-Fluß benachbarten Orten/ wird das Brod aus Korn/ und vermischten Lins- und Gersten Getrayd/ bisweilen wol die Helffte/ meistens aber mit einē Drittel Zusatz/ gewöhnlich gebachen. Derhalben wird eine sorgfältige Haus-Mutter/ in ihrer wolbestellten Wirthschafft/ den Unterscheid zwischen ihrem Tafel-Brod / und was vor das Gesind / Tagwercker / Robbather und Bettler gebachen wird/ selbst wol wissen anzuordnen. Das Getrayd / es sey im Stroh oder ausgedroschen/ vor des Herrn Tisch besonders zu legen/ wol und sauber zu reutern/ das Ausgereuterte mag man mit dem schlechtern mischen/ es sey Waitz/ Gersten oder Korn/ für das Vieh oder für die Hunde. Herr de Serres sagt/ wann man viel Obst hat/ und kan es nicht anwähren/ seye es eine gute Wirthschafft/ solches zerschneiden/ und dem Gesind unter das Brod backen zu lassen / so wird es wolgeschmacker/ man spahret etwas am Getrayd / und die Schädlichkeit des Dorrts wird vermindert. Wann man ein altbachen Brod verbessern will/ schiebt mans wieder in den Ofen/ wann das andere halb ausgebachen ist/ so wird es wieder wie neugebachen/ es muß aber bald verspeiset werden/ so bald es kalt worden/ sonst wird es gar hart. Was erst ausgedroschen zur Mühl kommt/ mahlt sich/ wegen der inhabenden Feuchtigkeit/ besser und weisser; darum auch etliche das alte Korn/ wann sie es auf die Mühl führē wollen/ erstlich befeuchten / weil es also mehr Mehl und weniger Kleyen gibt/ bleibt aber nicht so lang/ als das/ was man trocken mahlen lässt/ sonderlich im abnehmenden Monden. Wie das Mehl gut zu erhalten seye / und lang könne aufbehalten werden/ ehe man solches zum Bachen nutzet/ ist Pag. 298. zu ersehen. Allwo auch eine nützliche Anweisung / wie das Mehl in Belagerungen/ ohne Mehl-Kasten/ lang zu verwahren und zu geniessen seye.

Cap. XXI.

Vom Brod-Backen.

DEn Sauertaig muß man erstlich (wo mans nicht selbsten hat) von einem Becken oder Nachbarn nehmen/ und wo man keinen eigenen Pfister hält/ muß eine starcke saubere Dirne darzu geordnet werden/ die den Taig wol abknetten und durcharbeiten könne; das Ausknetten muß an einem warmen Ort in der Pfisterey geschehen/ wo es kalt ist/ gehts nicht recht auf. Von Sauertaig/ Saltz/ viel oder wenig/ warmen oder kalten Wasser/ will an einem Ort/ ein und das andere Mehl mehr oder weniger/ darnach sich zu richten/ und wie es einmal wol gerathen / dabey zu verbleiben; das Wasser soll nicht Salitrisch oder Mineralisch seyn. Etliche/ und sonderlich die Becken/ nehmen zum Brod- und Semmel-bachen die Biergerben; dabey ist notabel, so ich in einem alten geschriebenen Büchlein/ so Herr Hans von Hofkirchen/ der im vier hunderten Seculo gelebt/ hat zusammen getragen/ daß/ wann man Biergerben/ die man zu Brod-Urheb muß haben/ über Feld trägt / und ein Donner-Wetter entstehet/ so verdirbt die Gerben/ daß man sie zum Urheb nicht gebrauchen kan. Die Semmel-Becken gebrauchen in Holland den Faim von den Waitz anstatt der Gerben/ sie lassen den Waitz starck sieden / und im Sud schöpffen sie den Faim ab / und lassen ihn am stehen dick werden / den brauchen sie zum Sauertaig/ darum ist ihr Brod viel leichter/ als das unsere.

Auf den Sauertaig/ (den man in Oesterreich Urheb nennt) giesst man laulecht Wasser in einem saubern bedeckten Schaff/ lässt ihn darinnen bey zwey Stunden weichē/ alsdañ rührt man ein Mehl darein/ lässt solches darinneu fermentiren und aufgehen / darnach rührt mans wieder zwey- oder dreymal/ und lässts stehen; hernach soll man das Mehl/ sonderlich im Winter/ zeitlich in den Trog thun/ daß es erwärme / und Nachts / ehe man zu Bette gehet / legt man das Urheb aus dem Schaff mitten ins Mehl/ und rühret vom Mehl wohl darein/ daß es gantz glatt wie ein Taig werde; wanns Blattern aufwirfft / so ists genug gerührt; also nun lässt mans über Nacht im Trog stehen / des Morgens vor Tag muß man im Sommer laulecht/ und im Winter noch wärmers Wasser in Bereitschafft haben/ darnach des Gebächtes viel oder wenig ist; das soll aber gesaltzen seyn/ auf einen Strich Mehl ist genug zwey Hand voll Saltz; hernach seyhet man das Wasser/ und giessets in den Trog / knettets starck und wohl/ spahret keine Mühe/ daß es wohl abzähet / und im Knetten zu schnaltzen anfänget / daß der Taig nicht naßlecht und ankleberig / sondern fein trocken von Händen gehet. Man soll auch das geringste/ was etwan in den Taig kommen ist/ es sey Faden/ Haar/ Kohlen/ Steinlein/ oder was es sey/ durch fleissige Durch-Arbeitung finden/ und beyseits thun.

Wo man zu viel Wasser gibt/ wird der Taig vergossen/ wirds aber zu wenig gearbeitet / und sonderlich/ wann der Ofen zu kalt ist/ so wird das Brod speckicht. Wann nun der Taig wol abgearbeitet ist/ deckt man ein warmes Tisch-Tuch darüber/ und lässets also bey dem Ofen aufgehen. Wann der Taig halb ist aufgegangen/ muß man den Ofen heitzen. Dem Ofen muß die rechte Hitz und Zeit gelassen werden/ damit das Brod/ weder zu wenig noch zu viel gebacken/ nicht delkicht oder rindhefftig/ oder verbrennt werde; der Ofen muß vom guten Gemäuer und Leim/ oben und unten ziemlich dick/ und der Boden von guter Erden/ wohl geschlagen und gearbeitet seyn/ ist besser/ dann die Ziegel/ welche bald ausbrennen/ und stäts Flickens bedürffen. Das Ofen-Loch muß enge seyn/ und nicht grösser/ als daß man ein Brod ein- und ausheben möge; wann das Brod eingeschoben/ macht man den Ofen fest zu/ und verstopfft das Loch mit nassen Tüchern; darzu sollen die Scheiter

nicht

nicht grün oder faul / sondern gantz dürr/ in gleicher Zahl/so viel man zum Heitzen einmal vonnöthen / von Tannen/ füchten und gespaltenen Holtz/ und nicht von Brügeln genommen werden / damit man einmahl so viel brauche / als das anderemahl. Wann nun das Feuer angebronnen/ soll mans auseinander thun/ damit die Hitz auch in den Umkrayß des Ringes komme/ und sich gleichmässig austheile; alsdann die Laib gemacht und gar wol ausgewirckt / und in den Ofen-Schüsseln / so von Stroh oder Holtz gemacht sind/ auch etwas aufgehen lassen; hernach ziehet man das Feuer heraus/kehrt den Ofen mit einem nassen Stroh-Wisch/ und streuet eine Hand-voll Kleyen hinein; so es gäh aufflackert/ ist es zu heiß/verbrennts zu langsam/ ist es zu kalt/ wanns mittelmässig ist / so kommts recht. Dann muß man geschwind nacheinander einschiessen/ erstlich in dem Ring/ daß es gleich voll sey; man muß aber sonderlich zusehen/daß die Laib nicht einander anrühren/ und also anschüssig werden.

Man sagt/ wann man im Einschiessen mit einem Messer/oder nur mit dem Finger ein Löchlein in die Laib macht/ so fahren sie nicht auf; im Einschiessen bestreicht man die Laib mit einem Büchsel Stroh-Aehren / mit Wasser/ so werden sie schön glatt. Andere nehmen einen grossen Pensel/ duncken ihn in ein Schüssel warm Wasser/ darinn ein wenig zerlassen Schmaltz/ und überstreichen das Brod/ so wirds noch gläntziger / und bekommt eine liebliche Farbe. Etliche Oefen muß man mit dem Thürlein zumachen / und die Dampff-Löcher aufthun; etliche aber muß man offen / und eine Gluth vor das Ofen-Loch liegen lassen/ die Lufft-Löcher aber zuthun.

Wann das Brod eine Stund-lang im Ofen gelegen/ und solcher nach Gebühr ausgeheitzet worden/ so ists genug/doch wann gar grosse Laibe sind/muß es noch länger darinn bleiben. Theils legen ihr Brod/wann sie es aus den Ofen nehmen/ auf die obere Rinden / und glauben/es soll nicht rindhefftig werden/oder auffahren. So bald das Brod aus dem Ofen genommen wird/ soll man wieder so viel Scheiter/ als man zum künfftigen Gebächte vonnöthen hat / in den warmen Ofen hinein legen/damit sie wol ausdorren mögen/und mans zur künfftigen Nothdurfft nur gleich anzünden könne; von jedem Trogscheren soll man wieder einē Laib Taig zum Urheb aufheben/ und es in der Kühl halten/ damit es vor der Zeit nicht sauer werde.

Alles Mehl muß vorher/ehe mans bächt/wol gesiebt und gesäubert seyn: Man kan erstlich ein enger Sieb nehmen zu dem Tafel-Brod/und also kan man von jeder Becke das dritte Theil aussieben/das übrige bleibt für das Gesinde. Die Pfisterey muß in einer Stuben seyn/ darinn man zur Noth einheitzen könne; das Kneten/der Sauertaig/Wasser und Saltz/sind nicht an einem Ort in Gebrauch/wie an dem andern/daher man sich nach der Erfahrenheit des Orts zu reguliren hat. Theils saltzen ihr Brod gar zu viel/theils aber gar nicht; so sind auch an etlichen Orten bessere Wasser/ die zum Gebächte dienlicher sind/ als an den andern.

Dis ist zu mercken: Wann das Brod aus dem Ofen kommt/ muß mans ein paar Stund vorher abkühlen/ hernach in ein temperirt Ort also verwahrē lassen/daß es von Hunden/ Ratzen und Mäusen nicht beschädigt/ oder von dem Staub verunreinigt sey. Das warm-ausgenommene Brod zieht gerne böse Feuchtigkeiten/ sonderlich in Sterbens-Läufften/an sich/daher muß die Behaltnus rein und lüfftig seyn. Das Brod-Gewölb soll weder zu trocken noch zu feucht seyn/so bleibt es fein lind und neu-backen / sonderlich / wo man wochentlich zweymal zu backen pflegt; für die arbeitenden Leute aber ist das alt-gebackene Brod viel ergebiger/und sättigt bälder. Herr Carrichter gibt diese Prob/ ein gutes Brod zu erkennen/wann mans in ein kalt Wasser legt/ und es bald zu Boden fället/ so ist kein Sauertaig darunter; bleibt es aber oben auf dem Wasser schwimmen/ so hat es zu viel Sauertaig; bleibts aber in der Mitte des Wassers schweben / so ist es recht gesäuret und ausgebacken. Brod ist in der Artzney zu so vielen Sachen zu gebrauchen/daß es billich als ein Hertz-stärckende Gottes-Gab mag genennet werden; so erzehlt auch Herr Carrichter/daß man vom Rocken-Brod ein trefflich Pflaster wider den schwachen und blöden Magen/der immer aufstösst/ uñ keine Speise behalten kan/ dergestalt machen kan: Man nimmt eine Krusten Rocken-Brod/ auf den Kohlen braun gebraten / auf drey oder vier Loth schwer/weichet solches gar wol in Wein-Essig/nimmt ein wenig Sauerteig darzu/ mischet darunter Pulver von Mastix/Weyrauch und von gedörrten Balsam-Kraut/jedes ohngefehr ein Quintel/ darzu mag man nehmen Gersten-Mehl/nach Gefallen/ das gibt auf ein leinen Tuch/oder einen Barchet/ein nützlich mildes Pflaster/ aufgestrichen/und auf den Magen und Hertz-Grübel gelegt; wer will / kan es auch mit guten kräfftigen Gewürtzen und Specereyen stärcken/so ist es noch bewährter. So wird auch aus dem Rocken-Brod dergestalt ein gutes Oel bereitet: Man nimmt gut gesäuert Haus-gebacken Rocken-Brod/ zerreibt es klein/ daß es werde wie Mehl/es muß wol hart trocken seyn/ reibts auf einem Reib-Eysen/je kleiner je besser/hernach nimmt man zu jedem Pfund Brod ein halbes Pfund weissen Zucker-Candi/lässt ihn über ein Kohl-Feuer in einem glasirten Topff oder Scherben zergehen / giesst zwey Loth Rosen-Wasser darunter/rührt das getriebene Brod alles darein / daß es wird wie ein Taig/ aus diesen macht man kleine Stücklein/thuts in ein beschlagen Glaß/ und distillirts/ so bekommt man ein bleichgraues Oel/ welches recht wie neu-gebacken Brod riechet; dis ist dem Krancken eine treffliche Stärckung des Magens und Hertzens/ wann er sonst nichts essen kan. Ein Brod/ so wider den Schwindel / und wider alle Ventositates Cerebri wol dienet/mach also: Nimm weissen Ingwer und Nägelein / aufs allerkleineste zerstossen/ jedes ein Untzen / und Rocken-Brod fein klein gerieben/acht Untzen/aufs beste untereinander gemengt/ mit guten Aqua vitæ eingefeuchtet / geknetten und gebachen / davon sollt du alle Morgen ein Stücklein essen/ wird wol bekommen.

Für die Ohnmachten ein hoch-nützliche Cur: Nimm geröstet Brod/ stoß es in Essig / und reib dem krancken Mund/ Lefftzen und Nasen-Löcher damit/ und legs auf die Puls-Adern / so kriegt er die fühlende Krafft bald wieder. Eine gute Wund-Salben: Nimm Brosam von Rocken-Brod/ darzu thu Zucker und Rosen-Oel/ auch Boliarmeni, stoß alles wol untereinander/ machs aber nicht zu hart. Si cum aqua pluvia (sagt Tackius in Chrysogniâ animali & minerali fol. 76.) misceatur panis medulla, intra breve tempus, ubi in vitro

simul

simul exposita fuerint Soli, aqua illa rubicundissimam tincturam nanciscitur, instar sanguinis, Et Robertus de Fluctibus, Spiritum panis summè rectificatum exposuit radiis solaribus, quorum subtili mixturâ intra paucas horas, spiritus ille limpidissimus cœlesti tincturâ imbui, & Rubinum colore æquare cœpit: Ipse quoque (inquit Tacklus) probare cœpi, quod igneæ sit naturæ. Destillavi aliquoties panem triticeum, cum rore majali paratum, sine alio addito fermento, & cum ordine elementa destillassem, & jam caput mortuum multo adhuc oleo prægnans, exponerem aëri, subitò instar pili, exsurgebat ex eo tenuissimus fumus, & mox in flammam erupit altissimam, caput mortuum, ante frigidum, solo aëris attactu, ad horam & ultra duravit.

Was anlangt das Brod zu formen/ stehts jedem frey zu seinem Belieben; Serres aber ist der Meynung/ es sey besser/ wann man auch das Gesinds-Brod klein macht/ daß man jedem zur Mahlzeit seinen Theil gebe/ so viel Personen/ so viel Laibel Brod/ und etwan eines zum Uberschuß/ so man mit den grossen vielpfündigen Broden nicht so genau treffen kan/ da man entweder zuviel/ oder zu wenig gibt/ und was man nicht aufzehrt/ sperr/ hart und staubicht wird; hingegen erspahrt man an den kleinen Brod die Mühe des Zerschneidens/ davon offt viel Brosamen unnützlich verfallen/ daß man (welches sündlich) mit Füssen auf der GOttes-Gab umgehet. Etliche aber machen mittelmässige Laibe/ daß allzeit auf vier Personen eines gebühret/ und glauben/ das kleine Brod wird viel eher verzuckt/ und gestohlen/ man könne es/ wegen der vielfältigen Anzahl/ weniger verrechnen/ werde viel eher hart als das grosse; doch/ wanns eine fleissige Haus-Mutter in ihre Verwahrung nimt/ und man wochentlich od' wenigstens in vierzehen Tagen einmal/ bächt/ so sey nicht zu sorgen/ daß es bey so vielen Mäulern/ die täglich zehren/ verderben sollte/ so komme es auch leichter an/ wann man an unterschiedliche Ort den Taglöhnern/ Arbeitern/ Gesinde aufs Feld/ oder auf unterschiedliche Mayerhöfe/ das Brod austheilen muß/ daß also keinem zu viel oder zu wenig gegeben werde/ wie man sonst bey grossem Brod meistentheils die Stück ungleich macht/ da vor allen Dingen die Sauberkeit des kleinen Brods/ und die Billichkeit einer durchaus gleichen Austheilung/ in sonderbahre Obacht zu nehmen. Wo man Hof-Becken oder Pfister hält/ werden sie auf sonderbare unterschiedliche Ordnungen angenommen/ als wañ man das Korn in die Mühle bringen will/ daß er selbst bey dem Einfassen sey/ so wol als der Hof-Müller/ daß jeder selbst sehe und wisse/ was für Trayd auf die Mühlen komme/ und wie es gemessen/ daß nicht hernach fürgewendet werde/ das Getrayd wäre vom Kasten untüchtig oder übel gemessen auf die Mühle gebracht/ oder daß daher das Brod nicht gebührlich möge gebacken werden; item soll er das Brod rein und fleissig backen und verwahren/ auch wol zusehen/ daß nichts unziemliches unter dem Mehl/ aus Nachlässigkeit/ Verwahrlosung oder Boßheit gemischt sey; das Brod muß er/ nach befohlenem Gewicht/ einlieffern/ und da was zu leicht wäre/ wirds ihm nicht passiret.

Joh Baptista Porta sagt: Wann man Brod will machen ohne Sauertaig/ soll man etwas von Salpeter unter den Taig thun/ dann er macht das Brod viel milder/ wie auch das Fleisch: Andere thun den Tag vorher/ ehe sie backen/ Weintrauben in ein Wasser/ und des folgenden Tages/ wann sie einmachen und knetten/ nehmen sie solche heraus/ wie sie da oben aufschwimmen/ drücken sie aus/ und brauchen die heraus fliessende Feuchtigkeit/ an statt des Sauertaiges/ so wird das Brod viel lieblicher davon.

Will man aber Sauertaig das gantze Jahr durch haben/ so nimmt man/ wann der Most gieret und brauset/ denselben Schaum/ den er heraus wirfft/ mischet ihn unter Hirsen-Mehl/ treibt und rührt alles klein untereinander/ und macht Küchlein daraus/ die läst man an der Sonnen trocken werden/ legt sie an einen feuchten Ort/ nimmt hernach so viel davon gepülvert/ als man braucht/ an statt des Sauertaiges.

Cap. XXII.

Von dem Mehl und Gries/ &c.

DAs Korn ist zwar des Haus-Vatters Versorgung untergeben/ das Mehl aber wird gewöhnlich von der Haus-Mutter verwahret und ausgespendet/ wiewol alle dergleichen Anstellungen von beeden dependiren/ und eines so wol als das andere Wissenschafft darum haben solle. Das Trayd von allerley Sorten/ ist am besten im alten Monden/ wol gereutert und ausgeputzt/ in der Mühlen ausschütten und mahlen lassen. Der Müller soll geben aus 15. Metzen Korn/ 20. Strich Mehl/ und 4. gupffte Metzen Kleyen; der Müller aber soll 3. Strich schönes Mehl Auszug machen auf des Herrn Tafel. Wann man unter 15. Metzen oder einen halben Muth-Korn 3. 4. oder 5. Metzen Gersten mischet/ so wird das Brod kräfftiger/ weiß und schön. Wann man ein Hand-voll Kümming unters Mahl-Getrayd thut/ so staubts nicht/ die Müller aber sollens nicht gerne sehen; hat man aber einen eigenen treuen Diener/ der fleissig selbst bey dem Malter zusihet und Achtung hat/ so gibts am Mehl und Kleyen noch mehr. Vincenzo Tanara schreibet/ daß im Mehl/ auch in den Kleyen/ allerley Sachen/ als Eyer/ Fleisch/ sonderlich fette Vögel erhalten/ und also können weit verschicket werden; Con oncie sei di Farina, sagt er/ & due di Cocola di levante, fatta in polvere, & impastata, si fa pasta per dar al pesce, ist aber verbotten/ und derhalben nicht zu practiciren.

Aus einem gereuterten gestrichenen Metzen Waitz/ muß der Müller geben groben Gesinds-Gries ein Viertel/ schönen Gries ein Achtel/ schönes Mehl ein Achtel/ Poll-Mehl ein Viertel/ Oblat ein Viertel/ alles gupfft; Kleyen aber ein Viertel und ein Achtel.

Gersten soll er liffern aus einem gestrichenen Metzen/ grob genolte Gersten einen halben Strich/ kleine Ulmer-Gersten aber ein Viertel/ Mehl einen halben Strich/ und Kleyen ein Viertel. Hirs-prein/ aus einem

gestrichenen Metzen einen Strich Prein / Kleyen aber einen halben Strich.

Im Mertzen soll man ihm / im abnehmenden Monden/ wie oben gedacht/ lassen fürmahlen/ aber eher nicht in die Truhen oder Fässer thun / es sey dann zuvor auff einem höltzern saubern Bretter-Boden ausgebreitet / mit einer Schauffel offt umgeschlagen und abgekühlet/ wie ein Maltz / so bleibts lange Zeit/ und kan mans sodann wol in Truhen oder Fässer einschlagen/ wie man in den vornehmen Vestungen zu thun pfleget/ da man das Mehl in Fässern (wann es vorher wol durchgekühlet ist) etliche Jahr lang behalten kan; die Mehl-Truhen und Fässer/ sollen an einem trocknen Ort stehen / daß kein Ungezieffer darzu möge. Herr de Serres will/ man solls in weiten höltzernen Truhen/an einem trocknen Ort haben/ und ein wenig Saltz darunter mischen; und sagt / wann man dieser Mehl-Truhen mehr hat / und das Mehl monatlich von einer in die andere schlage/ so soll sich das Mehl um den zwantzigsten oder fünff und zwantzigsten Theil / beneficio aëris, vermehren. Wann man aber das Mehl gleich von der Mühl herein die Truhen oder Fässer leget / so entzündet es sich übereinander / wird übel-riechend / und ist weder zum Bachen noch zum Essen dienlich ; allein muß es / wanns recht kalt worden / hernach in die Truhen oder Fässer auffs allerfesteste auff einander eingestossen seyn/ damit einige Lufft nicht darzwischen eindringen möge. Wann die Mehl-Würme in das Mehl kommen / soll man Saltz und Römischen-Kümmel/ in gleichem Gewichte nehmen/ es miteinander stossen / Küchlein daraus formiren / und solche hin und wieder unters Mehl legen.

Viel sind der Meynung/ daß von dem Korn/ das gegen dem Neumonden gesäet worden/ das Mehl viel lieber sich behalten lasse. Das beste ist/so bald man spühret/ daß Würm ins Mehl gerathen/ daß mans alsobald süben lasse/ und an die Sonne/ biß zum Niedergang/ stelle ; dann der Sonnen-Glantz verzehrt die Materiam peccantem, daraus dergleichen Unziefer entspringet. Der Gries ist nicht an allen Orten des Teutschen Landes üblich/ ausser in Oesterreich und denen angräntzenden Landen / ist aber eine köstliche gute Sache in der Wirthschafft/ zu vielerley Kocherepen uñ Speisen nützlich zu gebrauchen/wie es dann die emsigen Haus-Mütter wol wissen/ und ihre Speis-Gewölbe und Speis-Kammer allzeit damit versehen ; er muß aber etwas gröblicht-körnicht und nicht melbicht seyn/ wie sie dann auch um Hirsprein/ Heiden/ Haber-Kern und Häber-Mehl/ um allerhand gröbere und kleinere Gärsten/ um Pfennich/ Himmel-Thau/ Erbsen/ Linsen/ und dergleichen Provision meistentheils einen Vorrath zu haben sich befleissen. Pater Adalbertus Tylkovvski de re Agrariâ schreibet/ fol. 230. Man soll von dem Kühn-Föhren-Holtz Späne wol zerknirschen / und unter das Mehl/das man lang behalten will/ untermischen/ so soll es dardurch auf lange Zeit können erhalten werden.

Cap. XXIII.

Von schönem Brod.

Milch-Brod zu machen / nimmt man schönes weisses Waitzen-oder Dünckel-Mehl/ das vierdte Theil davon / macht man mit Bier-Germ an / je älter sie ist/ je weniger man bedarff / und ein Händl-voll Saltz/ das im warmen Wasser zerlassen ist/hernach nimmt man süsse Milch/wenig oder viel/ nach dem viel Taig ist / lässts also eine Stund darüber stehen / dann knettet man das übrige Mehl nicht hart hinein/ macht Brod daraus/ und bächt sie; sie dörffen nicht länger als eine Stund im Ofen bleiben / nachdem sie groß oder klein sind.

Eyren-Brod zu bachen/ nimmt man auff ein Achtel Mehl/ acht Eyer/ ein Aechtring Milch / und ein Pfund Schmaltz/ schlägt die Eyer und Milch wol durcheinander ab/ giest das Schmaltz darunter/ nimmt drey oder vier Löffel voll Bier-Germ auch darzu/ saltzet es/ und macht den Taig also damit ab/ knettet ihn gar wol/ läst ihn bey der Wärme auffgehen/darnach knettet man ihn wieder/ und läst ihn wieder auffgehen/ macht nach Gefallen Strützel daraus/ so groß man will / läst sie wieder ein wenig auffgehen/ und bächt sie; wann man sie schier will heraus nehmen / bestreichet man sie mit Schmaltz/ so werden sie mürb und gut. Die Frantzosen/ wie der Autor des Delices de la Campagne liv. 1. cap. 2 schreibet / nehmen unter ihr Butter-und Eyren-Brod auch geriebene Käse / knettens unter den Taig/ und bachens also; weil aber der Käs nicht jedermanns Speise ist / wird es von den meisten unterlassen/ ausser daß die Böhmen ihre Golatschen oben mit geriebenen Käs und Eyren und Butter besprengen / so aber in Teutschland von wenigen nachgethan wird.

Sonst wird das Eyrene Brod auch also gemacht : man nimmt ein wenig laulechte Milch / fünff Löffel voll Bier-Germ/und machet ein Dämpffel mit Semmel-Mehl an/ das nicht gar zu dick ist ; wann es nun schön auffgegangen / nimmt man ein Aechtring gute süsse obere Milch / und etwan ein Seidel zergangen Schmaltz / giessts unter die laulechte Milch / schläget 10. gantze Eyer darein / macht mit schönem Semmel-Mehl ein Taiglein / und knettet es / biß es fein trocken von den Händen gehet/ dann läst mans wieder gehen/ macht darnach Semmel oder Strützel/ und bächt sie/ das Saltz aber muß nicht vergessen werden.

Die Butter-Laibel macht man also : Nimm ein Seidel gute obere süsse Milch/ und so viel Butter/ laß diese zwey Stück untereinander zergehen/ thu 2. gute Eß-Löffel voll-gewässerte Germ hinein / 6. Eyer-Dotter und 2. gantze Eyer/ mit einem schönen Mehl einen Taig angemacht/ und gesaltzen/wie sonst zu einem Gugelhopff/ gieß in einem Model/ und laß es gehen/ oben auff schmiert mans mit Butter/ daß es nicht sperr wird/ bachts im Ofen/ oder in einer Torten-Pfann.

Das Ulmer-Brod wird also gemacht : Nimm ein Köpffel Mehl/ und mit einer süssen Milch und Germ ein Dämpffel angemacht/ und gehen lassen/ und Eyer in gut süß obers gesprüddelt und einen Taig/ wie einen Semmel-Taig angemacht/ /und wol ausgewirckt/auch zimlich Aniß/ Fenchel und Zucker/ nach Belieben/ dar-

unter gethan/ und kleine Weckel daraus gemacht/ in der Mitten einen Schnitt/wanns halb gebachen/ so bestreicht mans mit Zucker-Wasser/und bächts gar/dann wirds mit einem Sägelein in Schnittel zertheilet/ und ein wenig gebräunt/ daß es fein resch wird.

Die Eyren-Bretzen macht man also: Nimm ohngefehr um 3. Kreutzer Semmel-Taig / 7. Eyer / einen Brocken Butter/ so groß als 2. Eyer/und Milchraum/ zuckers und gilbs/ rühr alles untereinander/mach Bretzen daraus/ und bachs.

Die blattlichten Golatschen zu machen/soll man nehmen 1. Mäßlein schön Mehl/das warm ist/und ein halb Seidel gute Bier-Germ / dieselbige warm machen / wol rühren/ daß sie gar faimicht werde/ darnach nimmt man guten Milchraum/ so viel man zu des Taiges rechten Dicke (der wie ein Krapffen-Taig sey) bedarff / man muß sie unter die Germ giessen/ wol rühren/ und damit den Taig anmachen/ zudecken/ und auf einen Ofen setzen/ ein paar Stunde / biß es fein auffgehe/ es muß aber nicht heiß auf dem Ofen seyn; wann er nun gegangen ist/ soll man ihn auf den Tisch thun/ und mit den Händen ein wenig überstossen/ darnach auf einmal so viel nehmen/als zwey-Hand-voll groß/und mit einem Walger fein nach der Länge austreiben/ einer Spannen-breit/ und eines Messerruckens dick/ darnach mit zerlassenem Butter oder Schmaltz schmieren/und übereinander wickeln/wie zuvor/aber nicht mehr bestreichen/ diß soll man 3. oder viermal thun/ zum viertenmal mag man ihn nur so dünn walgen als eines Daumens dick/ mit Schmaltz bestreichen/ und ein wenig rasten lassen/ darnach wieder so dünn austreiben/als zuvor das erstemal/und wieder übereinander wickeln / und abermal so dünn auswalgen/ und wann man ihn zum andernmal hat ausgewalgt/ soll man ihn wieder bestreichen/wieder zusammen wickeln / und noch zweymal allzeit so dün auswalgen/ und allwege zusammen wicklen / darna zwey Spannen lang und zwey Spannen breit mache alsdann kan man den gantzen Taig verarbeiten / un bey einer viertel Stund ligen lassen / daß er ein weni auffgehe; wann mans einschiesset / muß man es m Schmaltz bestreichen / sind lang gut / man kan sie i einer Torten-Pfann wärmen/ werden so gut/als wan sie erst gebachen wären.

Die guten Böhmischen Golatschen macht man als Man soll einen solchen Taig nehmen/ wie erst verme det/ und Messerrucken-dicke runde Blätlein auswa gen / ein wenig grösser als ein Zinnen-Teller / darna von gar guter süsser Milch und Eyren/ soll man ein ga gutes Töpfflein machen/ dieses auf einem Tuch in eine Reitern gar wol lassen abseyhen / daß es gar trocke werde. Diß Töpfflein soll man darnach mit einem gu ten dicken Milch-Raum und zerlassenen Butter anma chen/in der Dicken als ein Koch/daß es sich auffstreiche lasse / und also diß Töpfflein auf die ausgewalgt Blätlein streichen/ noch so dick/ als der Taig ist / ma muß nicht gar damit an die Oerter hinaus kommen sondern eines Fingers breit lähr lassen/ darnach da lähre Oertlein zwiefach übereinander legen / daß es a Rand dicker werde/ und die Fettigkeit nicht abrinne kan; man muß es eher/ als man einschiesset/ obenh mit Butter bestreichen / und die Füll erst darauff/ wa das Blättlein schon auff der Ofen-Schüssel ligt: wa mans essen will / soll mans wärmen. Wann die C rallen absärbig sind/ kan man sie mit warmer Sen mel-Schmollen wieder färben; auch die Perlen dam beglantzigen / und wann ein silbern Geschirr mallig kan mans damit ausbutzen/ wie Tanara fol. 42. be meldet.

Cap. XXIV.

Vom Saltz.

Das Saltz ist eines von den nützlichsten und nothwendigsten Stücken zu Erhaltung des menschlichen Lebens/und zu Beförderung der Gesundheit überaus bequem und dienlich/denn es ist eine Fermentation, die alle Speisen zur Kochung und Verdauung befördert/ verbessert und vollführet/ verursachet/ daß die schädlichen Putrefactionen in dem Magen rectificirt und ausgetrieben/ die Phlegmata und zähen Schleime dünn gemacht/ zertheilet und abgeleitet/ das Geblüt ausgeheitert und gereiniget/ die Kräfften vermehret / ermundert und auffgewecket werden. Das Saltz/ wie Herr D. Christoph Schorer/ in seinen Regulis sanitatis lehret/ist sonderlich flüssigen Leuten dienlich/ und erzehlet / daß Thomas Campanella, der berühmte Prediger-Münch/ solches an sich selbsten erfahren/ wann er gespühret/ daß sein Magen verschleimt / habe er viel Saltz geessen / und dardurch den Schleim zertheilet und ausgetrieben / so wol/ als wann er eine Purgation vom Lerchen-Schwammen gebraucht hätte. Das Saltz ist/ wie Conrad Kunrath in seiner Medullâ Distillatoriâ sagt/ ein irrdischer Balsam des Menschen und aller Dinge/ dann/ wo das Saltz nicht ist/ da gehen die Fäulungen an / aber das Saltz erhält ein jedes Ding für der Fäulung/ es sey gleich lebendig oder todt. Das beste Gewürtz/und optimum Condimentum, w es Plautus nennet/ ein metallischer Erden-Safft/ ein unter den Principiis primis, davon alle Dinge best hen/und sich conserviren/ ist auch eine vortreffliche Ar ney/ Menschen und Viehe sehr gesund und angenehm heilet/ reiniget/ säubert und befördert die Wunde Des Saltzes Natur ist warm und trocken/ es feuchte dissolviret/ zertreibet/ zertheilet auch die Winde / sä bert/ reiniget/ lescht ab/ zieht zusammen/ verringert u verzehret allerley böse Feuchtigkeiten/und erhält die G sunden in ihrer Art unverletzt; und ob es gleich (wie b sagter Kunrath weiter sagt) nicht viel Nahrung gibt so erweckts doch Lust zur Speise / und bereitet die/als bald durch den Leib zu gehen / befördert auch/ daß d Glieder Nahrung bekommen/ es macht geil/ unkeusch und dienet sehr zur Fruchtbarkeit/ dem Vieh im Fu ter gereicht/ macht es dasselbe feist/ und ihr Fleisch wo geschmack / die Menschen aber / die viel Saltz essen werden selten feist / gibt auch in Hungers-Noth de menschlichen Leben etwas Unterhaltung / und hat i dem Tunitanischen Feld-Zug / als in Africa damal grosser Nahrungs-Mangel war/ das hochlöbl. Kayser Caroli V. Kriegs-Volck damals in der That solche erfahren / da sie ein Saltz-Körnlein nach dem ander

auf der Zungen zerschmeltzen/ und also sich den grausamen Hunger nicht überwinden lassen/ wie Pickerus in Præfat. lib. de Sanit. Const. bezeuget. Es soll auch das Feld oder den Acker/ wann man es darauff streuet/ fruchtbar und wolträchtig machen/ wie Levinus Lemnius schreibet/ daß er solches selbst versucht habe. Saltz und Brod macht die Backen roth/ wie der alte Herr Carrichter in seiner Teutschen Speis-Kammer bezeuget/ und hat GOtt der HErr selbsten das Saltz so hoch gewürdiget/ daß er kein Opffer von weyland seinem Volck/ denen Kindern Israel/ ohne Saltz hat annehmen wollen/ Levitic. 2. Alle die Speis-Opffer (spricht er) solt du saltzen/ und dein Speis-Opffer soll nimmer ohne Saltz des Bundes deines GOttes seyn; zu alle deinem Opffer solt du Saltz opffern. Das Saltz mit Hönig vermischt/ hilfft wieder den tobenden Hunds-Biß/ und noch mehr/ wann Knoblauch darunter gestossen wird; also auch mit Sauertaig/ Hönig/ Butter oder Schweinen-Schmaltz aufgelegt/ eröffnet es böse Geschwär/ auch Carbunckel und pestilentzialische Beulen; Saltz-Wasser mit leinen Tüchlein aufgelegt/ heilet allen Brand/ und löschet die Hitz/ es sey von Büchsen-Pulver/ siedenden Oel/ heissen Pech/ siedend-heisses Wasser oder Kohlen/ die Tüchlein zum öfftern darinnen genetzet/ und frisch übergeleget/ so wird der Brand damit ausgezogen/ und der grosse Schmertzen gestillet. Es sind aber des Saltzes vielerley Arten/ das Stein-Saltz wird meistens aus Pohlen/ Ober-Ungern und Siebenbürgen gebracht. Petrus Petreus in Descriptione Russiæ meldet/ daß unferne von Astracan zween so grosse Saltz-Berge sind/ daß wann man schon täglich 20000. Stuck Saltzes davon abhauete/ es dennoch das Ansehen habe/ als sey nichts davon kommen/ weil täglich wieder so viel von der Natur ersetzet wird. Da es auch gesaltzene Seen gibt/ die Fische in sich haben/ die wolgeschmackes und hartes Fleisches sind/ und in süssen Wassern nicht leben können: In Siebenbürgen/ ad ripam Marisi fluvii, unweit von der Stadt Thordâ, gibt es gantze Felsen von Saltz/ dessen auch das Erdreich daselbsten so voll ist/ daß offt die Ackers-Leute mit den Pflügen/ der verborgenen Saltz-Klippen halber/ nicht fort können/ doch darff niemand davon etwas nehmen/ damit der Königlichen Kammer ihr Nutzen nicht geschmählert werde/ den Zäcklern aber ist erlaubt/ daß sie auf ihre Gründen/ was sie zur Haus-Nothdurfft gebrauchen/ nehmen mögen. Es ist die Saltz-Bereitung eine von den nützlichsten Wissenschafften/ dadurch der Lands-Obrigkeit grosses Einkommen erwächset/ und das Land zugleich durch diese edle Gabe GOttes versehen wird/ zur Erhaltung und zum Nutzen/ wie in Saltzburg absonderlich bekañt/ da sehr viel Unterthanen ihre Nahrung Lebens-lang davon haben/ und Lebens-lang dabey verbleiben; davon an seinem Ort/ weitläufftig ist erzehlet worden.

Unser Oesterreichisches Saltz wird meistens von gesaltzenen Bronnen-Wasser gesotten/ und wird in diesen Ländern das Stein-Saltz einzuführen nicht erlaubet/ damit (wie oben gedacht) die Lands-Fürstlichen Einkommen nicht entzogen werden; darauf dann die bestallten Uberreuter fleissig acht haben. Es ist aber unser Land-Saltz ein gut gesundes und kräfftiges Saltz/ und wird noch schärffer/ kräfftiger und in der Wirckung fast stärcker/ wann man das Kuchen-Saltz in einem Ziegel-Ofen/ oder sonst in einem Feuer brennen läst/ so wird es weiß und schön/ da weiß nun ein wirthliche und in der Haußhaltung wol erfahrne Haus-Mutter ihr zur rechter Zeit einen guten Vorrath an Saltz zu verschaffen/ damit sie wenigst von einem halben Jahr zum andern etwas miteinander kauffe/ und nicht das Saltz Mässelweise von den Krämern holen lassen müsse/ weil es theurer/ nicht so wol ergibt/ und unsauber ist/ weil mans nicht allein in der Kuchen zu den meisten Speisen täglich haben muß/ sondern auch zum Wildpret/ Fleisch und andern eingemachten Sachen nothwendig gebrauchet/ da dañ diß wol zu beobachten/ daß alles/ was im Sommer eingesaltzen wird/ weniger bleibet/ als was im Herbst und Winter geschiehet/ daher auch alles zu rechter Zeit fürzunehmen. Notabel ist/ was Vincenzo Tanara in seiner Oeconomia lib. 1. f. 17. schreibt daß man das Saltz leichtlich wieder aus Fleisch und Fischen bringen kan/ wann man eine Weil in siedheisses/ und wieder eine Weil in frisches kaltes Wasser etlichmal abwechselt. Man glaubet/ daß alles/ was eingesaltzen wird/ mit solchen Saltz/ das in der Korn-Blühe gesotten worden/ nicht bleibe/ gern madicht und stinckend werde. Ein Gran Saltz in eine Lampen mit Oel gethan/ verursachet/ daß ein Oel nicht so geschwind verzehret wird/ wie Anton. le Grand. in seiner Historia naturæ fossilium fol. 121. bezeuget. In die Dinten gethan/ verhütet es/ daß sie nicht gefreuret/ wie Cardanus meldet; soll auch zur Zeit der Infection gut seyn/ weil es die Fäulen verhindert. Wie die Oliven und Cappern in Saltz eingemacht werden/ besiehe des Serres Lieu. 8. cap 2. von den andern eingesaltzenen Sachen soll hernach folgen.

P. Kircherus Tom. I. Mundi Subterranei pag. 298. sagt: Das Saltz sey ein centrale Corpus der Natur/ eine Krafft/ Auffmunterung und Stärcke der Erden/ ein Auszug aller irrdischen Tugenden/ aller natürlichen Beginnen ein Unterstand/ von deren centralischen Essenz, daraus die Wissenschafft und vollkommene Erkanntnus der Natur herfliesset; ein Zeug/ aus welchem alle Dinge entspringen/ und ohne welches sie wieder in ihr erstes Wesen sich verkehren/ gleichsam das Erste und das Letzte/ das A. und das Ω. der vermischlichen Cörper/ ein Schöpffbronne der Natur/ und schier etwas Göttliches. Und eben daselbst sagt er: Das Saltz komme entweder aus dem Meer/ oder es werde gegraben/ oder werde durch Kunst aus Erd-Schrollen bereitet/ oder aus Saltz-Wassern gesotten. Das Meer-Saltz machen sie also: Man machet/ nächst am Meer-Gestatt/ Gruben/ darein wird das Wasser/ entweder durch Ungewitter/ oder durch Kunst/ eingeleitet; wann nun dieses von der Sonnen-Hitz ausgetrocknet wird/ so wirds zum Saltz bereitet; und auf diese Weise haben sie in Sicilia, in Callabria, an vielen Orten/ um Toscana, wie auch in Ostia, diesen Gebrauch/ daß sie das Meer-Wasser in gewissen Neben-Rinnen zu Saltz machen. Wann ein Mensch die Fraysß hat/ oder sonst in eine Ohnmacht fället/ kan man ihn nicht leichter wieder zu sich selbst bringen/ als wañ man ihm bald ein wenig Saltz um die Lippen streichet; Sal vino inspersus id depurat, dentes sale perfricat, hoc dealbandis firmandisque iis & corruptioni præcavendæ opportunissimum.

Cap. XXV.

Vom Oliven- und Baum-Oel.

Die grossen Bolegneser-Oliven werden für die besten gehalten / werden darum eingemacht / weil sie zum Oel nicht dienen / solche kommen auch aus Hispanien / werden aber nicht so gut als die Welschen condirt, bringen zwar wenig Nahrung / und sind etwas langsam zu verdauen / doch verzehren sie den Schleim in dem Magen / und erwecken Lust zum Essen; mit der Sauer / darinn sie ligen / den Mund ausgespühlt / besesten die Zähne / und stärcken das Zahn-Fleisch / doch die Gesaltzenen entzünden das Geblüt / erwecken Haupt-Wehe / und benehmen den Schlaff / daher die in Essig condirten besser sind / welche der Gallen widerstehen. Herr Carrichter vermeynet / wann die Teutschen so viel Mühe / Zeit und Arbeit an den Oel-Baum / als an den Weinstock wenden möchten / wüchs er an warmen Orten eben so wol als der Wein / weil vor Zeiten solcher / so wol in Italien als Franckreich auch fremd gewesen / und erst zu Tarquini prisci Zeiten in Welschland bekant worden / und von dannen über das hohe Gebürge in Franckreich und Spanien kommen. Es wird das Oel Hauffen-weise aus Italia und von Lago di Garda zu uns überbracht / und zu Saläten / gebachenem / und sonderlich in Artzney-Sachen von vermöglichen Leuten sehr gelobet und geliebt; und weil das Oel ein köstlicher Liquor und Safft ist / haben die alten Römer ein sonderbares Gesetz gegeben / den Oelbaum nicht zu beschädigen; ist mittelmässiger Natur / feucht und warm / wann es frisch / süß und wolriechend / ist es am gesündesten / es bekommt / in der Speis genossen / dem Magen fast wol / und erweichet den harten Bauch; für alles eingenommene Gifft / (sagt Herr Carrichter) sonderlich das die Därme zerschneidet und versehret / soll man frisches Baum-Oel trincken / dann es benimmt dem eingenommenen Gifft die Krafft / daß es sich nicht so schnell ausbreiten kan / wird auch sonsten zu unzählichen Artzneyen und Apotheckerey-Sachen nützlich gebraucht; ein Hand-voll Rauten-Blätter in 12. oder 13. Loth Baum-Oel gesotten / und warm getruncken / mildert die grausamen Bauchgrimmen / und treibet auch aus die Spuhl-Würme; dienet auch das Baum-Oel so wol zum Ohren-Sausen / als auch / wann sie schwieren; wann ein Patient / sonderlich der mager ist / unnatürlichen Schweiß hat / soll durch das angesalbte Oel solches verhindert werden; das Haupt mit Oel gesalbet / wehret dem Ausfallen des Haars / und verhindert / daß die Haar nicht bald grau werden; vertreibt die Schuppen / und heilet den fliessenden Grind / es erweichet und bringet den Stuhlgang / wann man den Leib mit warmen Tüchern reibet / und darnach mit Baum-Oel salbet / bewahret es die Gesundheit / und machet gelencke Glieder; auf das Angesicht gestrichen / machet es solches klar. Fürs Glied-Wasser: Nimm Baum-Oel / schabe Kreiden darein / und legs mit leinen Fäserlein in die Wunden / es verstellt es. Eine gute und gewisse Pulver-Löschung: Gieß erstlich Baum-Oel in die Wunden / darnach nimm Baum-Oel und Eyerklar / temperirs wol durcheinander / und binde es über den Schaden / es löschet des Pulvers Brand stracks von Stund an; sonderlich wann man in die Finger oder zwischen den Nägeln mit einer Glusen / Nadel / oder andern spitzigen Eisen gestochen wird / ist nichts heilsamers / wie Baricellus f. 211. bezeuget / als die Wunden alsobald mit Baum-Oel salben / es lindert / legt den Schmertzen und heilet. Diß soll nun auch eine fleissige Haus-Mutter zu Marckt-Zeiten / zu Lintz / Krembs und Wien von den Welschen / die das Gard-Seer-Oel frisch heraus bringen / mit einander kauffen / weil mans sonst von den Krämern um doppelt Geld haben muß / und selten gerecht und sauber bekommen kan; wiewol sich auch sonst andere Kauffleute in vornehmen Städten darauff befleissen / daß sie es frisch und gut haben. In das den Winter-über gestockte Oel wirfft man Saltz / das vertheilets / und schadet doch nicht am Geschmack; wann es unsauber wird / giest man zerlassen Wachs darunter / und stellet es an die Sonnen / oder nimt ein Hand-voll Coriander-Kraut / henckt es hinein / oder nimmt Brosam vom Gärsten-Brod / mischt Saltz daruntur und wirfft es hinein. Das Baumöl kan man reinigen / wañ mans wol lässet warm werden / und wirfft hernach entweder ein Stück Brod / oder aber ein Stuck rohen Taig hinein / und lässets etwas weniger als eine Viertel-Stunde darinnen / so wird es alles Böses und ungeschmackes an sich ziehen; fällt aber eine Maus oder anders Thier hinein / das darinnen stirbt / so hänge ein Büschel Coriander-Kraut etliche Tag hinein / und wechsel es etlichemal ab / oder lege Fœnum græcum-Saamen / oder Zibeben / daraus die Wein-Körner genommen sind / auf etliche Tage hinein / und gieß das Oel in ein Gefäß / so mit Essig ausgewaschen worden / wann das Oel unsauber und trübe wird / so koche es / und wann es einen Sud gethan / so wirff ein wenig wolgeriebenes Saltz hinein / und thue es in ein ander Geschirr; wann ein Kleid mit Oel befleckt worden / so nimm ein warm rocken Brod / schneide es entzwey / und zwischen zwey leinen Tüchern lege es beederseits auff. Das Oel was oben auf ist / wird für das Beste gehalten.

Cap. XXVI.

Vom Zucker.

Gleiche Beschaffenheit hat es auch / sich nach seinem Vermögen und Nothdurfft von einem Marckt zum andern mit Zucker zu versehen / und weil dergleichen Wahren zu Zeiten höhers / bißweilen aber wenigers Kauffs zu bekommen / als wird eine kluge Haus-Mutter nicht übel thun / bey begebendem guten Kauff / ihr auch desto mehr Vorrath / einzuschaffen / damit sie / bey einfallender Steigerung der Wahren / einen Uberschuß von der wolfeilen Zeit haben möge. Von seinen Gewächse haben die Alten wenig gewust /



doch ziehet Manardus Ferrariensis lib. 2. epist. 2. folgende Verse aus dem Varrone an:

Indica non magnâ nimis arbore crescit arundo,
Illius è lentis premitur radicibus humor,
Dulcia cui nequeunt succo contendere mella.

Wird in India in der Insel S. Thoma alle Monat gebauet/ im fünfften Monden werden sie reiff/ eingesammlet/ gepresset und gesotten/ die Schweine werden von dem/ was überbleibt/ überaus wol gemestet/ und kriegen ein so delicat und gesundes Fleisch/ wie die Hühner/ und wird den Krancken gegeben/ wie Scaliger, de Subtilit. bezeuget. In West-Indien haben die Holländer viel Zucker-Mühlen gehabt/ da sie den Safft aus den Zucker-Röhren heraus gepreßt/ und zu einen dicken Safft gesotten/ ferner in Modell gegossen/ darinnen er endlich erhartet; wird auch in der Insul Madagascar/ auch in den Insulis Canariis, in Europâ, in Siciliâ und Calabriâ gefunden; die Aecker und Felder darzu/ werden mit grossem Fleiß zugerichtet/ und im Mertzen die obern Gleichen/ so von den erwachsenen Zucker-Röhren abgenommen wird/ gantz übersetzet/ den folgenden Sommer fleissig gejetten/ und begossen/ sonderlich bey dürrem hitzigem Wetter/ also daß sie gegen dem November zeitigen/ und Zucker-Röhren daraus werden; wann diese Felder drey Jahr Frucht getragen/ müssen sie drey Jahr darauff ruhen; wann sie nun gezeitigt und geschnitten sind/ so führt mans auf Eseln/ so da vorhanden sind/ in die Mühlen/ davon werden die obristen Gleich/ samt dem Kraut (so obgedachter massen wieder ausgesetzet wird) abgeschnitten/ darnach die Röhren zu kleinen Stücken gehackt/ und in der Mühl zerstossen/ und zermalmet/ ferner wird der Safft durch einen Sack heraus gepreßt/ in einem Kessel gekocht und geläutert/ alsdann in ein Geschirr und endlich in die irdenen Formen gethan/ darinn es gestehet; die Wurtzen bleiben stehen biß in das andere Jahr; es stehet dem andern Rohr gleich/ ausser daß es mehr Knotten und süsses Marck hat; an etlichen Orten in Spanien wächset auch Zucker/ sonderlich zu Murcia bey dem Meer-Haven Cartagena; das Ungezieffer thut den Zucker-Röhren grossen Schaden/ dann sie nagen die Wurtzen ab/ daher er auch zu Zeiten theuer wird; die Zucker-Röhren/ wann sie bißweilen faulen/ werden in Wasser geweicht/ und wird solches davon so sauer und scharff/ daß es an Essigs statt zu gebrauchen; diß ist genommen aus der neuen Material-Cammer Georg Nicolaus Schurtzens fol. 78. und 79. Des Zuckers Rauchen trocknet das Gehirn/ und dienet für die Flüsse und Catharr. Der gute Zucker soll schwer/ fest/ weiß/ gläntzig und nicht bröslich seyn/ gibt mehr und bessere Nahrung als das Hönig/ ist warm und feucht im ersten Grad/ und fast einer temperirten gemässigten Eigenschafft/ ist den alten Leuten sonderlich bey kaltem Wetter/ vorträglicher und gesunder/ als den jungen und hitzigen/ (so wol als das Hönig) weil die Gall leichtlich dardurch entzündet und zur schädlichen Fermentation auffgewecket wird. Der Bolognesische Medicus Balthasar Pisanelli sagt: Nullum cibi genus condimentum hoc respuit præter intestina; quæ si eo condiantur, haud secus quàm boum recentia excrementa fœtent. Der gestossene Kuchen-Zucker mit frischem Bronnen-Wasser abgegossen/ ist gut wider die Hitz und Haiserkeit der Gurgel in Cathärren/ ist denen/ so zu der Colica geneigt sind/ nützlich/ weil er die scharffen Feuchtigkeiten/ davon sie entstehet/ mildert/ werden mancherley Syrupen/ Conserven/ Latwergen/ Trieten und Species in der Apothecken daraus gemacht/ auch in vielen Zuständen in die Clystieren vermischt/ zu allerley widerwärtiger Artzneyen Versüssung den Patienten/ sonderlich denen Kindern/ solche leichter einzubringen/ gebraucht. Es

sollen auch alle Adipes und Fetten im Zucker lange Zeit frisch und ohne Mangel erhalten werden/ und schreibet Baricellus in Hort. Gen. f. 282. als einsmal seine Tochter Hühner-Fetten in weissen Zucker in einem Geschirr im Winter eingemacht/ habe sie folgenden Sommer dasselbe halb-voll liechtes Oeles gefunden/ und sey doch das Fette geblieben/ und glaubet/ daß es gut sey für die Schmertzen des Leibes zu lindern/ und die Haut glatt zu machen. Sonderlich kommt es in die Kuchen reicher vermöglicher Leute sehr offt ein/ wird auch von dem Frauen-Zimmer zu Condirung allerley Küttenwerck Früchte/ Citronaten/ zu Machung allerley Salsen/ Geträncke/ Leb-Zelten/ (davon hernach im Confect-Kasten weiter soll gedacht werden) und dergleichen Bellarien genommen/ damit sie bey ankommenden vornehmen Gästen ihre Tafeln zieren/ und/ im Fall der Noth/ auch die Krancken laben können; davon ferner in der Apothecken Nachricht zu finden. D. Joh. Joachim Becher in seiner närrischen Weißheit/ und weisen Narrheit §. 38. p. 31. schreibet/ daß der Zucker das Fleisch trefflich præservire, viel besser als Saltz/ denn er friest und verändert die Substanz des Fleisches nicht/ wie das Saltz thut/ sondern lässet wann er vom Fleisch herausgelanget wird/ dasselbe wolgeschmack in seiner Krafft. Ich habe (sagt er) zu Wien/ einen gantzen Sommer über (da doch die Wärme allda sehr putrificiren macht) ein groß Stuck wild Schweinen-Fleisch/ nur allein mit Zucker eingemacht/ præservirt, welches noch sehr wolgeschmack gewesen; wann man ein reingemachtes Span-Ferckel in eine Zucker-Pfanne duncket/ worinn der geschmoltzene Zucker ist/ so wird es durch und durch condiret/ und hält sich sehr lang. Ob gleich das Einmachen mit dem Zucker theurer ist als mit dem Saltz/ so ist es doch (sagt er) gesünder/ und kan der Zucker/ wann man verständig damit umgehet/ nach dem Gebrauch wieder erhalten werden; daß aber der Zucker vor der Fäule besser præservirt als das Saltz/ sihet man an den eingemachten Früchten/ welche im Zucker bleiben/ hingegen im Saltz nicht stehen würden; sed vereor hoc à paucis imitationem tractum iri.

Cap. XXVII.

Vom Gewürtz.

ZWar ists wol wahr/ daß wir der ausländischen Gewürtzen in unsern Ländern wol entbähren könnten/ wann wir mit unsern alten Vorfahren/ an statt derselben/ Salbey/ Majoran/ Quendel/ Boley/ Ysopp/ Basilien/ Wachholdern/ Roßmarin/ Alant-Wurtzen/ und andere dergleichen brauchen möchten; weil aber die Thorheit des verkehrten Willens/ die Nachäffung der gemeinen Gebräuche/ und der eingebildete Wahn der Menschen/ allein dieses für hoch hält/ was viel Geld kostet/ und das/ was leicht zu bekommen/ verächtlich scheinet/ als wäre es wider den Stromm schwimmen/ die eingewurtzelte böse Gewonheiten mit Ungestümm wollen abbringen oder tadeln; quæ cara sunt, chara habentur, das Gemeine wird verachtet; nichts desto weniger hat in allen vornehmen Kuchen das Gewürtz den Sieg erlangt/ also will ich auch derselben in kurtzem gedencken.

Pfeffer.

FAst das gemeinste ist der Pfeffer/ davon der weisse/ als unzeitige/ der schwartze aber für den reiffen gehalten wird/ ist trocken und hitziger Eigenschafft; wächst lieber an schattichten als Sonn-reichen Orten; in den Malabarischen Gräntzen ist sein Stamm so zart/ daß man ihn muß mit Stützen und Stecken helffen/ wie bey uns den Wein-Reben; jede Pfeffer-Reben trägt meistentheils sechs Trauben/ jede ohngefehr 12. Daumen lang/ wie bey uns die unreiffen Wein-Trauben/ man sammlet sie also grün im November/ lässet sie an der Sonnen ligen/ so werden sie in kurtzer Zeit hart und schwartz; im Kauffen soll man sich vorsehen/ daß die Körnlein nicht versocht/ leicht und runtzlicht/ sondern frisch/ gewichtig/ völlig und glatt seyen/ der lange Pfeffer gehöret nur in die Apothecken; unser Pfeffer hilfft und befördert die Verdauung/ vertreibt die Winde/ stärckt den Magen/ verzehret die Schleime/ bekräfftiget die Nerven/ reiniget die Leber/ und dient zu allen kalten Kranckheiten/ ist aber schädlich/ sonderlich zu viel gebraucht/ den jungen und hitzigen Leuten. Die Zähne zu befestigen/ dienet der Pfeffer wol/ wann man dessen Pulver unter zweymal so viel gestossene Glas-Gallen vermischt/ und wochentlich ein oder zweymal die Zähne damit reibet; fünff oder sechs gantze Körnlein eine Stund oder zwey vor dem Essen eingeschlungen/ erwärmen den Magen/ und sind sehr gesund; Pfeffer mit frischen Lorbeern getruncken/ stillet das Grimmen im Leibe.

Nägelein.

GEwürtz-Nägelein sind am Geschmack und Geruch zu erkennen/ je schärffer sie sind/ je frischer sind sie/ werden aus den Indianischen Provintzen zu uns überbracht; sie stärcken die vornehmsten Glieder des menschlichen Leibs/ sind gut wider das Erbrechen und andere Magens-Schwachheiten/ warm und trocken/ zwischen dem andern und dritten Grad/ sind/ sonderlich zu Winters-Zeiten/ denen alten und flüssigen Menschen ersprießlich/ vermehren die natürlichen Lebens-Geister/ erklären und erfrischen die Augen/ und bekommt ihr Geruch sonderlich dem Haupt wol; im Wein gesotten/ vertreiben sie das Grimmen/ und die Winde des Magens/ der Därme und der Mutter.

Zimmet.

ZImmet-Rinden werden aus der Insul Zeilon und andern daselbst gelegenen Provintzen zu uns gebracht/ je zarter und röther sie sind/ je besser werden sie geachtet/ wann sie am Geruch und scharffen Geschmack auch mit einstimmen; ist eine Rinde von einem Baum/ stärcken die Glieder/ und sonderlich den Magen/ vertreiben alle Zufälle/ so aus Kälte herrühren/ öffnen die verstopffte Leber/ machen schlaffen/ treiben den Harn/ verzehren die Winde der Gedärme/ stärcken auch das Hertz sehr/ und haben eine Krafft und Eigenschafft des Theriaes/ erklären die blöden Augen/ vertreiben die Husten/ bekräfftigen das Gehirn/ widerstehen dem

Gifft/ verwehren die Fäulung; doch ist nicht allein die-ses/ sondern fast alles andere Gewürtz von den hitzigen und Gallsüchtigen Leuten zu meiden. Die Prob dersel-ben ist/ wann die Zimmet lang auf der Zungen scharff/ und mit einer Süssigkeit vermischt ist/sonst soll sie haben einen guten Geruch/ und subtile rothfärbichte Röhren; wann man sie in gantzen Pfeffer steckt/ wird sie besser und kräfftiger darinnen erhalten.

Muscat-Nüß.

Muscat-Nüß sind die besten/die am Gewicht schwer/ weiß-röthlich und ölicht sind/ daher soll eine ver-nünfftige Haus-Mutter lieber die gantzen Nüsse kauf-fen/ als die zu Pulver gestossen sind / weil die Krämer ihren Betrug damit treiben / und entweder verfälschen/ oder doch die alten/ wurmichten und unkräfftigen dar-unter mischen. Ist unter andern Gewürtzen einer mehr gemässigen Natur / hilfft die Speise verdauen/ macht einen guten Athem / leget das Aufblähen des Miltzes / macht frisches Geblüte/ stopfft den flüssigen Bauch/er-hält das Gesicht/ erwärmet die erkältete Leber / verhü-tet den Schlag/ stärcket das Hirn und Gedächtnus; von den Muscat-Nüssen / wann sie gestossen/ und in einer Pfanne gewärmet / hernacher ausgepresset wer-den/ kommt ein Oel/ das hernach / wann es erkaltet / wie ein Sälblein wird / das wegen seines guten Ge-ruchs/ und anderer Tugenden halber/ wol bekannt und angesehen ist; doch muß sie nicht zu viel gebraucht wer-den / weil es einem Menschen könnte grossen Schaden bringen/ und heist hier billich: Unica nux prodest, no-cet altera, tertia mors est.

Muscat-Blühe.

Muscat-Blühe hat auch alle besagte Wirckungen / ausser/ daß sie etwas subtiler ist / dienet für die ro-the Ruhr und das Blut-auswerffen / klein gepülvert/ und wie Tobac in die Nasen gezogen / stillet es die Schmertzen des Haupts / so aus zähen schleimichten Flüssen verursachet werden.

Zitwer.

Zitwer/Zedoaria, gehöret mehr in die Apothecken/ als in die Kuchen; ist aber doch sehr gebräuchig / sonderlich im Leesen / den köstlichen und gesunden Zit-wer-Wein zu machen; ist warm und trocken vom an-dern Grad biß in den dritten; ist ein herrlich Antido-tum für Gifft und Infections-Zeiten / erweckt Lust zum Essen/ zertheilet die groben Winde des Leibes/und auch die Colicam passionem.

Ingwer.

Ingwer muß beobachtet werden/ daß sie frisch/wol-riechend/ scharff/ schwer / nicht lucker und wurm-stichig seye/ ist feucht im ersten / und warm im dritten Grad/ ist auch gut für Gifft und in Sterbens-Läufften/ eröffnet die Verstopffungen der Leber / erweichet den Bauch/ vertreibet die Winde / machet wol dauen/ ist nicht so hitzig als der Pfeffer/ ist dem Haupt sonderlich gesund / auch denen die einen blöden Magen haben / schärffet das Gesicht / verzehret den Schleim / curiret den Schwindel / erhält die Gedächtnus/ bringet den Schlaff/ machet eine gute Stimme / ist auch gut fürs Keuchen und Blutspeyen/ wärmet das Hertz/ und ver-bessert das Zittern desselben; und sonderlich die einge-machte und condirte Ingwer ist zu allen kalten Gebre-chen ein trefflich und hoch-berühmtes Mittel.

Galgant.

Galanga ist zweyerley/ die erste ist groß und braun / inwendig weiß/riecht aber nicht so wol als die an-dere / die ist eine sehr harte/ Knopffichte / braune und wolriechende Specerey/ eines scharffen Geschmacks/ist warm und trocken/ biß in den dritten Grad/ stärcket die Natur/ erwärmet den kalten Magen / vertreibet das Hertz-klopffen;weil es aber auch in Teutschland wäch-set / soll im sechsten Buch davon/ so wol als auch vom Calmus/ mehr gedacht werden. Von Galgant sagt Fioravanti in suo reggimento della peste lib. 2. cap. 36. wann einer/ Alters halber/ müde und schwach wird an einem Glied/ der nehme Galgant in den Mund/und käue es eine Weil/ und mit dem Safft davon/bestrei-che und salbe er das matte Glied: will ers aber noch besser haben/so sied er dieses Gewürtz mit Hönig/ Küm-mel und Bisem/ und salbe ihm das Haupt und den Magen mit Oel von Pignolen oder Galgant in Brand-wein geweicht/und die Glieder damit gewaschen / stär-cket solche.

Cubeben.

Cubeben/ Carda momum, und Paris-Körner/ gehö-ren auch mehr unter die Artzney- als Kuchen-Sa-chen; sonderlich sind die Cubeben eine herrliche Kopff-Artzney/ die den Schwindel vertreibet/ offtermals im Mund gekäuet/ damit der Dunst davon aufwärts ex-haliren/ und also seine Wirckung verbringen möge / stärcket alle Organa sensuum, erhält das Gedächtnus / verhütet den Schlag und die Ohnmachten / confortirt das Hertz/ deßwegen er auch mit Zucker/ zu bessern und bequemern Gebrauch überzogen wird.

Cardomömlein.

Cardamomum, ist etwas bitter am Geschmack/ da-her es auch/ zerstossen und getruncken / die Würm vertreibet/ kommt auch zu Hülffe den mangelhafftigen Nieren / und denen/ die Dysuriam leiden/ ist auch gut für die Epilepsiam und fallende Sucht/ auch für das Bauch-Grimmen/ zerschneidet und machet dünne die zähen Phlegmatische Magen-Schleime; mit Essig temperirt und angestrichen/ widerstehet es dem Gifft tempore contagioso, wehret der alten aus Kälte ent-sprossenen Husten und Keuchen/ auch der rothen Ruhr und Leber-Geschwären und Apostemen / item zum Sand und zum täglichen Fieber/ auch vielen andern Gebrechen.

Paris-Körner.

Paris- oder Paradis-Körner haben mit dem Car-damomo fast einerley Wirckung/weil sie aber nicht so bitter/ wird es in etlichen Kuchen an statt des Pfef-fers gebraucht/ sind nicht so hitzig und mehr temperirt / warm und trocken im ersten Grad / trocknen das Phlegma der Brust/ Lungen und des Magens/ und haben fast alle Wirckungen des Pfeffers/ allein gelin-der. D Verzascha in seinem Herbario setzet die Cardo-mömlein und Paris-Körner für eine Speciem, ohn daß

er viererley Sorten erzehlet/ als die grossen/ die mittlern/die kleinen und die kleinesten; sie wachsen in India in Calecut/Cananor/Malavar und Java; wer mehr davon wissen will/ besehe Jacobum Bontium in historiâ naturali & medicâ cap. 37. Zum Gewürtz gehören auch grosse Cubeben/kleine Rosinen/ Lorbeer/ gantz und gestossen/ item/ gedörrte Citron- und Pomerantzen-Schalen.

Saffran.

Saffran/ der sonsten in Oesterreich häuffig wächst/ und allenthalben so berühmt ist/ daß er auch dem Orientalischen/ wo nicht vorgezogen/ doch gleich gehalten wird/ hat sonderlich die Tugend/ das Hertz zu stärcken/ und vor Gifft zu verwahren/ wehret auch der Fäulung und dienet zur Dauung/ ist insonderheit gut den Hustenden/ Keuchenden und Lungen-Siechen; wer aber zum Haupt-Wehe geneigt ist/ soll seiner müssig gehen/ wie D. Christophorus Schorer in seinen Gesundheits-Regeln bezeuget. Weil wir nun im siebenden Buch von dessen Cultur und Eigenschafft melden/ wollen wir den günstigen Leser dahin gewiesen haben.

Cap. XXVIII.

Fasten-Speise und Condirung der Fische.

Hieher gehören noch mehr Stücke/ darum eine sorgfältige Haus-Mutter sich bewerben/ und solche in der täglichen Haus-Nothdurfft haben muß; weil derselben aber hin-und wieder gedacht wird/ als habe ich hier/ Weitläufftigkeit zu verhüten/ deren weiter nicht gedencken/ sondern allein den Ort andeuten wollen/ wo jedes zu finden: Als vom Honig und Wax handelt das zehende Buch; vom Käs und Milch/ Butter/Schmaltz und Eyern/das neundte Buch; vom Essig und süssen Wein zum Kochen/ das vierdte Buch/ im ersten/und vom Aepffel-und Birnen-Safft/ibidem im andern Theil; vom gedörrten Obst lehret eben das erst-vermeldte Buch; von Kraut und Ruben das siebende Buch; Also wollen wir jetzo von denen Fasten-Speisen reden/ die von der Meer-Küsten zu uns hergeholt/ auch theils durch der Haus-Mutter Fleiß vorbereitet werden; von frembden Orten kommen her Häring/ Plateissen/ Stockfisch/ Cabeleau, Sardellen/ Austern/ Muscheln/ Pricken oder Neunaugen/ geräuchert und eingesaltene Lächse. Unser Land gibt selber köstliche Fische/ Forellen/ Hechten/ Schleyen/ Aalen/ Rheinancken/ Hausen/ die/ wann sie eingemacht/ und theils geräuchert werden/ eine stattliche Provision geben/ die Kuchen zur Fasten-Zeit zu versehen. Man hat Schnecken/Schild-Krotten/Krebse/allerley frische/edle Fisch/ allerley Obste/ frisch und gedörrtes/ aus dem Garten Tartouffles, Cicori, Antivi, Spenat, Carde, und dergleichen; Item/Mandeln/Quittenwerck/Leb-Zelten/allerley Legumina, Gries/Meel und Gebachte/Reiß/Pistacci und Zirbel-Nüßlein/ die zwar aus fremden Orten zu uns gebracht/und davon am gehörigen Ort weiter wird gedacht werden.

Allhier wollen wir allein von den Fischen handeln/ die eine Zeitlang zum Gebrauch eingemacht und aufbehalten werden: Als erstlich von dem edlen Hausen/ der wird in mittere/ nicht gar in kleine Stücklein zerschnitten/ in Wasser und Saltz gesotten/ hernach in eine saubere Raitern gelegt und abgetrocknet. Diese/ seine Suppen nimmt man/ giesst Wein und Essig darein/ läßt es untereinander ein wenig sieden/ hernach legt man die Stuck Hausen in einen neuen Hafen oder Fässel/ giesst die Suppen darüber/ biß das Geschirr voll wird/ daß es über den Hausen gehet; man mag wohl Salbey/Lorbeer-Blätter/oder Roßmarin darzwischen legen/ der Essig und Wein müssen warm darüber gegossen/ und das Geschirr vor der Lufft wohl verwahret werden; will man ihn aber über Land schicken/so macht man ihn folgender massen: Man muß den Hausen zu etwas grössern Stücklein zerschneiden/ lässt ihm im Vorrath kleine höltzerne Spißlein aus einer Schindel machen/ die etwan Fingers-breit sind/ an diese wird ein jedes Stuck Hausen angespiest/ durch und durch/ wie man sonst die Brat-Fische anstecket/ unterdessen setzt man ein Wasser über das Feuer/saltzt es ziemlich starck/ und besser/ als wann er stracks auf die Tafel gegeben würde/ und schier noch einmal so viel/ als man sonst einen Fisch heiß seudet. Wann nun das Wasser siedet/ legt man die Hausen-Stücke ein/ läßt sie gar wohl sieden/ biß sie an die Statt gesotten sind/ sodann legt man sie auf ein saubers Tuch/ (sie müssen aber mit blossen Händen unbetastet/ und nur bey den durchgesteckten höltzernen Spießlein angegriffen werden) auf dem Tuch läßt man sie abseyhen und kalt werden/hat nichts zu bedeuten/ ob man schon das Saltz weißlich darauf kleben sihet/ dann/ ohne genugsames Saltz bleibt er nicht/ und der Essig zeucht das Saltz schon wieder heraus; leg ihn hernach in ein sauber neues eychenes Fäßlein fein gleich aufeinander/ biß es voll wird/ und laß es hernach einen Binder wohl verschlagen/und gieß durch das Beil guten scharffen Wein-Essig darauf/ laß ihn also verbeilen/ und behalt ihn in einem guten Keller/oder schick ihn über Land/wohin du willt; man kan ihn also über ein viertel Jahr behalten. Durch das Beil muß man öffters zusehen/ ob der Essig nicht mangle/ und gleich wieder nachfüllen/ (dann das Fäßlein zieht Anfangs den Essig in sich) das Fäßlein muß auch alle Tag/ wie ein Wildpret/ hin-und wieder gewaltzen werden; willt du ihn aber angreiffen/ so laß das Fäßlein bey dem einen Boden aufschlagen/ laß dir ein schönes rundes Brettlein machen/ das in der Mitte einen langen starcker Zapffen (dabey mans aufhebet) habe/leg das Brettel oben auf den Hausen/ und 3. oder 4. schöne weisse Kisling-Stein darauf/die es niederschweren/damit der Essig allzeit über den Hausen gehe; wann man aber sihet/ daß es oben (wie es gern zu geschehen pflegt) wollte anlauffen/ und weiß werden/ so gieß eines Daumens dick/ frisches Baum-Oel oben darauf/ und willt du ein Stuck heraus nehmen/ so schöpff vorhin das Baum-Oel mit einem Schöpff-Löffel herab/ das magst du gleich hernach wieder darauf giessen/ das herausge-

kommene Stuck aber schwemme mit einem frischen Essig/fein sauber ab/und gib ihn hernach auf den Tisch/wie man sonst einen kalten Fisch aufgibt. Oder/nimm den gantzen Hausen / wasch ihn sauber ab mit einem Besem / klieb ihn hernach mit einem grossen Fisch-Messer voneinander/übersich/ daß es nicht vergällt werde/ löse den Ruck-Grad heraus / mach schöne Stückel oder Schnitzel daraus/ Daumens-dick / damit das Saltz wohl durchgehe; wann man das letzte Stuck saltzet/ muß man schon an dem ersten anheben zu backen / es muß geschwind seyn / daß es nicht bläcklecht werde/ streich das Saltz ab / so viel du kanst/ melbe die Stücklein ein mit dem schönsten Mund-Meel/ gar wohl/ beutele ab / was gern abfällt / darnach nimm eine grosse Pfanne / thue 2. Schöpff-Löffel voll Schmaltz/und 4. Löffel voll gutes Baum-Oel darein / laß es auf einem nicht allzu grossen Feuer nicht zu heiß werden / leg die melbichten Stück hinein / und back sie fein licht-braun heraus/ setz darneben Hesen zu / auf einen Centner must du nehmen 12. Aechtring und eine halbe Essig/ und 28. Aechtring Wein/ und 6. Aechtring Wasser/ ein wenig Roßmarin/ 3. Lorbeer-Blätter/ 5. Blätel Limoni / und von 12. Limonien die Schalen/ schneid sie zwey Messer-Rucken breit/ stefftle / und legs darein/ nimm hernach Muscat-Blühe in ein Tüchlein gebunden / in das Hesen gehenckt und offt ausgedruckt/ leg in jedes Hefen/Hausen-Blatter/einer Hand breit/ nimm hernach kleine Fäßlein / brenne sie aus mit sied-heissem Wein/ leg auf den Boden gedörten Roßmarin/ nur ein wenig / 2. Lorbeer-Blätel/ 5. oder 6. Limoni-Blätel und ein grünes Pomerantzen-Blätel / gieß zween Schöpff-Löffel von obiger Sur daran / thue darnach eine Lege gebackenen Hausen/ darnach wieder eine Lege Blätlein und Roßmarin/hernach wieder eine Lege Hausen/und alsofort/ biß das Fäßlein voll ist: Wann es gefüllt ist/ lässet mans erkalten/ zuschlagen/ und behälts an einem kühlen Ort;will man ihn gar lang behalten/ muß man ihn in eine Eis-Gruben setzen/ und alle Tage umkehren; die Fäßlein müssen aus eychenen Holtz gemacht seyn.

Einen Hechten einzumachen / daß er ein gantzes halbes Jahr bleibet: Der Hecht muß geschüppt/ und gar wohl abgeschleimt werden / hernach eingesaltzen / die Stücklein im Meel umgezogen und gebacken / in halb Schmaltz und halb Baum-Oel/an alle Statt/alsdann nimmt man einen saubern / neuen / glasirten / ausgebrandten Hafen/ thut hinein so offt eine Lege Lorbeer-Blätter/Capern und Roßmarin-Stäudlein/ so offt eine Lege Hechten/ und also eine Lag um die ander/ doch nicht zu viel Lorbeer-Blätter; alsdann nimm ein lauters Baum-Oel / und röste einen Koch-Löffel voll gestossenen Knoblauch darinn / nimm einen geringen Essig/so viel dich duncket/ daß er zu einer Sur darüber genug sey/ und Holter-Essig darunter/ laß es ein Zwerg-Finger einsieden / alsdann leg einen Löffel voll blätlicht-geschnittene Petersil-Wurtzen/ eine zerschnittene Muscat-Nuß/ zerknirschten Pfeffer/ dörren Majoran/ in die Suppen / und laß sie wieder ein drey Wälle aufthun/gieß es also siedend über den Fisch/ schwere es sauber nieder / und verbinds mit einem vierfachen Tuch/ und setzt es in die Kühlen; man kan ein halbes Jahr davon zehren/doch soll mans weder mit blosser Hand/noch mit einem Messer oder Eisen / sondern mit einem höltzernen Koch-Löffel oder Gabel herausnehmen; die Suppen soll allezeit darüber gehen und wohl geschwert seyn; also kan man auch Huchen / Lachs und andere Fische zubereiten. Oder/ thue die Fische aus/ schneid sie am Rücken auf/ sied sie im guten Essig resch ab/ leg sie fein auseinander / daß sie kalt werden / legs hernach in ein sauber/ ungepicht eychen Fäßlein / so offt eine Leg Fisch / so offt ein wenig Lorbeer-Blätter und dürren Roßmarin / gieß ein Theil Oel / und zwey Theil Essig darüber / daß es voll werde; doch muß man das Faßlein eher zuschlagen/ hernach füllt mans durch den Zapffen vollends an/man muß das Fäßlein offt hin- und wieder riegeln/daß die Sur durchgehe;nach etlichen Tagen schauet man wieder durch den Zapffen/ obs voll ist/und ersetzt den Mangel so lang/ biß es sich nimmer setzet / behält es hernach im Keller; also bleiben Föhren und Sälmling am besten; Roßmarin und Lorbeer-Blätter müssen nicht zu viel seyn/ werden sonst bitter davon; Oel und Essig müssen gut seyn; wann man den Rogen mit haben kan / werden die Fische desto geschmackiger; wann man sie bey stäter Sur erhält / bleiben sie Jahr und Tage.

Die Fische / die man räuchern will/ muß man sauber ausmachen / und aus etlichen frischen Wassern auswaschen/ daß sie nicht blutig seyen/ dann legt mans auf ein neugewaschen Tuch / läßt sie fein abtrocknen/ und saltzt sie inwendig/ je länger sie bleiben sollen / je stärcker ein / legt sie dann in ein Fäßlein/ und schweret sie / nimmt sie darnach heraus / und selchet sie zwey Tage mit lauter faulem Holtz; sie lassen sich auch eingesaltzen lang behalten. Förhen in Oel und Lorbeer-Blätter einzumachen: Nimm/ so viel du willt/ thue das Eingewaid heraus/zerschneide sie über und über klein/doch/ daß es nicht durchgehe / saltze sie ein/ und wann das Saltz eingegangen/so backe sie in Oel/und legs in ein Fäßlein oder Hefen / so offt eine Lege Föhren / so offt eine Lege Lorbeer-Blätter/gieß alsdann scharffen Essig darauf/und schwere sie mit einem Stein nieder/sie sind gut/und man kans also lang behalten.

Auf diese Weise werden die Fische auch aufgeräuchert: Nimm ein sieben oder acht eymeriches Faß/ nur von schlechten Taufeln/von weichen Holtz abgebunden/ unten darff es keinen Boden haben / dann es muß den Rauch fangen / oben aber / eine halbe Spanne von dem Ende des Fasses/mach inwendig zwey Holtz Creutzweise über/ durch vier Löcher am Faß/ daran hänge die Fische/die du selchen willt/ laß auch einer starcken Spannen lang 4. Höltzer/ 2. Finger breit über das Faß oben Creutz-weiß ausgehen / diese haffte mit kleinen Nägeln im Faß an/ darnach lege den obern Boden/ der ein wenig kleiner/als sonst/ zugerichtet und gemacht seyn muß/ ledig auf/ und breite über den Boden/und eine Spann lang über das Faß herunter ein grob leinen Tuch / welches den Rauch haltet/ daß er nicht ausgehe/und mache über das Tuch 2. oder 3. ledige Reiffe/daß sie das Tuch wohl hinzu halten/ vorher aber laß mit Laimen und Ziegeln ein rundes Mäuerlein aufmauren/nach der Grösse deines Fasses/ ohngefehr einer guten Spannen hoch/ und eines halben Ziegels breit/ oben fein gleich / damit das Faß recht darauf stehen kan / das Mäuerlein aber muß nicht um und um gantz seyn / sondern muß einen Ort offen haben / daß man daselbst vermodertes und faules Holtz / Scheitten / oder anders hinein schieben

kan/so sehr rauchet/und nicht brennet/ sonst möchte das Faß brennend werden; auf dieses Mäuerlein nun setze das Faß/ an dem Ort/ wo kein Boden ist/ und halte mit dem Rauch an/ so lang/ biß der Fisch genug geräuchert ist; also werden Huchen/ Rheinancken/und dergleichen edle Fische geselchet. Damit aber der eingesaltzene Hausen/Lachs oder Hechten/ indem man sie kocht/ das Saltz verlieren/muß das Wasser/darinn sie erstlich sieden/ etlichsmal geändert/ und ein frisches genommen werden / und müssen nicht dicht aufeinander in die Pfanne kommen; daß der Stockfisch lind werde / muß er lang in offt abgewechselten frischen Wassern wässern/ sonst wird er übelriechend / muß hingegen nicht lang sieden / weil er davon spissig und hart wird; wie man auch die Rheinancken lang in Wasser weichen / aber nicht viel länger/ als ein Ey/ sieden soll. Daß ein Häring sein Saltz bald lindere / wird er länglicht geschnitten / erstlich zwey- oder mehrmal in Bier geweicht / und hernach mit Essig begossen / so wird er schmecken wie eine Sardelle. Ein Fisch in ein Glas gethan / darinnen starcker offtabgezogener Brandtwein ist/ und das Glas hermeticè sigillirt/ soll zwantzig Jahr bleiben / als ob er erst aus dem Wasser käme; zu Florentz soll ein Fisch auf diese Weise viertzig Jahr seyn erhalten worden / wie Porta lib. 4. cap. 10. schreibet.



Cap. XXIX.

Vom frischen Fleisch.

DAs Fleisch / so vom Vieh kommt / das vor dem Schlachten getrieben und umgejagt worden/ soll viel mürber seyn; das Blut soll man wohl auslauffen / und solches lieber bey Tag / als zu Nachts/tödten/ alles Ingewaid auf das eheste ausnehmen und die Haut/so spat es seyn kan/abstraiffen lassen. Tanara will/fol. 138. man soll das Fleisch in enghälsigen Töpffen kochen / und fleissig miteinander abschaumen / dann / wo der Schaum auf einmal nicht abgeschöpfft wird/gehet er zu Grund/ und verunreiniget das Fleisch. Gewiß ist/ was D. Christoph Schorer in seinen Regulis Sanitatis setzt: Continuirlich Fleisch essen/dienet nicht zu langem Leben. Es ist sonst kein gesunders/mehr-nährendes / und arbeitsamen Leuten wohlbekommlicher Fleisch/ als das Rind-Fleisch / wann es von jungen geschnittenen Ochsen ist/ sonderlich von denen/die weit getrieben/und durch die Ubung und Bewegung zum Essen noch tauglicher gemacht werden/ gibt ein gutes Geblüt/ wird gehalten im ersten Grad kalt/ und im andern trocken/wie Pisanelli will; wir aber halten es billiger mit Rasis, der statuirt Simpl. cap. 9. Alles Fleisch sey warmer Natur/doch eines mehr/ als das andere/ etliches ist feuchter und etliches trockener Natur/nachdem es jung oder alt/zahm oder wild ist: So ist auch (wie Herr Carrichter meldet) das Vieh / so auf trockener Wayde ernähret wird/viel gesünder/denn dasjenige / so in Ställen für und für erzogen wird / oder auch dasjenige / das feuchter Wayde geniessen muß. Ob aber das gesottene Fleisch feuchter oder trockener sey/als das gebratene/davon sind die Medici zweyerley Meynungen: Galenus will/ das gesottene Fleisch sey feucht / und das gebratene trocken; die Araber aber wollen das Widerspiel behaupten/das gebratene Fleisch sey feuchter von Natur/ als das gesottene / bringe auch in der Nahrung mehr Krafft / darum / daß in dem gesottenen der beste Safft im Sieden heraus in die Fleisch-Brüh sich ausziehe/

und geben dessen folgende Prob. Wann das recht wohlgebratene Fleisch kalt werde / so erscheinen auswendig auf dem Fleisch kleine helle Tröpfflein / wie eine Sultz / welches nichts anders ist / als die natürliche Krafft von Fleisch ; so hingegen am gesottenen Fleisch nicht zu spühren / weil die meiste ausgesogen worden.

Und zwar vom Fleisch insgemein zu melden / so kommen in die Speis-Kammer / von Rindern / Kälbern / Schweinen / Schaafen / Geissen / Wildpret und Geflügel / was aber lang aufzuhalten / muß mit Saltz darzu vermittelt werden ; das Einsaltzen kan im Winter und Herbst geschehen ; das Schaaf- und Kitzen-Fleisch / wird allein frisch gelobt / wie auch die geschnittenen Hämmel und Böcke / die im Herbst nach dem Schnitt am besten sind / weil auch die Häute im Winter viel schlechter und dünner ; das Unschlit wird zu den Kertzen aufgehoben / und mit den rindernen vermengt / ist auch gar gut zur Artzney ; die Häute davon werden gleich ausgespält / und an einem trockenen Ort aufgehangen / und / entweder also verkaufft / oder dem Weiß-Gerber gegeben.

Das kälberne Fleisch nähret wohl / und giebt ein gutes Geblüt / ist doch einer zähen Eigenschafft / daher den Krancken / und / die erst von ihr gehabten Schwachheit sich wieder aufrichten / nicht zum besten. Das Lamm-Fleisch giebt gute und häuffige Nahrung / soll aber wenigst von einem jährigen Vieh seyn / dann / was jünger ist / macht zähe und böse schleimichte Feuchtigkeiten / und ist denen phlegmatischen Complexionen sehr ungesund. Alles Fleisch / es sey was es wolle / sagt Lionardo Fioravanti nè Secreti rationali lib. 5. cap. 46. wann man will / daß es mürb werde / soll man in die Erde eine Grube machen / und das Fleisch auf 4. oder 5. Stunden vergraben / & questo (sagt er) un vero secreto la intenerire le carni vecchi & dure con brevità.

Die geschlachteten Schweine / werden entweder mit heissem Wasser gehäret / oder mit Stroh und Feuer gesänget ; durch das erste wird das Fleisch weisser / durch das andere aber körniger / härter und schmackhaffter. Viele halten das Schweinen-Fleisch für ein flüssiges und ungesundes Essen / die Araber aber wollen / es habe die beste Conformität und Einstimmung mit dem Menschen / weil es wohl nähre / und wird / wie D. Christoph Schorer in seinen Gesundheits-Regeln aus Hippocrate anziehet / für das beste unter allem Fleisch gehalten ; so aber gleichwol mit Discretion zu verstehen. Es sagt auch Herr Carrichter / seines Erachtens / sey das schweinene Fleisch / fürnemlich wanns jung / und bey der Milch verschnitten worden / nicht ungesund / und seyen die Spanfärckel die allerbesten für krancke / abgezehrte und dürre Menschen / in der Speise genossen / wiewol sie andere für schleimig und den Flüssigen undienlich / halten ; obwol die Bauern ein Sprüchwort haben : Wann die Säue fliegen könnten / wären sie das allerbeste Feder-Wildpret. Bey kalten und trockenem Wetter aber / im Vollmonden / soll man das Vieh so wol schlachten / als einsaltzen ; wann man einen Ochsen schlachtet / muß man ihn / nach abgezogener Haut / 15. oder 20. Stunden aufhängen / trocknen und abkühlen lassen / unterdessen kan man die Flecke und Eingewaid säubern und waschen.

Alles Schlacht-Vieh soll nicht zu alt / und / was männlich ist / in der Jugend geschnitten werden / sonst soll man es / wie feist und groß es auch sey / lieber verkauffen. Die Schweinen-Schuncken / sonderlich aber die schäfenen Schlägel / werden also frisch eingemacht : Nimm deren so viel du willt / und laß in einem Hafen mit Wasser sieden / wann sie vorher sauber abgewaschen sind / siede sie / biß sie anfangen zu fäimen / dann thue sie wieder heraus / und reibs mit Saltz und gestossenen Kranweth-Beeren / aber nicht gar zu starck / laß sie abkühlen / und wann sie kalt sind / so lege sie in ein Fäßlein / oder Hafen / und leg Roßmarin / Lorbeer-Blätter und Majoran darzwischen / und gieß Essig und schlechten Wein / doch mehr Wein / als Essig / darüber / daß der Essig und Wein darüber gehen / setz es an ein kühles Ort / wo es aber nicht gefrieren kan / sie bleiben also ein halbes Jahr ; wann mans essen will / so muß mans wässern / sonst sind sie sauer ; wann man einen will braten / muß man ihn wieder / nachdem er gewässert worden / ein wenig saltzen / sie sind gar mürb und gut ; dieses ist von dem Holländischen Abgesandten / Herrn Hamel Brunynx erlernet / und etlichmal probirt und just befunden worden.

Die gröste Sorge einer Haus-Mutter ist / das Fleisch im Sommer / wegen der Maden / frisch zu erhalten / so nur an kühlen und lüfftigen Orten geschiehet ; man macht auch bißweilen grosse mit schüttern dünnen Tuch überzogene Latern-förmige Geschirr / die man aufhängt / damit die Fliegen nicht darzu kommen mögen ; Flöhe-Kraut-Blätter zu eingesaltzenen oder geselchten Fleisch gelegt / läßt auch keine Würme wachsen ; oder man zerknirscht / nach Varronis Meynung / Coriander mit Essig / und reibt das Fleisch damit ; oder man hängts in die Eys-Gruben oder tiefe Schöpf-Brünne und Cisternen ; oder man wickelts in frische Brenn-Nesseln ein / oder in ein sauber Tuch gewickelt und in Hirsbrein gethan / oder mit Melissen-Wasser besprengt ; in Essig oder Cofent gelegt / soll es auch lang bleiben / und meldet Colerus, es schreiben etliche vornehme gelehrte Leute / wann man einen Nagel ex ære chalcitide, von rothem Atrament machet / und denselben in Schwein- oder Hirschen-Wildpret stecket / so solls nicht faulen. Das Schmeer / was man aufheben will / wird eingesaltzen / und in einem Geschirr verwahret / das übrige wird klein gehackt / und bey dem Feuer ausgelassen / biß es klar wird / hernach wirds in einen verglasirten Tiegel gethan und eingesaltzen / und also wirds ein gantzes Jahr erhalten. Ein frisches Fleisch aber im Sommer auf etliche Tage zu erhalten / sagt Herr Augustino Gallo, sey am besten / man sied es biß auf die Helffte / trockne es ab / und lege es in ein Meel / daß es damit wohl bedeckt sey / so darff mans hernach allein auswaschen / und vollends zurichten lassen. Item / folgendes Wasser soll auch ein treffliches Præservativ seyn / Fisch / Vögel / Wildpret / damit besprengt / es sehr lang frisch zu erhalten : Nimm Muscat-Nuß 12. Untzen / Muscat-Blüh / Paris-Körner / Negelein / jedes 1. Loth / Rhabarbara 1. Untz / Bibergail / Spicanardi, jedes 1. Loth / Lohr-Oel 2. Untzen / das Gewürtz laß alles gantz / gieß daran 6. Maas des besten Weins / verdecks wohl in einem verglasirten Hafen / laß es 4. Wochen stehen / nachmalen seyhe den Wein davon / stoß das Gewürtz zu einem Mus / thue es wieder unter den vorigen Wein / verdecks wohl / und

laß es 3. Tage stehen/rühr es offt und brenns wohl hernach im heissen Wasser; geschicht ihm recht mit der Hitz/ so geht das Wasser lauter/ists zu heiß/so gehts weiß und trüb/ behalts wohl vermacht. Diß vertreibt/ über die obenerzehlte Tugend/alle Maasen des Angesichts/macht es lauter und klar/ im Mund gehalten/ vertreibt das Zahn-Wehe/etliche Tropffen bringen den zähen Wein wieder zurecht/ein wenig getruncken/ bricht alle innerliche Geschwär/heilet und erhält Leber/Miltz/Lunge und Därme in Gesundheit/ vertreibt den Grimmen: Ein Tüchlein darein genetzt/ und über die Wunden geschlagen/ heilet sie/ es widerstehet dem Schlag/ trocknet das flüssige Hirn/ getruncken/ oder das Haupt mit bestrichen/benimmt den stinckenden Odem/ taugt denen Ohren und Naas-Löchern/erhält den Menschen lang jung geschaffen/ alle Tage ein wenig nüchtern getruncken/ wann man Kirschen/ Weichsel/ Amarellen oder Blumen in diß Wasser legt/ sollen sie Jahr und Tag frisch bleiben/ daß man sie im Winter/ als ein Wunder fürtragen mag; in dem Wirsungischen Artzney-Buch fol. 48. cap. 5. part 1. wird es Herrn Tristrants-Wasser genennet. Belloninus in seiner Orientalischen Reise lib. 2. cap. 54. schreibt/ daß diejenigen/ die von Cairo nach dem Berg Sinai reisen/weil sie durch viel Wüsteneyen müssen/ das Fleisch also bereiten; sie schlachten so viel Schaafe/ als sie vonnöthen haben/ zerschneiden sie in Stücke/ und sieden sie/ hernach thun sie die Beine davon/ und schneiden sie zu kleinen Stücklein/ ohngefähr so groß/wie ein Glied vom Daumen/die sie hernach mit Zwiebel und Fett so lang im Wasser sieden/ biß alle Feuchtigkeit versotten ist/ saltzen und würtzen es/ und nehmens also in Geschirren verwahrt/mit sich/also bleiben sie lang frisch/ und wann man auch am 15. Tage was davon nimmt/und mit beygelegten Zwiebeln wärmet/so dunckt einem/ als wäre es erst denselben Tag geschlachtet worden/und sagt/ es habe ihnen auf der Reise sehr wol geschmeckt.

4 Alle Thier und Geflügel/die vor ihrem Tod in grossen Forchten und Passionen stehen/ wann man sie gleich darauf tödtet/ haben ein mürbers und zärters Fleisch/ als ein Ochs mit Hunden gehetzt/ eine Henne vorhin in einen Teich geworffen/oder ein Indianischer Hahn/vorher mit Pfeiffen/oder einem rothen Kleid erzörnet/und ihm darauf den Kopff weggeschlagen/oder vorher über einen hohen Thurn herab gestürtzt; man sagt/wann man das Geflügel bey der Nacht würget/und hernach an den Mondschein legt/sollen mürber zu essen seyn; oder/wann man das Fleisch den Tag zuvor/ ehe mans kochet/ in einen Waitz- oder Gersten-Hauffen vergräbt; oder/was mans 40. Stunden lang in die Erden/ in einem wohlvermachten Geschirr vergräbt/sollen sie gantz mürb werden/wie P. Adalb. Tylkowsky in Philos. Curiosâ schreibet/ tenera etiam fit caro, si dum coquitur, herba acetosa equina imponatur.



Cap. XXX.

Vom eingesaltzenen und geselchten Fleisch.

Dieweil bey warmen und feuchten Wetter unmöglich ist/ das Fleisch in die Länge zu erhalten/ wird das Schlachten des Viehs meistentheils in den Herbst und Winter verspahrt; was man einsaltzen will/ ist zweyerley Gattung/ theils isset man also nach und nach aus dem Saltz/welches die Sachsen

und Niederländer Peckel-Fleisch nennen / das andere wird in den Rauch aufgehangen / darzu man meistentheils das schöneste und brätige Fleisch erwählet; zum Peckel-Fleisch ist auch das beinichte und knochichte gut/ wiewol viel/auch das beste Fleisch also einsaltzen/ und es lieber essen/ als das geselchte; das Fleisch aber / davon man aus dem Saltz zehren will / muß man vorher allenthalben/sonderlich/ wo es beinicht ist/ mit Saltz wol bereiben / es in ein sauber/ wolausgebrandtes und mit Gewürtz beräuchertes Fäßlein / das wol abgebunden/ und am Boden mit Saltz überstreuet ist/ einlegen/ und hernach oben wieder mit Saltz bestreuen. Andere bestreuen allein den Boden mit Saltz / und legen hernach das Fleisch Stücklein-weise/ nur ungesaltzen / hinein/ doch so weit voneinander / daß keines von dem andern berührt sey/ saltzen es hernach wol / und verfahren also/ weil es währet / und giessen sodann eine gesottene wolgesaltzene Sur darüber. Was von dem eingesaltzenen Fleisch / Speck oder Hammen überbleibt/ ob es schon unsauber/ und wenig nutzbar scheinet/ nimmt man/ diß lässet man in Bronnen oder fliessendem Wasser sieden/ in einem grossen Kessel / auf einem hellen Feuer / solches allzeit von aller Unsauberkeit abschaumende / biß die Sur klar wird/ als ein Oel/ und daß ein frisches/ rohes Hüner-Ey darinn schwimme/ welches die Prob ist seiner Güte / zu Erhaltung des Fleisches; dann nimmt mans vom Feuer / läßts in einem weiten höltzernen Geschirr abkühlen / das gießt man hernach auf das Fleisch/ oder leget dasselbige hinein / so bleibet es schön und gerecht/ das gantze Jahr; doch mit dieser Beobachtung/ daß man zum Herausnahm des Fleisches/allein höltzerne oder silberne Gabeln oder Zacken/ und ja weder Eisen/ Kupffer noch Messing/ vielweniger die blosse Hand/ gebrauche. Alle 3. oder 4. Täge muß man die Sur oder Peckel/wie es die Nieder-Teutschen nennen/besichtigen/ und wann es blutig/ oder sonst unrein würde/ die Sur wieder sieden/ und wann es rein worden/wieder darauf giessen/und das muß etlichemal geschehen/und wann die Sur durch öffters Sieden abnehme/ kan mans mit frischem Saltz-Wasser wieder ersetzen/so bleibt das Fleisch gut biß auf den letzten Bissen; also kan man auch Zungen/ Schuncken und Speck erhalten.

Dergestalt kan man auch die jungen Span-Färckel/ die im Herbst und vor Weyhnachten fallen / auch die Gänse einsaltzen/und darnach in Rauch hangen/und ihrer das gantze Jahr durch geniessen. Dem Rind-Fleisch muß man nicht so viel Saltz geben/als dem Schweinen; das Saltz soll warm seyn / wanns eingerieben wird. Herr de Serres gibt diese Weise: Man soll ein Stuck Fleisch in einen unten und oben offenen Sack/mit genug Saltz einlegen / darnach nehmen zween Knechte den Sack an beyden Orten der Oeffnung wol zusammen/ und schwingen den Sack / so viel sie können / dadurch dringt das Saltz in das Fleisch;also thun sie es mit allen andern Stücken. Diese Stücke legen sie hernach in ein Schaff oder anders Geschirr / biß das abtreuffende Saltz darinnen zu Wasser wird/ hierinnen bleibt es 8. oder 10. Tage/darnach nimmt mans heraus/und legts auf Bretter/läßts also etliche Tage ausdünsten/hernach legt mans wieder in das Schaff/reibt sie/wo es am meisten nothwendig/ mit frischem Saltz/ läßts wieder 5. oder 6. Tage also liegen. Bey uns Teutschen wird mit dem Fleisch/wann man aufräuchern will/also gehandelt: Es wird bald/ nachdem es etliche Tage gelegen / und vom Saltz wol durchgegangen ist/ in den Rauch gehangen/ und bald ein Feuerlein von Eychen-Holtz darunter angezündet/ daß es abtrocknet/ und läßts also/ was man lang behalten will/ länger hencken; was man aber bald verzehren will / bleibt nur etliche Täge im Rauch/ denn also ists besser und mürber. Notabile est, quod Bacon in Sylvâ experiment. 678. asserit, quòd omnis caro, plerunque in pinguem substantiam verti possit, si minutim dissecetur, partesque indantur vitro membranâ clausô, & per 6. septemque horas aquæ bullienti imponatur. Non careat lucro istud experimentum, in pinguedine aut adipe varios ad usus paranda. Sed oportet, caro sit, epulis humanis abdicata, ut equina, canina, ursina, vulpina, castorea, &c. Wann man das Rind-Fleisch / oder Schweinen-Fleisch / in ein Fäßlein/ wie Wildpret/einmacht/so bleibt es gern/und wird gar gut/ doch/je frischer man solches verzehrt/ je besser es ist/ sonderlich im Sommer; wann ein Fleisch zu viel gesaltzen ist/mag mans Anfangs in Milch/ hernach erst im Wasser kochen/so wirds nicht zu sauer seyn.

Cap. XXXI.

Von Speck-Seiten/Schuncken und Zungen.

Fleissige Haus-Mütter schlachten meistentheils etliche Mast-Schweine miteinander/ lassen den Speck beederseits in Seiten sauber auslösen/ da wird eine Seite nach der andern auf eine Tafel gelegt / mit warmen Saltz wol durchrieben / damit alles davon wol durchgekrochen seye / und legt sie also gesaltzen in eine grosse Multer / eine auf die andere/ läßts also etliche Tage liegen / legts hernach wiedrum in eine andere Multer/ allzeit die oberste zu unterst/ und untersprengt sie wieder mit frischem Saltz/ diß wiederholt man von 8. zu 8. Tagen / biß man sihet / daß der Speck durchsichtig wird / so ists ein Zeugnus / daß ihn das Saltz recht durchgangen hat. Die Schweinen Schuncken werden also zugerichtet: Man muß sie Anfangs wol klopffen und bläuen / davon werden sie mürb/ oder wann kaltes Wetter ist / läßt man sie wohl ausgefrieren / reibt sie hernach mit Saltz; Item / siedet man rothe Ruben in Essig / und reibt die Hammen wol damit/ darnach legt man sie in ein Schaff/so offt eine Leg Hammen / so offt eine Leg rothe Ruben/ und giesset den Essig / darinn die rothen Ruben gesotten/ darüber/beschwert sie mit einem Bret und saubern Kißling-Stein/ läßt sie also 4. Wochen liegen/selchet sie hernach fein gemach mit Kranweth-Sträuchlein; die Zungen kan man auch also machen. Auf eine andere Weise macht man sie also: Laß die Schuncken fein groß lösen mit samt der Schwarten/nimm einen Pfriemen oder Schuster-Aal/ stupffs gar wol/so viel du kanst / aber nur ins Fleisch/ und nicht in die Schwarten / nimm Saltz/ machs in einer Pfannen gar heiß/ wie du es erleiden

kanst/reib die Hammen/so viel dir müglich ist/ wol heiß/ damit ein/ das muß man den ersten Tag dreymal thun/ hernach legt mans in ein Schaff/ und spritzt es mit heissem Essig/eine Lege gehächelte rothe Ruben darzwischen und wol beschweret/ setz es an ein kühles Ort/ und laß es also 3. Wochen stehen/ dann hängs in den Rauch/ die ersten 3. Tage rauchs mit Kranweth-Sträudlein/und selch es fein bald herab. Die Zungen werden auf Westphälische Art also geräuchert: Nimm gantz frische Zungen/ schneid die Droß und das Aederichte davon weg/ legs in eine Multer/das ober scharffe Theil der Zungen untersich/ nimm 2. Hand voll Saltz auf eine Zunge/ schwinge sie eine Zeitlang in der Multern/ damit das Saltz wol hinein gehe/und allzeit der obere scharffe Theil untersich gekehret sey/ laß sie also über Nacht in einer Stuben stehen/sprenge sie hernach mit Essig ein/und laß sie wieder 3. oder 4. Tage an einem kühlen Ort stehen/ alsdann auf die vorige Weise in ein Schaff gelegt/ hernach nimm gesottene rothe Ruben/ schneide sie zu dünnen Scheiblein/auf eine Zunge 3. oder 4. Schnitz/ darnach sie groß sind. Wann man die Zungen einlegt/muß man mehr Saltz darauf streuen/ so viel Zungen sind/ so viel nimmt man Halbe Wein/ein Seidlein Wasser und ein Seidlein Essig/ samt der gesaltzenen Sur von der Zungen/und gießt es also darauf/ daß es ein wenig darüber gehe/schwerert es mit einem Stein nieder/und läßts also in die 3. Wochen stehen/ darnach hängt mans in den Rauch/aber nicht zu nahe über das Feuer; sie müssen steten Rauch/und Anfangs ein baar Tag von Kranweth-Stauden haben/ und also in die 3. Wochen hencken. Auf diese Weise selchet man die Hammen auch/ die bedörffen aber mehr Saltz/ und müssen etlich Täge länger in der Sur liegen/als die Zungen/müssen auch 8. Täg länger im Rauch hangen. Der Speck/so in Fäßlein Centrings-weise eingesaltzen worden/ bleibt lieber/ als der ausgehenckte/ wo er keinen rechten Ort hat/ muß aber allzeit Sur haben/und mit keinem Eisen/sonderlich Brod-Messern/oder blossen Händen/ darein gegriffen werden/ man muß eine eigene höltzerne Gabel haben. Zum Selchen ist nach den Kranwethen das Buchen- und Eychen-Holtz am besten. Auf diese Weise kan man auch Zungen selchen/ist aber besser im Winter/dann im Sommer verderben sie leicht; wann man dir die Zungen/so viel du haben willt/ vom Fleischhacker bringet/so netze sie nicht/sondern ziehe und dehne sie so lang/ als dir möglich ist/legs hernach in eine Multer/saltz sie ein/und thue sie wol schwingen und trifftern/reibe das Saltz wol ein/ziehe sie wiederum/ und schlage sie bißweilen um den Tisch/ziehe sie/so lang dir/ sie auszudehnen/ möglich ist/ hernach lasse sie in der Multer 3 oder 4. Tage im Saltz liegen/ unterdessen siede rothe Rahn-Ruben/ putze sie sauber/schäle und schneide sie fein blätterricht/leg auf den Boden eine Leg von Rahn-Ruben/ dann wieder Zungen/ und wechsle also mit unterlegten Rahn-Ruben und Zungen ab/so viel du hast/laß sie also 14. Tage baitzen/darnach hange sie in den Rauch/ laß sie selchen/ biß sie genug seyn; diese Art Zungen zu räuchen/ist in wenigen gegen voriger Weise unterschieden/doch ist der Modus tractandi nicht einerley. Salomon Gubertus in seinem Stratagemate Oeconomico schreibt/ wann die Bauern in Liefland Speck einsaltzen/so pflegen sie die abgeschmoltzene Sur aufzusieden/ abzuschaumen/ und/ wann sie kalt worden/ wieder aufzugiessen; Schuncken auf solche Weise eingesaltzen/ bleiben 3. Jahr lang gut/ man muß sie wol treugen lassen/ und im Korn verwahren; wann sie in der Lufft hängen/so verderben sie bald/ auch ist ihnen das Wetterleuchten schädlich. Kein gesaltzen Fleisch/wie auch Häring/soll man bey Winter-Tägen in warmen Kellern halten/ sondern in Speiß-Gewölbe/ so bald aber der Schnee abgehet/ soll mans wieder in kalte Keller bringen. Wann man im Rauchfang Fleisch aufhänget/ soll man verhüten/ daß kein Wasser ins Feuer komme/ dann solcher Dampff ist dem Fleisch schädlich.

Cap. XXXII.

Vom Wildpret und andern wilden Geflügel.

DAs Wildpret einzusaltzen/ist fast mit dem Fleisch einerley Arbeit; will mans aber recht machen/ muß man das beste weisse Saltz nehmen/es trocken zerstossen/ und jedes Stuck damit einreiben/ sonderlich um die Knochen; auf den Boden streuet man Saltz/ daß er weiß wird/ hernach legt man eine Schicht Wildpret mit Saltz gerieben/ darauf streuet man wieder gröblicht Saltz/ mit etwas Coriander/ Wachholder Beeren/ oder andern Gewürtz/ also handelt man/ biß die Tonne voll wird; theils kehren das Fässel/ darinnen das Wildpret liegt/ täglich von einem Boden auf den andern/theils machen einen Zapffen unten ins Faß/ daß man die Sur ablassen/ und/ wann sie etwan mangelhafft wäre/ wieder sieden/ säubern/abkühlen/ und oben wieder eingiessen könne. Der Engelländer Guilielmus Klercke, schreibt in seinem Lateinischen Tractat de Nitro: Wann man unter das Saltz/ so zum Fleisch-Einsaltzen gebraucht wird/ ein klein wenig Nitrum,vermischet/so wird das Fleisch nicht allein schön roth davon/ sondern erlangt auch einen lieblichen Geschmack/ atque sic invitabit appetitum. Mit Hirschen-und Gemsen-Wildpret sich auf ein gantzes Jahr versehen/ sagt der Graf Digby in seinem Discours de Sympathia, ist im Heu-und August-Monat ihr Fleisch am schmackhafftigsten/ man kocht es im irrdenen Hafen/ und nachdem es wol mit Gewürtz und Saltz versehen und zugerichtet worden/ lässet mans erkalten/ und bedeckts 6 Finger hoch mit frisch-ausgelassener Butter/ um zu verhüten/ daß es nicht verderbe. Man spühret aber dennoch/ nach allem angelegten Fleiß/ wann diese Thier in die Brunst tretten/ daß das im Hafen eingemachte Fleisch sich sehr ändert und starck böcklet/ wegen der böcklenden Geisterlein/ die selbiger Zeit/ aus den lebendigen Thieren ausgehen/ und durch das gekochte Fleisch/ so gleichmässiger Natur ist/ angezogen werden/ und alsdann hat man mehr Fleiß zu verhüten/ daß das Wildpret nicht verderbe; wann aber nur diese Zeit vorbey/ daß man sich keines Anstossens

das



das gantze Jahr durch/ zu besorgen. Wann man von jungen Frischlingen guten Freunden gern etwas über Land schicken wollte/ so macht man das Wildpret zu feinen mittern Stücklein/ wäscht es sauber/ und siedet es mit genugsam-gegebenen Saltz/ in halb Wein und halb Wasser/ bindet gröblich-zerstossenen Pfeffer/ Ingwer/ Negelein und Muscat-Blüh in ein Tüchlein/ und lässt es mit-sieden. Wann es sich dann von denen Beinlein schier will abledigen/ legt mans auf eine Reuter oder Bret/ lässet es abkühlen und trocken werden/ thuts dann in ein darzu gerichtetes Fäßlein/ unterlegts mit ein wenig Roßmarin und Lorbeer-Blätter/ legts fein genau aufeinander/ giesset Essig daran/ daß es darüber gehe/ und läßt das Fäßlein wohl verschlagen. Wildpret lang zu behalten/ sieden etliche dasselbige in weissen Bier-Essig/ lassen es kalt werden/ und setzens in den Keller/ also bleibt es zehen Wochen/ die grossen Bein aber muß man davon schneiden. Oder/ sie nehmen frisches Wildpret/ legens in einen Hafen/ pfefferns wohl/ giessen alsdann guten Wein-Essig darüber/ beschweren es mit Steinen ziemlich starck/ saltzen es nicht/ setzens im Keller/ es bleibt den Sommer-durch in der grösten Hitz. Herr Agostino Gallo fol. 400. sagt: Wann man junge gerupffte/ ausgewaidete/ und halbgekochte Tauben ein wenig saltzet/ und so viel Wein-Essig darüber giesset/ daß sie gantz bedeckt werden/ und wann mans hernach essen will/ legt mans ein wenig in in laulechtes Wasser/ welches die Säuren des Saltzes und des Essigs ausziehet/ und bäckt sie hernach im Meel umgezogen/ oder kocht sie/ wie man will; diß mag man gleicherweise mit Hasen/ Königlein/ Capaunen und anderm Geflügel thun/ wann es wolfeil/ und man solche leicht bekommen kan. P. Tylkowsky de re agrariâ pag. 353. sagt: Man könne das Wildpret auf 3. Wochen erhalten/ wann mans in neu-gedroschene Erbsen legt/ das kleine und Feder-Wildpret erhält man/ wann man solches auswaidet/ an einen lufftigen Ort aufhänget/ und allzeit über den andern Tag mit Brenn-Nesseln anfüllet/ aber allzeit frische Nesseln darzu braucht.

Das Feder-Wildpret lang zu erhalten/ was Auer-Hahnen/ Fasanen/ Hasel-Hüner und Schnepffen sind/ muß man solche auswaiden/ und den Kropff hinweg thun/ inwendig aber mit einem saubern Tuch allenthalben/ sie wohl austrocknen/ auch Gehirn und Augen hinweg thun/ hernach füllet man den Leib und Kopff mit gedörrten und halbgebrochenen Wachholder-Beeren/ und legt die Vögel gerupfft/ oder mit samt den Federn/ in einen Hauffen Waitz und Korn; ist aber das Wildpret gerupfft/ muß mans in ein reines/ trockenes Tuch einwickeln/ daß keines das andere berühre. Was aber Kranwethes-Vögel und Lerchen betrifft/ die waidet man gleichermassen also aus/ theils nehmen nur alles Gäßt aus den Kröpffen und thun Kranweth-Beer hinein/ legen sie hernach in die alte Butter-Häfen/ derer Boden mit trockenen Wachholder-Beeren wol bedeckt ist/ hernach eine Schicht Vögel/ und wieder Beer/ biß der Hafen voll wird/ es muß aber kein Vogel den andern berühren; auf diese Weise kan man auch mit Rebhünern und Haselhünern verfahren/ doch müssen sie/ wie oben gedacht/ ausgewaidet seyn; die Beer müssen gantz trocken seyn/ dann/ wo sie schimmeln/ so verderben die Vögel/ darum man wochentlich darzu sehen mag/ damit/ wann die Beer schimmlicht/ und die Vögel anbrüchig würden/ man sie wegnehmen könnte. Hasel- und Rebhüner lang zu behalten/ so brat sie an die statt/ bestecks mit Negelein und Zimmet/ laß einen Räffel-Wein wohl sieden/ zucker ihn/ und leg die Hüner in ein klein Eychen Fäßlein fein glatt zusammen/ gieß den siedenden Wein darauf/

schlag



schlag das Fäßlein geschwind zu/daß kein Dampff davon gehe/ setz in den Keller / daß es kald wird / wältz es alle Tag/ sie bleiben über ein halb Jahr gut; man kans gleich aus dem Fässel essen/ kalt / oder kans in einer Suppen kochen / oder in Pasteten einmachen. Ich vermeine/es thäts ein guter vierdiger Wein auch wol / und könnte man an statt des Zuckers / Pfeffer nehmen.

Cap. XXXIII.

Was im Saltz und Essig eingemacht und aufbehalten wird.

IM Saltz werden von denen Italiänern/Spaniern und Frantzosen die Oliven und Kappern auf unterschiedliche Weisen eingemacht und condirt/wie sie dann solche zu uns Hauffen-weise bringen; weilen wir aber die Früchte bey uns nicht wachsen haben/ wollen wir allein von Genester sagen; dessen Blumen-Knöpffe/ ehe sie auswachsen und sich öffnen/ nach und nach also erstlich in Saltz / wie die Kappern eingemacht werden; man legt sie/wie sie wachsen/nacheinander in ein höltzern oder irdenes Geschirr/ saltzt sie also trocken und wol ein / so werden sie von dem Saltz durchgangen/ und bleiben lang; wolgeschmacher aber sind sie also in Essig condirt / denn der Essig verhindert des Saltzes allzugrosse Schärffe/ und darff man sie so lang vorher nicht etliche Stunden auswässern lasse/die herbe Saltzigkeit etwas zu lindern/und gebrauchen sich gedachte Nationen des Saltzes allein / so wol in der Oliven als Cappern Condirung/meistentheils darum/ daß man sie desto bequemlicher mit andern Kauffmans-Wahren weit verführen kan/ und nicht besorgen darff/ daß sie aus Ermanglung oder Eintrocknung der Sur verderben/ oder aus Mangel und Gebrechlichkeit des Geschirrs andere Wahren davon mailicht uñ verderbt werden; was man aber zu Hause verbraucht/ ist der Essig besser/ weil er nicht allein ihren natürlichen Geschmack nicht vermindert/sondern vielmehr verbessert/ je kleiner man die Blumen-Knöpfflein / und je grüner man sie nimmt / je zarter und besser werden sie; man braucht darzu ein glasirt irdenes Geschirr / oder welches noch besser/ ein Glas / füllt es / nach Menge der Blumen / mit scharffem Essig/ thut etliche Hand voll Saltz darunter/ thut die Blumen also frisch hinein/so bald sie abgebrochen werden / und thut das nach und nach / bis man Blumen in dem Essig nach Genügen hat / dis Geschirr stellt man hernach wol vermacht an einen trockenen Ort/ wohin die Sonne nicht scheinen kan/ so werden sie lang erhalten / doch muß man allzeit in drey oder vier Tagen darzu schauen/ und wann der Essig oben schimmlich und angelauffen wird/ muß man das Unsaubere mit einem silbernen Löffel fleissig abputzen/ und noch eine Hand voll Saltz darauf werffen/ die überflüssige Feuchten der Frucht zu corrigiren.

Die frischen Limoni einzumachen/ daß sie lang bleiben/ und an statt der Sur-Limoni mögen gebraucht werden: Man nimmt eine grobe Nadel oder kleinen Pfriem/besticht die Limoni über und über gar wol/und giest 10. Tage nacheinander täglich frisches Wasser darauf/hernach überbrennt man sie in einem Wasser/daß sie ein wenig weich werden/und legts aus dem Sud in

ein frisches Wasser/nimms heraus/und lässts abtrocknen/ und thuts in einen Hafen oder Glas/ giesst halb Essig und halb Wasser/so gesaltzen ist/daran/so sind sie fertig.

Die Agresten und sauren Weinbeer werden also eingemacht: Man bricht sie fein gemach von dem Stengel/ daß sie nicht aufschricken/ darnach wäscht man sie sauber/ und trocknets auf einen Tuch wieder / hernach siedet mans in Essig/ und lässt ihn wieder abkühlen/daß man den Finger darinnen leiden kan/ thut die Weinbeer in einem saubern Hafen / giesst den Essig darauf/ und schwert sie/sind sehr gut/ und denen Oliven zu vergleichen.

Theils machen sie also ein: Wenn sich die Weinbeer gar ein wenig greiffen lassen/so röhlen sie solche ab/ und waschen sie aus/schütten sie auf eine Reutter/daß alles Wasser davon abseyhe/ schüttens alsdann in einen verglasirten Hafen oder Glas/sieden gar einen guten Wein-Essig/ lassen ihn überkühlen/giessen ihn über die Weinbeer/ schweren sie / und schauen offt darzu/ daß sie nicht anlauffen/ setzens an ein kühles Ort / im Winter kan mans zum Kochen brauchen / man kan auch die unzeitigen Agrest also bereiten.

Weichsel in Essig einzumachen: Nimm Spanische Weichsel/ so viel du wilt/ gieß guten scharffen Wein-Essig darauf/daß er darüber ausgehe / laß sie also Tag und Nacht baitzen/ hernach seyhe den Essig ab / laß die Weichseln abtrocknen/ eine halbe Stund: Nimm hernach den Essig von den Weichseln / und thue zu einem Seidel ein halb Pfund Zucker/ hernach lässt mans sieden/schaumts wohl ab/giesst es siedheiß auf die Weichsel/ und lässts wieder wol abkühlen.

Wir Teutschen brauchen uns meistentheils im Winter der kleinen unzeitigen also eingemachten Unmurkeu/ und kleinen Melaunen/die ohne dis nicht zeitig werden; weil aber die Weise/ sie zu condiren / im fünfften Buch bey denen Unmurken ausführlich gedacht wird/ wollen wir den günstigen Leser dahin angewiesen haben. Auf diese Weise kan man auch die Blumen-Knöpffe von den Pomerantzen- und Limoni-Bäumen/ die kleinen unzeitigen/noch grünlichen Fasolen Fenchel/ Anis-Dolden und dergleichen condiren/ item Häuptel-Salat (wie Herr de Serres berichtet) und Kappus-Kraut/ dis muß in vier Theil geschnitten / der Salat aber bleibt gantz/ darunter man Fenchel-Dolden legen kan/ man thut ihn in ein grosses Glas/giesst guten scharffen wolgesaltzenen Essig darüber eine Hand-voll Saltz oder mehr/ nachdem das Geschirr groß ist/hernach wol vermacht an ein trocken Ort gesetzt/so von der Sonnenschein entlegen/ ist/ man muß es aber/ wie schon oben gemeldt ist / in vier oder sechs Tagen wieder besehen/und das Schimlichte mit einem silbernen Löffel abschaumen/ und noch eine Hand voll Saltz darzu thun / und dis so offt und viel/ bis der Schimmel nachlässt. Man macht auch die Kraut-Häupter auf solche Art ein: Die Blätter werden bis auf das Weisse abgeschehlt/ und die gantze Häupter in einem Kessel siedendes Wasser gethan/aber bald wieder herausgenommen/und in ein Fässel eingelegt/das auf der Seiten angezäpfft ist/halb Wasser und halb Wein / auch Sauertaig und Saltz darüber gethan/das Fässel muß man wol vermachen/dis kan man Winters-über gebrauchen; dieses aber wird bey uns Teutschen darum nicht gebraucht/weil wir sauer Kraut und Ruben auf eine leichtere Art einmachen können/ die in dem Hause/ den Winter-durch/ für Herrschafft und Gesinde / eine nützliche und angenehme Speise sind; weil aber deren im Siebenden Buch ausführlich soll gedacht werden / lassen wir es jetzo dabey beruhen.

Zum Beschluß dieses Capitels / will ich noch zwey Dinge melden/ davon eine Adeliche Haus-Mutter ihren Tisch bereichern kan/ und ob sie gleich in Essig nicht eingemacht sind / gibt man sie doch nicht ohne Essig zu essen; das erste ist der Sau-Käse/den macht man also: Man nimt von einer Brühe-Schweinlein den Kopff/ lässt ihn bey einem Schmiedt mit glüenden Eysen abbrennen/ oder nur mit heissem Wasser abhären / und sauber putzen/siedet ihn wol im Wasser/zupfft und zerreisst ihn/also warmes Feist und Fleisch durcheinander geschwind in kleine Stücklein / man kan auch Ohren und Haut darunter mischen / und wird also in ein saubers Tuch gethan / und jede leg mit Saltz und Pfeffer gewürtzt / das Tuch wird hernach zusamm geschlagen/ und zwischen zwey Tellern gepresst/ daß es eine Käßformige Gestalt erlange/ lässt ihn also erkalten; theils nehmen die gantze Schweins-Haut besonder/und umlegen also den Käs/so scheinet er natürlicher; der wird Blätel-weise zerschnitten/und mit Essig aufgetragen/an einem kühlen Ort bleibt er viel Wochen. Das andere ist von der Haut eines Brühe-Färckleins / oder besser von einem Span-Färcklein / die Haut zieht man ab/ und lässt das Fette daran/saltzet/ pfeffert oder gewürtzet das inwendige nach Nothdurfft und Belieben/ rollet hernach solche Haut von dem Innern zusammen/ daß es wie eine Wurst werde/ bindet es mit einem starcken Faden fest zusammen/ und lässt es wol sieden/wann es kalt ist/ löset mans auf / schneidet davon dünne Scheibel/wie man die frischen Unmurcken oder Rettich schneidet/und gibt solche in Essig/bleibt an einem kühlen Ort ziemlich lang/ ist eine gute delicate Speise.

Cap. XXXIV.

Kertzen und Nachtlichter zu machen/ auch Seiffen zu sieden.

Inßley-Kertzen zu machen: Nimm auf eine Centner Inßlet ein halb Pfund schönen weissen Leim/ laß denselben zimlich klein zerschlagen/ thu den in einen Hafen/ und geuß heiß-siedend Wasser daran/ laß es also bey einer Glut stehen/ bis er zergehet/ rühr ihn aber offt/ und so viel man Centner Inßlet braucht/ so viel halbe Pfund Leim müssen auch genommen werden/ den Leim muß man bey einer Wärme stehen lassen/ bis er zergehet/ so dann muß mans fein allgemach sieden lassen/ stets rühren/und also über Nacht stehen lassen; Morgens frühe/ wann man die Kertzen machen will/ muß man den Leim wieder einen oder zween Sud thun lassen/ darnach wägt man das Inslet/ wie viel Centner es ist / thuts in einen grossen kupffernen Kessel / doch geust man vorher ein Schäfflein voll frisches Wasser hinein/ und lässt also das Inß-

len uñ Wasser gar wol miteinander sieden/so werdẽ die Kertzen fein kräfftig davon / alsdann nimmt man ein Fässel zum Kertzen-machen / da ungefehr anderthalb Centner hinein gehen/nimmt erstlich den Leim/lässt ihn wieder sieden/und giesst ihn in den Model/ oder in das Fässel/ und zween Nacht-Kächel voll Harn darzu/ so wol auch zwey Kandel Essig / alles zusammen hinein gegossen/ alsdann erst mit dem gesottenen Inslet wohl ange füllt aus dem Kessel mit einem Stecken wol untereinander abgerührt/dann die Tächter darein gesenckt/ und Kertzen gemacht/ so groß mans haben will; man muß immerzu in den Kessel Inslet thun/ und nachgiessen/so lang man Inslet hat/soll man kein Wasser daran giessen/ bis die schönsten Kertzen alle verfertigt/auch die kleinen Kertzen ein wenig gedunckt sind / darnach kan mans mit Wasser anfüllen; wann man den Leim in das Faß hinein geusst/ muß man ihn durch ein Sieb seyhen/so wol auch gleicher gestalt das Inslet; wann man die Tächter macht/ soll man Inslet und gelbes Wachs unter einander nehmen/ und dieselben gar wol damit bestreichen / so werden sie gar hübsch davon; die gemachten Kertzen soll man in eine Truhe von geschnittenen Stroh legen/ so bleiben sie weiß / behält man sie aber länger als ein Jahr/ so werden sie gelblicht. Der grossen Kertzen gehen 5. auf ein Pfund / es werden aus einem Centner 500. Kertzen / also kan man beyläuffig wissen/ wie viel Kertzen man bekommet; der mittlern Kertzen gehen 6. auf ein Pfund/und werden aus einem Centner 600. Kertzen; gehen aber 10. auf ein Pfund/ so werden aus einem Centner 1000. Kertzen; die Nacht-Liechter oder Nacht-Kertzen/ sollen von 6. oder 8. Fäden ein geschmeidiges Garn zum Tacht haben / sollen lang und zimlich wol gedrähet / und das Tacht mit Wachs wol bestrichen seyn / so brennts die gantze Nacht; dis ist das beste Nacht-Liecht/ man solls aber in einer Latern haben/daß der Rauch durch eine Glas-Scheiben hinaus kan. Die Nacht-Liecht von Schmaltz/Lein-Oel oder Klauen-Fett/kosten auch weniger/als vom Baum-Oel/ es soll aber der Rauch in einer Latern durch eine Glas-Scheiben zum Fenster ausgeführet werden. Nota, was einer Haus-Mutter für Sorten/grosse oder kleine Kertzen/gefallen/derselben Gattung mag sie nehmen/ und auf die Wage legen/ und wann sie befindet / daß dreyssig Kertzen 5. Pfund/ samt den Tacht und Inslet wägen/ alsdann/ wann sie 8. Schilling der grossen Kertzen (30. auf einen Schilling gerechnet) machẽ will/so weiß sie/daß sie 40. Pfund Inslet darzu haben muß/item auf 18. kleine Tacht/ gehet ohngefehr ein Pfund Inslet/ wann mans also abwigt/so weiß man so viel Tacht zu machen/als Inslet vorhanden ist. Die Liecht Kertzen brennen länger/wañ sie an dem dünnen Ort also umgekehrt angezündet werden. Rationem Physicam giebet Herr Professor Schwenter: Es könne die Lufft durch die contraire Drehung des Dachs so sehr einblasen. Man hat Liecht/ welche fast noch so lang brennen als gemeine/ durch Kunst bereitet/ wer es weiß/ wirds geheim gehalten.

Seiffen zu machen: Nimm einen halben Centner Inslet/das nicht ausgelassẽ ist/zerschneide es/darnach nimm 16. Metzen gute Aschen / und 8. Metzen ungelöschten Kalch/ rühr Aschen und Kalch untereinander/ nimm hernach einen grossen Zuber/ setz auf des Zubers Boden 4. Stöcklein/ einer guten Spannen hoch/ und lege Höltzer auf die Stöcklein / nach der Länge und nach der Zwerch/ daß die Lauge kan durchsincken / auch muß der Zuber oder das Schaff einen Zapffen haben/ daß man die Laugen kan ablassen / auf die Höltzer legt man Stroh/wol dick/und schüttet den Aschen und Kalch darauf/bis es voll wird/und oben darauf leg wieder ein Stroh/alsdann füll es voll mit siedendem Wasser/ uñ laß es über Nacht stehen; wann du aber in einem Zuber zu wenig hast/ so nimm zween / damit Aschen und Kalch über Nacht weichen / und die Lauge fein braun und scharff wird/ dann die Seiffe gerathet nicht wohl/ wann die Lauge nicht scharff ist; hernach nimm einen grossen Kessel/ geuß ihn mit Laug so voll an / daß auch das Inßlet hinein gehe/das geschnittene Inßlet must du auch in einer Laugen/den Abend vorher/ einweichen/die Laug aber muß auf drey Stund zuvor wol sieden/darnach muß man allererst das Inßlet hinein thun/und also bey zwölff Stunden sieden lassen/auch immerzu aufrühren/ und fleissig darzu sehen/ daß es nicht übergehe/ und wann es sich nicht mehr leimicht auf den Stecken erzeiget / so muß man anderthalb Metzlein Saltz darein rühren/ und allgemach sieden lassen/ bis es zusammen gehet wie ein Käse-Topffen / und wann man das Saltz hinein gethan hat / so rührt mans wieder untereinander/ darauf muß man nicht mehr auf den Boden rühren/ sondern nur obenher / so gibt es sich lieber zusammen; wann man das Saltz hinein thut/ muß man auch eine kalte Lauge daran giessen/ und wann es sich nicht wollte zusammen geben / muß man mehr Saltz daran thun / bis es zusammen gehet; wann es genug beysammen ist / so erzeiget sich die Lauge übersich im Sieden; alsdann schiere das Feuer vom Kessel hinweg/laß es ein wenig abkühlen/ und faß es hernach fein oben herab/in die Trühel oder Mödel; wann der Sud recht gerathen ist/so wird ein Centner Seiffen davon.

Eine andere weisse Seiffen zu sieden: Nimm einen Metzen gute Büchene Aschen / und ein Viertel ungelöschten Kalch/misch es durcheinander/ und netze es mit Wasser durch und durch / bis es sich ballet/und schlags auf einen Hauffen zusammen auf der Erden /laß es eine Stund also liegen/nimm hernach ein Boding oder grosses Schaff/ das zween Böden hat / der obere Boden muß einer Spannen hoch über den untern seyn / und voller Löcher/ und diesen muß man heraus heben können/lege alsdann Stroh auf den obern Boden / thue den Aschen darauf/ und leg ein Bret darüber / das schwehre mit einem Steine nieder/geuß 6. Schaff voll laulechtes Wasser darauf / es muß aber die Boding zwischen den zweyen Böden einen Zapffen haben/ damit man die Laugen ablassen kan / und muß die Lauge also dreymal abgelassen und wieder begossen werden/ hernach nimm zehen Pfund Inslet/ zerschneid es in einen Kessel/ geuß die Laugen alle daran / laß es sieden/ verhüte aber/daß es nicht übergehe; wanns übergehen will / so rührs mit einer Schauffel/ laß es also sieden/ bis es dick wird / und sich von der Schauffel schälet/ dann nimm zehen Hauffen Saltz/und schütte es darein/ laß es noch eine Stunde sieden / thue es alsdann vom Feuer/laß es überschlagen/ darnach nimm Mödel / die Löcher haben/lege Tüchlein darein und geuß die Seiffen darauf/laß es also darinn gestehen/der davon überbleibende Aschen ist gut auf die Aecker und Wiesen. Wilt du dabey eine andere Seiffen zu den Händen machen/so nimm zehen Pfund Hirschen-Inslet/ 3. Pfund

Pfersich-Kern/ ein Pfund weisse Lilien-Wurtzen/ 1. Pfund Liebstöckel-Wurtzen/ stoß diese Stuck (ausser des Inslets/das zerschneide) auf das zärteste als möglich ist/gibs dann einem Seiffensieder/daß er gar eine scharffe Lauge darauf giesse/ damit die Kern alle zergehen/und an statt des Saltzes must du Saliter nehmen/ und wie sonst eine gemeine Seiffe sieden; diese Seiffen kan mit andern wolriechenden Sachen vermischet/ oder/ die Hände zu waschen / allein gebraucht werden.



Cap. XXXV.

Von Einmachen in Zucker/und wie man Pomerantzen-Schelffen und Pfersich condirt.

WEil wir bißhero die Speis-Kammern versehen haben/ wollen wir fortfahren/ und einer Adelichen Haus-Mutter auch den Confect-Kasten anordnen und einrichten/ nicht der Meynung/daß man das Geld mit Genäsche und Zucker-Speisen verschwenden solle/sondern/wann man von GOtt also gesegnet ist/ daß man über die Haus-Noth durfft auch etwas zu seinem Lust anwenden kan/ (wie dann jedes/ nach seines Beutels Vermögen/ seine Sache wird zu bestellen wissen) stehets überaus wol/daß der Uberfluß recht und löblich angewendet werde/daraus einer edlen Dame Verstand/ Erfahrenheit und Wissenschafft geübet/und ihr Lob und guter Name nicht wenig ausgebreitet und vermehret wird; vor Zeiten hat man von dergleichen Sachen wenig gewust/jetzo aber ist es aus Portugall und Spanien in Italien und Franckreich/ von dannen aber zu uns/ übergebracht worden. In allem nun/was in Zucker eingemacht wird/ müssen zwey Dinge in Obacht kommen: Erstlich die Frucht muß vorbereitet seyn/ damit sie den Zucker gern annehme/ und der Zucker/weil er eine klebrichte Natur hat/ recht durchdringe/und/ wo dieses nicht zugleich übereinstimmet/kan die Confectur weder wolgeschmack/noch dauerhafftig werden. Also muß man die Frucht vorhero in frischen Wasser so lang sieden / bis sie recht tauglich wird/wann mans mit einer Steck-Nadel aufhebt/und sie gleich wieder / wegen der Zartigkeit ihres Fleisches/ herab fällt / so ists recht; den Zucker aber zu bereiten/ daß er gern eindringe / muß er mit vielen Wasser vermischt/und zu einem hellen und klaren Syrup gemacht/ hernach die Frucht darein gelegt/und gemach bey einem Feuer gesotten werden; dann das Wasser ist gleichsam das Vehiculum, und hat diese Natur/ daß es den Zucker in die Frucht hinflösset/und darinnen lasset/daß endlich der Syrup gantz wässerich wird/ wie man im Kosten aus dem Geschmack leicht erkennen kan. Will man nun Pomerantzen-Schelffen einmachen / muß man erstlich die äusserste gelbe Haut mit einem scharffen subtilen Feder-Messerlein subtil abnehmen / (und diese mag man besonders dörren/ aufheben/ und in den neuen Most/zur Zeit des Leesens/ gebrauchen/ machen einen sehr guten Geschmack) hernach zertheilet man die Schelffen in vier Theil/nimmt sie vom Apffel ab/ legt sie in ein frisches kaltes Wasser/macht entzwischen eine nicht allzuscharffe Laugen von eychene Aschen/siedet darinnen die aus dem kalten Wasser genommene Schelffen alsobald/bis sie aufschwellen uñ schwammicht scheinen; nachdem muß man den Laugen-Geschmack zu benehmen/

nehmen/ sie wieder in frischen Wasser ein wenig sieden/ und zwischen zweyen saubern Tüchern wieder trocknen/ in ein wol verglasirt Geschirr legen/ und einen guten geläuterten Zucker-Syrup siedend darüber giessen/ wol vermachen/ und in ein temperirt Zimmer stellen. Des andern Tags muß man den Syrup wieder sieden/ und darüber giessen/ und dieses 6. oder 7. Tag nacheinander/ täglich zweymal/ Morgens und Abends/ so wirds wolgerathen. Man muß des Syrups desto mehr machen/ daß man genug habe/ es darff aber täglich zweymal nur einen einigen Sud thun/ und also warm darauf gegossen werden/ und weil sich aller Zucker in die Frucht ziehet/ muß des Zuckers täglich in den Syrup nachgethan seyn/ das kan man allzeit/ nach verflossenen zweyen Tagen/ so lang man einmacht/ also continuiren/ und allzeit wieder läutern/ und wie der Syrup anfangs dünn/ als muß er nach und nach stärcker/ und letzlich dick und ohne Wasser seyn; auch muß man über etliche Tage darzu sehen/ und wann er schimmlen wolte/ muß man ihn wieder sieden/ läutern und darüber giessen. Also mag man auch allerhand andere Sachen einmachen/ doch was dicke und harte Früchte sind/ die bedörffen auch mehr Zeit; der Pomerantzen-Schelffen kan man wol etliche ungeschält und gantz lassen/ weilen ihre bittere Schärffe vielen Leuten angenehm/ und nicht zuwider ist/ indem sie auch viel schöner und Gold-farber aussehen/ diese aber müssen ein paar Tag vorhero in gesaltzenem Wasser liegen/ in einem glasirten Geschirr/ eine Hand voll Saltz ist genug auf 3. oder 4. Dutzet der geviertheilten Schelfen; wann nun das Wasser röthlich worden/ nimmt mans heraus/ und legts in ein frisches Wasser/ das muß man 9. oder 10. Täge täglich zweymal/ Morgens und Abends/ abwechseln/ bis das Wasser anfängt klar und hell zu bleiben; wann nun die Schelfen durchsichtig sind/ und keinen Saltz-Geschmack von sich geben/ ob sie schon noch ein wenig bitter sind/ so sind sie dannoch recht/ dann werden sie im frischen Wasser gesotten/ und mit dem Syrup zubereitet/ wie oben gedacht ist. Dis ist sonderlich zu mercken/ daß die von Natur weiche Früchte von dem Zucker gehärtet/ und die harten gemildert und erweichet werden/ indem der Zucker/ nachdem er gebraucht wird/ unterschiedliche Würckung hat; heiß aufgegossen/ erhärtet er/ kalt aufgegossen/ erweichet er; also über die geschälten Pomerantzen-Schelffen muß heisser Zucker/ über die ungeschälten aber/ wo das Gelbe darbey bleibt/ muß nur den ersten Tag der Syrup siedend/ die übrigen aber allzeit kalt darauf gegossen werden; sie sind anfangs (wie alles eingemachte) nicht so delicat, als wann sie etwas älter werden; und dieses Temperament muß man bey allen andern condirten Früchten/ nachdem man sie körniger oder milder haben will/ wol in acht nehmen.

Ein Confect von Pfersichen macht man also: Man schälet und schneidet sie voneinander zu Stucken/ kocht sie erstlich auf einem Kohl-Feuer im frischen Wasser/ rührts immerdar um/ daß sie nicht anbrennen/ schlägt sie hernach durch ein Sieb/ und mengt halb so viel gestossenen Zucker/ als auf zwey Pfund Pferschen ein Pfund Zucker darunter/ lässt es wieder auf einem Kohl-Feuer gemach sieden/ rührts mit einem höltzernen Spadel immerdar um/ bis es nimmer schaumet/ dann ists genug/ setzet es ferner in einem weiten Geschirr an die Sonn/ man mags/ daß es nicht staubicht werde/ mit einem saubern Tuch zudecken/ doch daß die Sonne darauf scheinen möge/ so trocknen sie fein aus; dis kan man auch von Marillen/ Zwetschgen/ Birnen/ Aepffeln und dergleichen machen/ doch daß man denen Früchten/ die mehrer Feuchtigkeit haben/ auch mehr Zucker gebe.

Cap. XXXVI.

Trockenes Confect zu machen.

DAs trockene Confect kommt her von dem/ wann es wol und recht in den Syrup (wie erst vermeldet) ist eingemacht worden; man nimmt zum Exempel die Citronen/ oder welcherley Frucht es sey/ aus dem Einmach-Glas/ thut sie in ein sieden-heisses Wasser/ damit das Zähe abgewaschen werde; man kans auf einen Seihe-Löffel/ eines nach dem andern hinein/ und gleich wieder heraus thun; man legts hernach/ abgesondert auf ein saubers Tuch/ und lässts also trocken werden an der Sonne/ oder im Winter bey einer Glut; man kan sie an der Sonne auf Gätter/ etwas erhöhet/ in einen Korb oder Reitern legen/ daß die Sonne und der Lufft allenthalben darzu kommen mögen/ und daß keines das andere berühre/ im Winter aber kan mans auf Decken oder geflochtene Körbe legen/ wie in der Dörr-Stuben/ und also bleiben sie drey oder vier Tage/ bis sie recht trocken sind; wann dieses geschehen/ muß man einen rechten eysernen oder steinernen Ofen haben/ darauf man die Becken stellen möge/ item muß man im Vorrath haben Faim-Löffel/ silberne oder höltzerne Gabeln/ damit man das Obst angreiffe/ und die Becken müssen beederseits mit Handhaben versehen seyn/ daß man sie dabey/ wann sie heiß werden/ fassen könne/ item Flechten von geflochtenem Rohr/ oder ein von eysernem Drath geflochtenes Gegitter/ wann man mit dem Faim-Löffel das Obst aus dem Becken nimmt/ es darauf zu legen; alsdann macht man eine Glut in dem Einmach-Ofen/ thut seinen Zucker mit Wasser vermengt hinein/ und lässt es also/ ohne die Frucht/ bey einer linden Glut sieden/ schaumets fleissig ab/ bis es keinen Rauch/ Dunst oder Dampff mehr übersich wirfft/ so ists ein Zeichen/ daß alles Wasser versotten und evaporirt sey/ und dann ist die rechte Zeit; solche aber desto besser in acht zu nehmen/ muß man ihn nie aus dem Gesichte lassen/ mit der Spatel offt in die Höhe ziehen/ so lang der Faden vom Beck an/ bis in die Höhe/ gantz bleibt/ wie ein Leim/ ists nicht genug; aber alsdann ists das rechte Zeichen/ wann er sich in Blasen verwandelt/ und das kanst du also wissen: Nimm mit der Spatel mitten aus dem Beck ein wenig Zucker/ wirffs starck übersich/ fället er abwärts/ ist er noch nicht genug gekocht/ wann er aber in der Lufft vielfärbige/ Regenbogen-ähnliche/ rothe/ gelbe/ grüne Blasen machet/ oder/ wann der Syrup aufgehoben/ in der Mitten abbricht/ das untere Theil im Becken sich krümmet/ und ein kleines Häcklein macht/ das obere Theil aber sich an

der Spatel zusammen krauset / dann muß man ohne Verzug die Früchte in den Zucker thun/so bald der Zucker von der Frucht berührt wird / lässt es wieder nach/ so man mit der Spatel gleich erkennen kan / alsdann muß man gleich ein lindes Feuer anlegen / so lang/ bis man vermerckt/daß er/wie vorgedacht / wieder Hacken machet/nachdem muß man mit einem Rühr-Holtz/oder mit ein Paar höltzernen Tellern/ Zucker und Frucht starck abtrifftern/ bewegen und umrühren/ bis der Zucker einen weissen Schaum von sich gibt / und derselbe wieder Hacken machet/dann setzt man das Becken vom Feuer hinweg/nimmt die Frucht mit einem Feim-Löffel gemach und subtil heraus/ legt es sachte auf ein Rohr-geflochten oder eysern Gitter/daß keiner das andere berühre ; der Zucker wird augenblicklich hart/ daher muß man die Frucht geschwind aus dem Becken nehmen/ sonsten wächset alles zusamen/also müssen etliche Hände seyn / die mit mehr Faim-Löffeln / oder andern Instrumenten/ die Früchte schnell und ohne Verzug/ (so bald das Beck vom Feuer kommt) heraus nehmen/es wird viel schöner und glätter/je weniger Zucker daran hänget / also kan mans in säubern Schächteln und Geschirren/an einem trockenen Ort viel Jahr behalten/den überbliebenen Zucker kan man ferner zu nassen und trockenen Einmachen/ was nicht durchsichtig und klar werden darff/als zu Nüssen/ Mandeln/ Birnen/Aepffeln/Kütten/ zum kochen und Einfüllen in die Pasteten/ Dörnlein/ Zwetschgen/ Weinscherling und dergleichen / damit nichts vergeblich umkomme/ gebrauchen.

Cap. XXXVII.

Genuesisches Küttenwerck.

DAs vorhergehende hab ich aus des Herrn Olivier de Serres Frantzösischen Haus-Buch/das nachfolgende aber / theils aus meiner Eheliebsten geschriebenen Einmach-Büchern / wie auch dergleichen Sachen mehr/was zur Weiber-Wirthschafft gehöret/entnommen. Das Genuesische Küttenwerck nun zu machen/ nimmt man schöne frische Kütten/ siedet sie fein lind/schälet sie fein sauber/und schneidet das Weisse zu dünnen Blätlein / alsdann nimmt man ein Pfund schönen weissen gefäheten Zucker/nimmt davon ein wenig/ mehr als halb/in ein saubers Beck/ und thut von den geschnittenen Kütten ein Pfund darzu/und darunter zimlich viel geschnittene und im Wasser übersottene Limoni- und Citroni-Schelfen / rührts untereinander/und trocknets auf einer Glut ab/bis es sich vom Beck schälet und abledigет/dann setzet mans vom Feuer herab/ und rührt den übrigen Zucker darein / hernach schlägt mans in einen blechenen Model/ und lässts bey einem warmen Ofen eine Stunde darinnen stehen/ nachdem thut mans gemach aus den Mödeln/und lässts in der Wärme stehen/wie sonst ein ander Küttenwerck ; wann mans einfüllt / muß man die Mödel auf ein höltzernes Bret setzen ; will mans aber roth haben / muß man ausgedruckten Weinscherling-Safft daran giessen/gleich anfangs/ wann mans anhebt zu trücknen.

Von Pfersichen macht man das Genuesische also : Man nimmt ein halb Pfund weissen gefäheten Zucker in ein Beck/und schöne weisse zeitige Pfersich/schält und schneidet solche/ am Gewicht auf ein Pfund/mengt Limoni-Schelfen darunter / thuts in den Zucker / und trocknet es auf einer Glut herab/wie das Küttenwerck/ hernach nimmt man das eine halbe Pfund Zucker auch darein/ rührts und schlägts in die Mödel/und trocknets wie das andere ; von Marillen mag mans auch also machen/sind schön und gut.

Das von Citron aber mache also : Nimm frischen Citroni/ schäl die gelbe Haut davon /und schneid sie länglicht/schneid den Citron zu breiten dünnen Schnittlein / und siede ihn lind im Wasser/seyhe es auf eine Reuterl ab / nimm hernach drey Vierding gefäheten Zucker in ein Beck/ und ein Pfund des gesottenen Citrons/und die Schelffen darunter / und trockene es über einer Glut wol ab / hebs herab/ und rühr noch einen Vierding von obigen Zucker darein/schlags in die Mödel/trockne es bey einem warmen Ofen/und machs ferner damit/ wie obstehet.

Die überzogenen Kütten-Spalten macht man also : Die Kütten werden geschält und zu Spalten zerschnitten/ legts in ein sauber kaltes Wasser ; entzwischen lässt man süssen Wein/oder sonst einen süssen weissen Most/ der nicht gar zu trüb ist/ in einem Becken herüber sieden / nimmt die Spalten aus dem Wasser / und lässt sie in den Most fein gelinde sieden / nimmts alsdann wieder heraus/ legts auf ein Bret / deckts mit einem saubern Tuch/ und lässts über Nacht abtrocknen/ nimmt hernach so viel Zucker/als genug ist/ die Spalten darinnen zu sieden/lässet sie auch so lang sieden/bis sie der Zucker durchgegangen / doch daß sie nicht zerfallen/ legt die Spalten hernach auf ein saubers Bret/ zu einem gar warmen Ofen/ und fähet durch ein Sieb gestossenen Zucker auf die Spalten / lässts also liegen/ bis der Zucker aller zergangen ist/alsdann wendet man die Spalten um/und bestreuet sie gleichmässig mit Zucker/lässt sie wieder liegen/bis der Zucker eingegangen/ hernach wendet mans wieder auf die andere Seiten/ und fähet Zucker darauf wie zuvor / das thut man so offt/bis kein Zucker mehr in die Spalten eingehet/ und sich auswirfft/ und sie wie candirt sehen / aber sie müssen ohn Unterlaß bey einem warmen Ofen erhalten werden.

Cap. XXXVIII.

Kütten-Latwerge / Spalten und Käse.

DIe weisse durchsichtige Latwergen macht man also: Man siedet schöne Kütten im Wasser / aber nicht gar weich / und wann sie sauber geschält sind/schneidet man das beste/ fein bröcklicht/ und nicht gar zu klein herab ; von diesen Kütten nun/nimmt man drey Vierding/zu fünff Vierding schönen Zucker/

der

der kan in folgenden Safft geweicht werden: Man soll nehmen von einer Citron das weisse Marck/ und es zu dünnen Blätlein schneiden / zwey Hand voll/ hernach nimmt man die Putzen von den Kütten / davon man das gute herab geschnitten hat / die zerschneidet man samt den Kernen/ ein 6. oder 8. solcher Putzen/ und eine Gauffen voll rohe ungeschälte Kütten-Spältlein/ darauf soll man frisches Wasser giessen/ und auf einem reschen Feuer sieden lassen / bis Citronen und Kütten weich sind. Darnach soll man zwey Händ voll Spalten von Prinner-Aepffeln darein thun/ und noch einen Sud oder drey darinn thun lassen / daß die Spältlein ein wenig weichlicht werden / und abermal durch ein sauberes Tüchlein seyhen/ damit nichts dickes hinein komme/ und der Safft schön lauter werde; von diesem Safft nimmt man nicht gar drey Seidel zun 5. Viertel Pfund Zucker/ selbigen hinein gelegt/ und wann der Zucker zergangen/ auf ein Kohlfeuer gesetzt/ bald lassen sieden/ sauber gefäimt/ und also siedē lassen/ bis der Safft gestehet; darnach soll man ihn eine Weile auf einem kleinen Glütlein stehen lassen / daß er nicht mehr siede/ aber immerdar sauber abfäumen. Diesen Safft nun kan man über die Spalten oder in die Mödel giessen/ oder/ wie gesagt / man kan den Zucker zu den weissen durchsichtigen Latwergen in einem Seidel oder mehr in diesen Safft weichen/ und wañ er zergangen ist/ kan man ihn sieden bis er verfäimt / (man soll ihn fein geschwind sieden lassen/ so bleibt er weisser) alsdenn die Kütten/ mit der Citroni- oder Limoni-Schelffen hinein gethan/ und auf einer reschen Glut geschwind herab gesotten/ daß die Spalten nicht zerfallen; wann nun der Safft gesteht/ so ists genug gesotten; wann mans in die Gläslein einrichtet/ soll man ein wenig Safftes behalten in einem kleinen Pfännlein bey der Wärme/ damit er nicht gestehet/ und wann die Latwergen schier gestanden ist/ auf jedes Glässel ein wenig giessen.

Die geschabene Latwergen macht man also: Nimm schön übersottene Kütten/ schäle sie/ und schabe das beste mit einem Messer herab/ davon nimm drey Vierding/ von kleinen zerschnittenen Citronen einen Vierding/ darnach nimm fünff Vierding schönen Zucker/ gieß ein Seidel Wasser daran / und sied ihn/ bis er gleich gestehen will / alsdann Kütten und Citronen gleich also heiß darein gelegt/ und mit einem höltzernen Löffel fein zertrieben/ daß kein grosser Brocken bleibt; man muß es aber nicht zu lang rühren/ sie wird sonst gar trüb/ alsdann in Gläslein gethan/ und in einer warmen Stuben getrocknet/ nur zwey Tage/ und die Stuben in gleicher Wärme erhalten.

Die geriebene Latwergen mach also: Man soll sauber-geschälte Kütten an einem Rieb-Eysen reiben/ daß man nicht auf das Steinigte komme / davon nimmt man ein Pfund/ und anderthalb Pfund Zucker darzu/ an den Zucker giesst man ein Maß Wasser/ oder/ wann mans noch kräfftiger haben will / von den roh ausgepressten Kütten so viel Safftes/ und nur gleich fäimen lassen/ darnach soll man die geriebenen Kütten hinein thun/ und verdeckt sieden lassen/ zimlich gemach/ bis es sich roth färbt / und wann sie schier gestehet/ schneidet man gar klein gewürffelte Citron- oder Limoni Schelffen/ so viel man will/ und rührts darein/ und lässt es also in die statt sieden.

Die Lax-Latwerge macht man also: Nimm des ausgepressten Safftes von gesottenen Kütten ein Aechtring/ leg darein fünff Vierding Zucker / deck ihn fleissig / und laß ihn gemach sieden/ bis er schön roth wird/ und wann er schier gestehen will/ soll man nehmen schöne Kütten/ sie sauber schälen / und dünne Blätlein daraus schneiden also rohe/ daß nichts steinigtes darunter komme/ dieser Blätlein oder dünnen Spältlein nimmt man ein Viertel Pfund/ thut sie in den Safft/ und lässt sie miteinander sieden / bis die Spältlein weich werden/ und darff man nimmer zudecken / darnach richtet mans in eine höltzerne Schachtel/ die länglicht / und einer zwerchen Hand tieff ist; will mans auf die Tafel geben/ soll man mit einem scharffen Messer dünne Schnittlein herab schneiden.

Weisse Kütten-Spalten zu sieden / und eine rothe Sultz darüber zu machen / nimmt man zwey Pfund schönen Zucker/ zerschlägt und legt ihn in ein Einmach-Becken/ giesst eine halbe Kanne Wasser daran / lässts stehen/ bis es zergehet/ dann setzt mans auf das Feuer/ lässt es fein gemach siedend werden/ nimmt das Weisse von einem neugelegten Ey/ giesst zwey Löffel voll Wasser daran/ klopfft es wol ab/ daß es zu einem Faim wird/ alsdann giesst mans in den Zucker/ lässt ihn sieden/ bis er sich schön läutert/ dann seyhet man ihn/ und thut ihn wieder in das Becken; wann er wieder an fängt zu sieden/ thut man die Kütten-Spalten hinein/ und lässt sie ziemlich geschwind sieden/ damit sie fein weiß bleiben; die Kütten aber muß man zuvor also gantz sieden/ daß sie sich greiffen lassen/ hernach muß man sie sauber schälen/ in der Mitten von einander schneiden/ und den Grotzen sauber davon ausstechen/ alsdann thut man sie erst wie obgemeldt/ in den Zucker/ und lässt sie sieden/ bis sie fein weich werden/ so nimmt mans heraus/ legt sie auf eine Schüssel/ und lässt sie kalt werden; alsdann müsst ihr euch aber den Zucker erst zubereiten lassen. Diesen Safft nun macht man also: Nimm sauber abgewischte Kütten/ schneidet sie zu dünnen Spältlein/ thut sie in ein Becken/ giesst siedend heisses Wasser darüber/ lasst sie sieden/ bis sie weich werden / daß sie sich auspressen lassen/ drückts durch ein Tuch: von diesem Safft nehmt eine Kandel/ thut sie in den obgeschriebenen Zucker/ darinn die Kütten-Spalten gesotten / lassts fein gemach sieden/ deckts zu/ so wirds desto eher roth/ siedets so lang bis es gestehet/ legt die gesottenen Kütten-Spalten in ein Glaß/ und giesst die Sultz darüber.

Die rothen Kütten-Spalten macht man also: Erstlich muß man die Kütten durchbohren/ und im siedendem Wasser überbrennen / aber gar nicht weich/ hernach muß man sie sauber ausschneiden und schälen/ auf zwey Pfund Spalten nimmt man drey Pfund Zucker/ giesst daran drey Halbe Wasser/ der Zucker muß schön sauber geläutert/ aber nicht dick gesotten seyn / so legt man die Spalten hinein/ und lässt erstlich ein wenig geschwind/ darnach gar langsam sieden/ daß sie von ihnen selbst ein wenig roth werden/ wann sie anfangen weich zu werden/ nimmt man die weichesten heraus/ und lässet die übrigen in der Suppen sieden/ bis sie gestehen/ die Spalten legt man in die Gläser/ uñ giesst gar ein wenig Safft darauf / lässts also kalt werden / den andern Safft seyhet man durch ein Sieb / und behälts in einem andern Geschirr/ bis die Spalten gestanden sind/

so thut man erst den andern Safft darüber; sind sie aber obenauf nicht schön glatt/so siedet man des andern Tags ein wenig einen Safft / den giesst man warm darauf.

Den Kütten-Käse macht man also: Man nimmt sauber durchgeschlagen Kütten-Safft / nachdem der Model groß ist/und nimmt zu jedem Pfund Safft/fünff Vierding gestossenen Zucker / auf jedes Pfund Zucker giest man ein Seidel Wasser; der Zucker muß sieden/ bis er gestehet/wie zu den schönen durchsichtigen Kütten; darnach thut man den Kütten-Safft vom Feuer/ thut eine Hand voll klein geschnittene Limoni-Schalen oder geriebene Cittoni/ der überbrennt sey/hinein/ und rührt alles wol und lang/ damit es schön weiß werde/ hernach muß man einen blechenen Model in der Form haben/ wie ein halber oder ein Viertel von einem Holländischen Käse/ den legt man vor in ein heisses Wasser/ schwingt ihn wol aus/ und giesst diesen Zeug hinein fein stät/ stellt es zu einem Ofen /doch daß ihm nicht gar zu heiß zugehe / des andern Tags nimmt man ihn aus dem Model/ und legt ihn an den Ort/ wo er das Ansehen hat/als wäre er abgeschnitten/ auf ein Papier; sodann nimmt man gar klein gestossenen rothen Sandel/ und ein gar wenig gestossenen Zimmet/ bindet es in ein grob schleyren Tüchlein/und besäet damit den Käß/wo er die Rinden haben solle/ weil er noch auswendig naß ist/so siehet er einem Holländischen Käse ähnlich; wann er auswendig trocken ist / soll man das Papier an dem weissen Ort mit Rosen-Wasser herab weichen / er bleibt länger als ein Jahr gut; man muß ihn fein Schnittlein-weise zerschneiden.

Cap. XXXIX.

Gläsern oder durchsichtiges Küttenwerck.

MAn nimmt die allerschönsten / unbemailigten Kütten/siedet sie gar weich / schälet sie ziemlich dik/daß nichts rothes daran bleibe/schneidet also nur das allerbeste herab/ schlägt es geschwind durch ein enges Sieb/nur was gern durchgehet/und weil man die Kütten durchschlägt/ läst man mitlerweil den Zucker sieden/damit sie nicht lang stehen dürffen; auf ein halb Pfund Kütten nimmt man ein Pfund des allerschönsten klein-zerschlagenen Zuckers/giesst ein Seidel Wasser daran/ und lässt es so lang sieden/ daß/wann man ihn Tropffen-weise in kaltes Wasser fallen lässet / er von Stund an hart werde; darnach rührt man die Kütten darein/ man muß aber nicht lange rühren/ und nur so lang/ bis er schön glatt wird / wann mans ein wenig zu lang rühret/so wirds nicht schön durchsichtig; darnach mag mans in die Mödel giessen / die müssen aber zuvor in heissen Wasser liegen / und wohl ausgeschwungen werden/so gehen sie in wenig Stunden heraus/ denn kehrt man den Model um/auf ein sauber/und der Grösse nach zugeschnittenes Papier / und lässet sie in einer (doch nicht gar zu warmen) Stuben abtrocknen; geschiehet die Trocknung zu gähe/ so bekommen sie eine grobe Haut / es soll auch nicht zu kalt stehen; man kan sie mit allerley Farben machen/wann man dieselbe ins Wasser weichet/so man auf den Zucker giesset; wann man von denen schwartzen Weinbeeren die Bälglein wol austrocknet und auspresset / solche hernach in Wasser siedet/ das man an den Zucker giesset/ so kan mans Weichselbraun färben.

Etliche machen das Durchsichtige auf diese Weise; Erstlich nimmt man etliche 8. oder 10. Kütten/schneidet sie zu vier Spalten/und schälts gar geschwind/ lässt aber den Grotzen mit den Kernen dabey/legts in ein Häfelein/darinn ein frisches Wasser ist/hernach setzt man sie zu einem reschen Kohl-Feuer in einem saubern Wasser/das muß aber/ ehe man die Kütten einlegt / im Sud seyn/man muß sie geschwind sieden / daß sie fein weich werdē/ hernach seyhet man das Wasser davon hinweg/ und druckt die Kütten also warm durch ein Tuch aus; von diesem Safft nim̄t man sechs Loth/und ein halbes Pfund schönen Zucker/daran giesst man so viel Wasser/ daß der Zucker zergehen kan/ und lässt ihn fein geschwind sieden/ so lang/ daß er candirt werde / wann man ihn in frisches Wasser treuffet / alsdann schüttet man den Safft hinein / und lässt ihn nur einen Sud thun/ hebts vom Feuer/ ist ein Faim darauf/ so thut man ihn weg/ und giesst ihn in die Mödel/ thuts aber zu keinen warmen Ofen/ sondern nur von fernen/so gehen sie innerhalb vier Stunden aus den Mödeln.

Noch auf eine andere Weise: Erstlich setzt in dreyen unterschiedlichen Häfelein sauberes Wasser zu/ und wann es siedet/so schälet schöne frische Kütten/ schneidet sie zu Spältlein/und lässt sie nicht gar zu weich/nur daß sie sich greiffen lassen/sieden/darnach nimmt mans heraus/ und legt sie in ein kaltes Wasser/ oder auf ein neu-gewaschen Tuch/auf einen Reutern/alsdann nim̄t man ein härnes Beutel-Tuch/druckt die Kütten durch/ daß der Safft davon komme; dieser härenen Tüchlein muß man zwey oder drey haben / daß man nicht öffter als einmahl durch das Tuch drücke / und solches hernach wieder auswasche. Von diesem durchgedruckten Safft nimmt acht Loth/des feinesten Zuckers/ den man haben kan/ gestossen/ und klein gesähet/ drey Vierding/ thue den Zucker in ein Becken/und gieß den Safft darauf/ alsdann setz ihn über ein resche Glut/ in deren muß man nicht umstieren/ daß sie nicht staube/ rührs mit einem Löffel/und thue den Faim fein auf ein Oertlein zusammen/ so bald es anfänget zu sieden / so laß es drey oder vier starcke Süde herab thun/alsdann hat es genug/darnach nimms vom Feuer/und thue den Faim gemach herab/und gieß den Safft in die Mödel; so bald er kalt und gestanden ist / so nimm ihn aus den Mödeln/nnd laß ihn über Nacht nicht darinnen/ legs auf ein sauber Papier aus den Mödeln/ und das Papier mit dem Küttenwerck auf ein Bret/ da ein etlichfaches Tuch darauf liegt/setz es dann zu einer Wärme/ daß es gemach trockene; du magst es etliche Wochen also behalten/daß mans nicht umkehre/sonst zerschrickt das Eyß/und wann mans umkehret/muß mans auf ein weiches Küß legen/und das Papier netzen/daß es herab

gehe;

gehen; alsdann muß mans wieder etliche Täge also abtrocknen lassen. Wann man die Kütten siedet/ so hab im Vorrath einen Hafen voll schönes Wassers bey dem Heerde/ daß man zu einem jeden Sud kan ein anders Wasser nehmen/ und sollen die Kütten zum durchdrucken/ nicht mehr als einmal in einem Wasser sieden.

Cap. XL.

Allerhand Kütten-Lebzelten.

Die gegossenen Kütten-Lebzelten macht man also: Nimm ein halb Pfund Zucker / gieß ein wenig Wasser daran/ daß der Zucker zergehen kan/ und laß ihn sieden/ bis er hartlicht wird; wann man ihn ins Wasser träuffet/ und nicht mehr fliesset / alsdann nimm einen Vierding schöne weisse durchgeschlagene Kütten / und rühre sie in den Zucker/ daß kein Knöperlein darinn bleibe / nimm auch Limoni-Schelffen/ Zimmet/ Nägelein/ Muscat-Blühe/ alles fein klein und länglicht geschnitten/ thus hinein / es darff aber nimmer sieden/ gieß es in die Mödel / und trockne sie.

Die Altvätterische gute Kütten-Lebzelten macht man also: Man soll schöne Kütten sieden/ das beste herab schneiden/ und durch ein Sieb schlagen/ von diesen Kütten nimmt man ein Pfund/ und anderthalb Pfund gefäheten Zucker/ stößt es mit einander in einem steinernen Mörsel ab/ biß es gar schön weiß wird/ darnach soll man von einer eingemachten Citron das Gelbe herab- und gar klein schneiden/ so viel man will/ und darunter rühren/ und in einem Becken in einer abgebronnenen Glut abtrocknen/ gar wol/ doch daß es nicht anbrenne/ darnach in blechene Reiffel/ die eines Fingers hoch sind/ geschlagen/ fein auf ein Pappier gesetzt/ und ein paar Tage stehen lassen/ hernach die Reifflein gemach abgezogen/ oder man kan auch ausgewirckte Lebzelten daraus machen/ allein daß man den trockenen Taig lässet kalt werden/ und mit gesähetem Zucker sie ausmachet.

Andere gute Kütten-Lebzelten mache also: Man soll von weich-gesottenen Kütten das beste herab schneiden drey Vierding/ und so viel gefäheten Zucker/ es unter einander abstossen/ biß es fein weiß wird/ hernach einen frischen Citron/ und die gelben Schelfen an einem Riebeisen herab gerieben/ in einem Tügel in einem heissen Wasser überbrennt/ und aus etlichen Wassern ausgewaschen und ausgedruckt/ und deren eine gute Handvoll unter die Kütten genommen/ hernach auf einem Kohl-Feuer geschwind abgetrocknet/ biß es sich von der Pfannen schälet/ alsdann in die blechene Mödel geschlagen/ die muß man aber vorher/ wie auch die Bretlein darauf sie stehen/ benetzen; wann sie gestanden/ mag man sie aus den Mödeln thun/ sie gehen gern heraus/ wann sie trocken sind.

Die weissen aufgelauffenen Kütten-Lebzelten macht man also; Man nimmt rohe Kütten/ preßt den Safft heraus/ läßt ihn stehen/ biß sich das Trübe an den Boden setzet/ darnach nimmt man ein wenig Tragant/ gießt etwas von dem Kütten-Safft darauf/ und läßt es über Nacht weichen/ den andern Tag druckt man ihn durch ein sauber Tuch/ das ziemlich dick ist/ nimmt darnach einen guten Löffel voll Tragant/ und zwey gute Löffel voll durchgeschlagene Kütten/ thuts in eine saubere tieffe Schüssel von Holtz/ läßts von einem starcken Menschen mit einem höltzernen Stössel wol rühren; wann Kütten und Tragant wol abgerührt sind/ so schüttet man immer einen Löffel voll Zucker darein/ der vorher durch ein dünn-tüches Sieb gefähet ist/ und läst es wol rühren/ biß der Taig ziemlich fest ist/ darnach nimt man ein Stücklein davon auf ein sauber Bret / und knettet Zucker darein/ biß er so fest wird/ daß er sich walgern läst/ auf dieses walgt man ihn gar dünn aus/ druckt ihn in die Mödel/ bächt sie in einer Torten-Pfannen fein gemach/ untersich nicht viel Glut/ obenauf ein wenig mehr/ daß sie können auflauffen/ man muß sie aber auf Oblaten legen.

Von alten Küttenwerck kan man solcher Gestalt Lebzelten machen: Nimm altes Küttenwerck/ klaube das weisse und braune auseinander/ stoß jedes absonderlich klein/ nimm frischen Limoni-Safft darunter/ daß es lind wird/ mach es mit schön-gefähetem Zucker aus/ daß er sich walgern lasse/ von dem weissen kan man aufgesetzte Torten oder anders Confect und Laubwerck machen/ das braune aber muß man zu den Lebzelten behalten / darzu kan man allerley Gewürtze und Limoni-Schelfen nehmen; diesen Taig darff man nicht bachen/ man mag ihn nur bey einem warmen Ofen trocknen.

Cap. XLI.

Allerhand Mandel-Lebzelten und vom Eys.

Die gerührten Mandel-Lebzelten machet man also: Nimm ein Pfund Mandeln/ und wann sie/ wie bräuchig ist/ geschälet sind/ so trockne sie fein sauber ab / stoß sie auf das allerkleineste/ wann sie wolten ölicht werden/ so nimm einen Löffel voll Zucker darunter / drucke auch von einer halben Limoni / aber nicht mehr/ den Safft darein / und laß sie also gar klein stossen/ thue es in eine Schüssel/ nimm fünff oder sechs gantze Eyer / schlags nach und nach darein/ laß es stets auf eine Seiten rühren/ nim 12. Loth gefäheten Zucker/ rühr es auch darein/ doch in allem nicht länger als eine halbe Stund / schneide darnach Oblat viereckicht wie zu den Bauren-Krapffen/ streichs in der Mitten einen guten Daumen hoch auf / aber nur zwey Finger breit / laß die Torten-Pfann wol heiß werden / leg auf das Blätel ein Pappier/ und die Lebzelten darauf/ setz es in die Pfann/ gib ihnen eine gute Glut/ doch oben etwas mehr als unten/ schau bißweilen darzu/ daß sie nicht verbrennen / und wann sie sich gehebt haben / daß sie oben und unten schön gelblicht werden/ so nimm sie aus der Tor-

Torten-Pfann/ und laß sie gantz kalt werden/ mach unterdessen von einem frischen Wasser und Zucker ein Eyslein/ aber nicht zu dick/ und wann sie kalt sind/ so bestreiche sie/ setze sie wieder in die Torten-Pfann/ und gib ihnen wieder übersich eine rechte Hitz/ daß sich das Eys erhebe/ und wanns hart ist/ so nimm sie heraus/ so sind sie fertig.

Andere gute Mandel-Lebzelten zu machen: Nehmt 1. Pfund Mandeln/ schwellet/ schälet und stost sie/ nicht gar zu klein/ den Mörsel-Stössel benetzt offt mit frischem Wasser/ damit die Mandel desto weniger ölicht werden/ hernach nimmt man ein Pfund Zucker/ weniger eines halben Vierdings/ in ein Messingenes Pfännlein/ giesset Wasser darauff/ läst es sieden/ biß es schwer wird/ alsdann vom Feuer genommen/ und gar ein wenig aus dem Sud kommen lassen/ die gestossenen Mandel darein gerührt/ und gar wol abgetrocknet/ alsdann aus dem Becken gethan/ und dem überkühlten Taig mit dem halben Vierdieng gestossenen und gesäheten Zucker ausgemacht/ in die Mödel gedruckt/ eines halben Fingers dick gemacht/ auff Oblaten gelegt und gebachen/ nicht gar zu heiß/ auch nicht gar zu kühl/ daß sie fein liecht und gelblicht werden.

Die Bauren-Krapffen macht man also: Auff ein Pfund Zucker nimmt man 24. Loth gar schönes Mehl/ man muß erstlich den Zucker/ in einer irrdenen Schüssel/ eine halbe Stund auf eine Seiten rühren/ darnach nimmt man Eyer 7. oder 8. aber um ein paar Dotter weniger/ nimm darzu drey Löffel voll frisches Wassers/ und muß dieses in den Zucker giessen/ und wol zusehen/ daß mans nicht vergiesse; wanns nun schön weiß ist/ so nehmt ein halbes Pfund geschwellte Mandeln/ schneidet eine auf 6. Stücklein/ röstet sie fein bräunlich/ auch thut darzu zwo gröblich-geschnittene Muscat-Nuß/ rührts mit samt dem Mehl ein/ streichts auff Oblaten/ nach Belieben/ und bachet sie in einer Torten-Pfann bey einer zimlichen Glut.

Das Eys/ damit die Lebzelten und dergleichen bestrichen werden/ macht man also: Man nimmt den schönsten und weissesten Tragant/ den man haben kan/ wäscht ihn sauber/ und weicht ihn im frischen Wasser/ daß er gar weich wird/ druckt ihn durch ein Tuch/ alsdann nimmt man den schönsten Zucker/ der durch einen Schleyer durchgesiebt worden; der Tragant muß in der Dicken wie ein Kindes-Koch seyn/ dessen nimt man/ so viel man etwan Eys machen will/ Zucker/ und den Tragant darein/ daß es auch nicht gar zu dick werde/ man machts geschwind untereinander ab/ und muß gar nicht viel darinnen umrühren/ darnach läst man ihn also Tag und Nacht stehen in einer Stuben; will mans aber geschwind haben; setzt mans zu einer Wärme/ dañ der Zucker muß im Tragant gar zergehen; wann mans aufstreichen will/ muß mans in einem siedenden Wasser/ so auf einer Glut stehet/ haben/ in einen dicken Gläslein/ alsdann streicht man das Eys mit einem saubern Pensel auf Torten oder Lebzelten/ und lästs für sich selbst fein trocken werden/ zu keinem Feuer darff mans nicht bringen; diß heist das Spiegel-Eys. Oder nehmt gar ein süsses Rosen-Wasser in ein saubers Geschirrlein/ darnach man viel machen will/ rühret schönen gesäheten Zucker darein/ daß es werde wie ein Kinds-Koch/ nehmt unter einem Vierdieng Zucker/ einen Löffel voll gesähetes Krafft-Mehl/ lasts zwo Stunden nacheinander rühren/ und streichts auf/ sie müssen eine zimliche Glut haben. Oder nehmt ein halb Pfund/ oder so viel ihr machen wolt/ gar schönen Zucker/ der gar klein gestossen/ gesähet/ und auf einem Stein wol abgerieben ist/ thut ihn in einen kleinen Weidling/ nehmt einer Nuß groß geweichten Tragant/ darunter auch einen Löffel-voll Krafft-Mehl/ auch ein wenig Rosen-Wasser/ und rührts gar wol einen halben Tag/ daß es in der Dicken sey wie ein Kindes-Koch/ streichts auf/ last es über Nacht stehen/ und bacht es fein langsam.

Noch werden auf diese Weise köstliche und gute Golatschen bereitet: Rec. 12. Loth Zucker eingeweicht/ und zu einem dicken Julep gesotten/ ein halb Pfund Mandel gröblicht zerstossen/ wer will/ kan einen Theil davon länglicht schneiden/ eingemachte Citron- und condirte Pomeranzen-Schalen/ die Mandeln schüttet man in den Zucker/ und trocknet sie/ aber nicht lang/ müssen fein säfftig bleiben/ wann es ein wenig überkühlt/ mischet man erst den Citron darunter/ alsdann macht man ein mürben Taig/ mit Butter abgerieben/ Eyerdotter und ein wenig Raum/ macht kleine runde Flecklein/ setzt ein wenig den Ranfft auf/ füllt die obgemeldte Fülle hinein/ bächt sie in einer Torten-Pfanne schön liecht/ macht ein Wasser-Eys/ und bestreichet den Ranff damit/ gibt oben eine geschwinde Hitz/ damit das Eys blättericht werde/ und gibts auf/ ist warm und kalt gut/ an statt des Confects in Mahlzeiten und Merenden fürzusetzen.

Cap. XLII.

Andere Leb-Zelten.

Die springenden Lebzelten macht man also: Nimm ein Pfund Zucker/ geuß frisches Wasser daran/ und laß ihn sieden/ so lang biß er gar dick wird/ nimm dann allerley geschnitten Gewürtz und viel Limoni-Schellerlein/ thu es klein zerschnitten in den heissen Zucker/ machs mit schönem Mehl zu einem Taig an/ walg es fein dünn/ drucks in die Mödell/ man muß sie mit lauter Zucker ausmachen/ schmier das Torten-Blätlein ein wenig/ und bachs/ aber nicht braun; wann sie bachen/ so nimm ein Eyerklar und Rosen-Wasser/ mit Zucker süß gemacht/ damit bestreichs/ und trockne es wieder in die Torten-Pfann.

Die Spanische Lebzelten mache also: Nimm gute Nürnberger Lebzelten/ die fein lind seynd/ reibe oder brösele sie gar klein/ nimm darunter grob-gestossene Mandel/ und klein geschnittene eingemachte Citronen- auch Limoni-Schelffen/ oder klein geschnittene Kütten-Latwergen/ auch gesäheten Zucker; dieses alles wol durcheinander gemengt/ und auff ausgeschnittene Oblat wie Laubwerck/ oder was man will/ auffgestrichen/ und wann sie gebachen sind/ muß man ein Eys darauff machen/ von Zimmet/ oder ein weisses Eys/ die Mandel muß man vorhin ein wenig abtrocknen.

Die Citron-Lebzelten macht man dergestalt: Nimm 1. Pfund schönen Zucker / und ein halb Pfund schönes Semmel-Meel / mach einen Taig mit 3. oder 4. Eyern an / nimm ein halb Pfund geschwellte Mandeln / einen Vierding eingemachten Citron / 2. Loth Zimmet / 1. Loth Negelein / ein halb Loth Muscat-Blühe / 2. Loth Muscat-Nüß / schneid alles klein / und thue es untereinander / in dem Taig / knett ihn wohl ab / und leg ihn auf ein Oblat / druck Mödel darauf / und back sie kühl ab. Oder / nimm eine Citron / schneide das Gelbe und Weisse / ein jedes besonder / nimm das Weisse / schneids zu Brocken / legs in frisches Wasser / laß es eine Weile darinnen liegen / thue ihn hernach in ein sauber Tuch / stoß ihn in siedendes Wasser / laß ihn darinnen sieden / biß er sich zerdrucken lässet / trockne ihn wohl wieder ab / daß alles Wasser davon komme; nimm dann dieses Citrons ein halbes Pfund / 3. Vierding grob-gestossenen Zucker / das zusammen in einen steinern Mörsel gethan / und wohl durcheinander gestossen / thue alsdann von zweyen Limonien das Saure darunter / setz es hernach unter ein resches Feuer / daß es siede / biß es sich vom Becken schäle / schütts darauf in eine irdene Schüssel / laß über Nacht stehen / schneid alsdann von den Citronen die gelben Schelffen länglicht / rührs darunter / und mach Lebzelten daraus. Andere lassen sie / wie erst gedacht / im Beck auf der Glut nicht sieden / sondern trocknen sie nur auf einer reschen Glut / aber nicht viel / rühren es stets um / daß es nicht anbrenne / alsdann werden sie in Mödel gedruckt / die wohl mit Zucker bestreuet sind; man nimmt also einen Brocken / walzet ihn gar geschwind in Zucker / und druckt ihn in den Model; man kan einen Model über zweymal nicht brauchen / denn es ist weich / und klebt sehr an / so muß man die Mödel wieder waschen und trocknen / und also muß man sie nach und nach ausmachen / und bey einem Ofen allgemach trocknen.

Cap. XLIII.

Citronaten / Limoni und Pomerantzen einzumachen.

Die Citron-Spalten macht man also ein: Den Citron muß man zu länglicht oder runden Spalten schneiden / und 9. Tage in frisches Wasser legen / aber das Wasser nicht darauf giessen / hernach setzt man / in einem grossen Becken oder irdenen Geschirr / ein Wasser über / und läßt es sieden; man saltzet das Wasser / so viel / als man eine Fisch-Suppen saltzet / und wann das Wasser siedet / so legt man den Citron hinein / läßt ihn ziemlich wol sieden / so viel / als man ihn weich oder hart haben will / nachdem legt man ihn wieder in ein frisches Wasser / allzeit eine halbe Stund / ein / drey oder viermal / sodann legt man ihn auf ein saubers Tuch / daß er wol abtrockne / und legt ihn hernach in das Glas / oder in das Geschirr / darinn man ihn haben will / den Zucker siedet man auch inzwischen / man läutert und seyhet ihn / und gießt viel Wasser darauf / daß er gar dünn sey / geußt ihn / wann er kalt wird / über den Citron / und schwert selbigen ein wenig / daß der Julep darüber gehe / und über den andern oder dritten Tag siedet man allzeit den Julep / aber allzeit gar ein wenig / daß er nur nicht bald dick werde / den Zucker und Citron darff man so eigentlich nicht wägen / sondern nur bey gleichem nehmen / daß der Safft allzeit wol darüber gehe; diesen Julep kan man so lange sieden / biß man sihet / daß er gar wol in den Citron eingegangen / hernach darff man ihn nicht mehr sieden.

Den Citronaten mag man auch also machen; den Citron hechelt man / und weicht ihn 8. Tage lang / alle Tag in einen frischen Wasser / alsdann läutert man den Zucker gar dünn / wie ein Wasser / und legt den Citron auf ein saubers Tüchlein / aber nur so lang / als der Zucker siedet / dann sonst wird er gar zähe; hernach läßt man ihn im Zucker ein baar Sud thun / und nimmt ihn gleich wieder heraus / dann / siedet er so lang / so wird er weiß; den Julep aber / muß man recht an die Statt dick sieden / und wann er abgekühlt hat / darüber giessen / und nur ein Papier darauf legen / und nicht verbinden. Wann der eingemachte Citron aussihet / als wollt er nicht bleiben / und fängt an / anzulauffen / so gieß ihn / mit samt der Suppen / in ein Beck / laß ihn sieden / schaum ihn wohl ab / und gieß ihn wieder in den Tiegel; Man kan sonst auch den Citron / wie ein Kraut / länglicht / oder / wie die Spalten / rund umher in dünne Stämmlein schneiden / die thut man in einen Hafen / saltzt sie wohl / gießt ein Wasser daran / daß es über den Citron gehe / und läßt ihn über Nacht also stehen / hernach siedet man ihn mit in einem saubern Wasser / aber nicht gar zu dünn; wann er anhebt ein wenig durchsichtig zu werden / so thue ihn vom Feuer / und thue das Wasser davon / schütt ihn alsobald in ein Schaff frisches Wasser / diß macht den Citron wieder resch / laß alle Stunden frisches Wasser daran tragen / leg ihn auf ein sauber Tuch / daß er fein abtrockne / und läutere einen Zucker / den gieß kalt darüber / laß ihn einen Tag also stehen / den andern oder dritten Tag sied den Zucker wieder / man muß aber allzeit ein frisches Stuck Zucker darunter thun / diß thue dreymal nacheinander / sonst wird der Safft zähe; wann also der Citron nimmer wässerig ist / und der Julep die rechte Dicke behält / darff man ihn nicht mehr sieden.

Die Limonien macht man also ein: Man nimmt schöne frische Limonien / die nicht gar hart an der Schelffen sind / und schneidet sie fein nach der Länge / Spaltenweise / wie man die Melonen schneidet / doch nur allein durch die gelbe Schelffen / damit das Weisse (darinnen der Safft liegt) nicht versehret werde / sondern die gelbe Schelffen gleichwol an den Limonien bleibe / und weicht sie 8. oder 9. Tage in frisches Wasser / giebt aber alle Tage ein frisches / darnach übersiedet mans in einem Wasser / und lästs einen guten starcken Sud thun / daß sie wohl gesotten seyen / nachdem legt mans aus dem Wasser / auf ein saubers Tuch oder Sieb / und läutert einen Zucker / mit einem eingeschlagenen Ey / wie gebräuchlich / und nimmt allzeit auf drey Limonien ein Pfund Zucker / siedet ihn aber gar dünn / und legt die Limonien darein / lästs auch einen Sud thun / darnach thut man die Limonien heraus / legts in ein sauber Glas oder Hafen / lässet den Julep kalt werden / und gießt ihn darauf; über den andern oder dritten Tag / siedet man den Julep wieder / und das thut man etlichemalen / biß

der Julep die rechte Dicke bekommt/ daß man ihn nicht mehr sieden darff; die gröste Geheimnus und Kunst ist/ daß man den Julep nur gar dünn siede/ und insonderheit das erstemal muß er dünn seyn/ wie ein Wasser; wann man die Limonien schneidet/ muß man grosse Acht haben/ daß man das Weisse nicht versehre/ damit das Saure fein gantz bleibe.

Pomerantzen-und Limoni-Schelffen macht man also ein: Man nimmt schöne glatte Pomerantzen oder Limonien/ die unbemailigt sind/ schneidet sie halb voneinander/ nimmt das Safftige fein heraus/ daß man die Schelffen nicht zerreisse/ siedets hernach in einem Wasser/ so lang/ biß das Weisse inwendig weich worden/ so läßt es sich mit einem Löffel gar schön herausnehmen/ oder schaben/ daß die gelbe Rinden gar schön durchsichtig ist/ hernach läutert man einen schönen Zucker/ darff nicht gewogen seyn/ läßt ihn Hönig-dick sieden/ und gießt ihn warm/ aber nicht zu heiß/ darüber/ daß er darüber gehe; wann er wässerig wird/ muß man ihn wieder sieden/ es darff aber über zweymal nicht seyn/ sie lassen nicht sehr nach/ man muß ihn nicht starck sieden/ sie candiren sich gern; wann man will/ mag man die Schelffen auch länglicht schneiden/ wie das Citroni-Kraut/ und also einmachen.

Cap. XLIV.

Spanische Weichsel/ Amarellen/ Nüß und dergleichen/ einzumachen.

Die überzuckerten Weichsel mach also: Nimm wolzeitige Weichseln/ die wasche sauber/ und übertrockens auf einem Tuch/ alsdann sied einen Julep ziemlich dick/ tauch die Weichsel hinein/ doch bald wieder herausgenommen/ und im gestossenen Zucker umgezogen/ auf ein Geschirr gethan/ und bey einem warmen Ofen getrocknet/ seynd schön und gut; man muß sie aber bald auf die Tafel geben/ dann sie bleiben sonst nicht lang.

Die Spanischen Weichsel/ Amarellen/ und dergleichen Früchte/ macht man also ein: Man nimmt deren 3. Pfund/ der schönsten und grösten/ die man haben kan/ schneidet ihre Stiel halb ab/ damit man sie dabey desto besser aus den Einmach-Gläsern heben kan; darzu nimt man 2. Pfund Zucker/ den thut man in den Weichsel-Safft/ theils thun die Stiel mit samt den Kernen gantz davon/ des Saffts kan nicht zu viel seyn/ je mehr/ je besser; diß alles thut man in ein Einmach-Becken/ und den gestossenen Zucker darein/ ohne/ daß der Zucker das kupfferne Becken berühre/ damit er nicht den Geschmack an sich ziehe; diß alles läßt man auf einer gelinden Glut sieden/ schaumet es immerdar fleissig ab/ mit einem silbernen oder höltzernen/ aber keinem eisernen oder kupffernen Löffel/ biß der Syrup genug gesotten; das ist zu erkennen/ wann man davon ein Tröpfflein auf einen Teller fallen läßt/ und solches fein rund bleibt/ nicht zerfliesset/ sondern röthlich ist/ wie ein Rubin; alsdann muß man die Weichsel fein subtil und sachte hineinlegen/ und ein wenig sieden lassen/ biß sie anfangen zu börsten; sobald man diß vermercket/ thut man sie vom Feuer/ lässet sie abkühlen/ mit der Gedult/ die darzu erfordert ist/ thuts hernach in ein Glas/ und den Safft darüber/ daß sie davon überdeckt seyen; die Gläser verbindet man hernach mit Pergament/ stellt sie 5. oder 6. Tage lang an die Sonnen; im Fall aber der Safft anheben wollte anzulauffen/ muß man das Unsaubere gantz herab schöpffen/ den Julep herab giessen/ wieder sieden/ abkühlen/ und also auf die Weichseln und Amarellen giessen.

Man kan auch also die Weichseln in Essig einmachen: Man nimmt Spanische/ oder andere Weichseln/ so viel man will/ und gießt einen guten starcken Wein-Essig daran/ daß er über die Weichseln gehe/ und lässets einen Tag und eine Nacht darinnen liegen/ darnach seyhet man den Essig herab/ und lässet die Weichseln auf einen saubern Reiterlein abtrocknen/ alsdann messet man den Essig/ darinnen die Weichsel gelegen/ und nimmt auf ein Seidel Essig/ ein halbes Pfund Zucker/ läßt ihn sieden/ ein wenig länger/ als den Weichsel-Safft/ alsdann gießt mans über die Weichsel also heiß/ läßt sie miteinander abkühlen/ und hebts auf/ man gibts an statt der Salsen/ und ist gar lieblich zu essen.

Die Nüsse werden bey Herrn des Serres auf dreyerley Gattungen eingemacht/ grün/ weiß und schwartz/ will mans grün haben/ muß man sie nicht schälen/ sondern an 3. oder 4. Orten mit einem harten spitzigen Holtz/ aber keinem Eisen/ durchstechen/ damit der schwartze/ bittere Safft wol heraus fliesse; wann sie durchstochen sind/ legt mans in ein fliessendes Wasser/ damit der Safft/ der heraus rinnet/ mit davon fliesse; hat man diese Gelegenheit nicht/ thut mans in ein weites Geschirr/ in Wasser/ das man alle Tage 7. oder achtmal verwechseln kan; wann nun also 10. oder 12. Tage vorbey sind/ nimmt man ein Messerlein von scharffen Rohr/ und von keinem Eisen/ und ziehet das äussere Häutlein damit ab/ so wird das grünlichte Häutlein darunter erscheinen; so bald man sie geschält hat/ wirfft man sie wieder in frisches Wasser/ spickt sie mit Negelein und Zimmet nach Belieben/ und siedet sie in Syrup. Sie bleiben auch grün/ wann man eine Lauge nimmt von neuem ungelöschten Kalch/ man läßt ihn 24. Stund im frischen Wasser liegen/ siedet das Wasser hernach eine gute Stund auf einem hellen Feuer/ und seyhet es durch ein Tuch/ läßts hernach in einem Geschirr stehen/ daß sich das Unreine auf den Boden setze; das Klare gießt man hernach herab/ siedets in einem Einmach-Becken auf reschem Feuer/ thut die Nüß hinein/ und reibt sie hernach mit einem groben rauhen Tuch/ so gehet die äussere schwartze Haut weg/ der böse Geschmack von der Laugen wird wieder verbessert/ wann mans hernach im frischen Wasser siedet; es bleiben auch die Nüsse grün/ wann mans vierzehen Tag oder drey Wochen in ein Sultz-Sur legt/ und hernach wieder genugsam auswässert.

Sie weiß zu machen/ muß man sie ziemlich groß nehmen/ daß man sie biß auf das Weisse wegschälen kan. Die schwartzen Nüß sind ohne diß so bekannt/ daß unnoth viel zu gedencken.

Lactuken einzumachen/ sind am besten die Antivien/ man nimmt nur die mittern rein geschälten Stengel davon/ säubert sie gar reinlich aus/ lässet sie acht oder zehen Tage im Saltz liegen/ wässert sie wieder wol aus/

und läßt sie in einem schönen hellen Julep sieden / man muß bißweilen einen neuen Safft darüber sieden / so bleiben sie desto durchsichtiger und schöner; den alten Julep mag man zu andern Sachen brauchen/ die nicht so klar und hell seyn dörffen. Auf diese Weise kan man auch kleine zarte Melonen/ Unmurcklein/ Limoni und Pomerantzen einsaltzen/wieder auswässern/und in Zucker einmachen.

Cap. XLV.

Zwetschgen/Marillen/Pfersich und dergleichen/ einzumachen.

Will man die Zwetschgen grün haben/ mag man sie auf gleiche Weise/ wie oben von den Nüssen gedacht worden/ zubereiten/ und hernach in einem guten Julep einmachen.

Die Zwetschgen trocken einzumachen: Nimmt man ein Pfund Zucker/ läutert ihn gar sauber / wann er gesiegen ist/ so legt man drein schöne/ wolzeitige/ geschälte Zwetschgen/ so viel / als man im Becken herum legen kan/ lässet sie sieden/ biß sie schön durchsichtig werden/ darnach nimmt man sie heraus/ läßt den Safft wol davon sincken/ und legt wieder so viel Zwetschgen/die sauber geschält sind/ hinein / läßt sie wieder also sieden/ wie die ersten/ das thut man / biß man 100. oder mehr zusammen bringt; wann nun der Safft wol daraus gesuncken / legt mans fein schütter auf ein saubers Bretlein / setzt sie zum warmen Ofen/ und läßt sie trocknen; auf die Stengel muß man wohl Acht geben / daß jede Zwetschge ihren Stengel habe / so sind sie besser zu handeln. In den Safft/darinnen die Zwetschgen gesotten haben/ thut man noch ein Pfund Zucker/ und thut darzu geschälte Zwetschgen/ die Kern und Stengel davon/ ein drey Pfund / und läßt sie gar wol sieden / biß es sich vom Becke schälet; darnach zerstößt mans mit einem höltzernen Stössel/ daß es gar hüpsch glatt wird / thuts in ein Glas / und behälts / biß die Zwetschgen trocken sind/daß sie nicht mehr an den Fingern kleben; darnach überlegt mans mit der Latwergen auf der einen Seiten/ so groß / als mans haben will / man muß aber gar offt darzu sehen/denn es rinnet gern wieder ab/ so muß man ihm fein mit einem Messer helffen/daß sie im rechten Forme bleiben; wann sie nun zum andernmal wieder trocken sind/so ledigt man sie erst vom Bretlein/ und kehret sie um / und überlegts auf der andern Seiten auch mit der Latwergen/wie vor/und läßt sie wieder trocken werden. Und/wann man sie will aufgeben/so reibt man einen Zucker auf einem Reib-Eisen/und fähet das kleinere davon / mit dem gröbern aber bestreuet man die Zwetschgen / läßt sie noch einen Tag bey dem Ofen/ so sind sie fertig.

Marillen und Pfersich macht man gleich also: Diese aber werden gedünstet / die Haut abgezogen / und aus den Marillen nimmt man die harten Aederlein/ die um den Kern her sind / schneidet sie zu dünnen Spältlein / und hernach/ so viel sie wägen / so viel gestossenen Zucker mischet man darunter/und siedets auf einer Glut geschwind herab/ biß es sich von der Pfannen schält; die Mödel muß man fein gleich halten und unterlegen/ daß nicht der Safft davon rinnet; wann es über Nacht stehet/mag man sie vom Model abziehen.

Pfersich und andere Früchte/mag man auch also zum Confect bereiten: Man nimmt die Kern heraus / und dörrt sie / oder trocknet sie einen Tag lang an der Sonnen/darnach werden sie mit einem ziemlich-dick gesottenen Zucker wol gerieben / und wieder einen Tag an der Sonnen getrocknet/ und dieses mag man etlichemalen also continuiren / biß man vermeynet / daß sie genug haben.

Eine Latwerge davon/macht man also: Man nimmt schöne weisse Pfersich/oder Durancen/ muß solche ausdünsten/schälen/zu Spalten schneiden/ und darein nehmen 1. Pfund Zucker/oder etwas wenigers/die Pfersich dörffen nicht so viel Zucker/werden gar zu zähe; den Zucker soll man mit einem Seidel Wasser wol dick sieden/ darnach die Pfersich-Spältlein hinein thun/ und sieden lassen/biß es gestehet/darnach in Gläslein thun/so wird es schön weiß; man kan auch von den rothen Durancen rothe Latwergen / oder von den Marillen Gold-gelbe machen.

Man macht die Marillen auch gantz ein / (wie Herr de Serres meldet) doch ist am besten / man nehme die / welche einen süssen Kern haben/ wie die Mandeln; sie müssen noch nicht gantz völlig zeitig seyn/ sondern etwas grünlicht und hartlicht/ doch/ daß man die rothe Farbe schon darneben mercke; man läßt sie gantz / mit samt dem Kern/ und ungeschält / thuts also in ein siedendes Wasser / geht aber subtil mit ihnen um/ daß man sie nicht zerquetsche/ darnach wird ein Syrup darüber gesotten / wie über die Citron-Spalten / und gleicher weise damit verfahren / damit man dann etliche Tage zubringen muß / so wird die Süssigkeit des Zuckers gar in den Kern dringen; man kan sie hernach also in ihrem Julep liegen lassen/ oder abtrocknen/ auf die Genueser-Art.

In gleichen Safft kan man auch die kleinen / wolgeschmacken Muscatel Birn einmachen. Also kan man auch Kürbis/sonderlich von den langen/oben die Hälse/ wie auch Melonen-Schelffen von allen Kernen reinigen/länglicht schneiden/ einsaltzen/ hernach wieder auswässern/ in Zucker sieden / und endlich auf Genuesische Weise fein abtrocknen.

Cap. XLVI.

Allerley Sultzen.

Die Zimmet-Sultzen macht man also: Nimm 1. Pfund schönen Zucker/Spanischen/ oder andern gar starcken Wein / ein Aechtring / süsse Milch eine Halbe / Essig ein Seidel / zwey Löffel voll grob-gestossenen Pfeffer/diese Ingredientien eine Viertel Stund zusammen gerührt/ nachmals in den Keller

gesetzt/nach etlichen Stunden durch ein wollenes Säcklein durchseyhen lassen/ ohngefehr dreymal/ biß es lauter wird; mehr/ muß man einen Vierding Hausen-Blattern 2. Stunden in kalten Wasser einweichen/ hernach in einer geringen Wärme zerlassen/ alsobald wegnehmen/ in einem Keller/ oder auf einem Eis sultzen lassen; nachmals in der Wärme/ muß man mit den obigen Materien zusammen thun/ also/ daß vorher die obige durchgeseyhene Materia warm gemacht werde/ die gesultzte Hausen-Blatter alsdann hinein gethan/ biß sie gantz zergangen/ hernach läßt mans wieder in der Kälte stehen/ und thut zugleich die Zimmet-Essentz/ nach belieben/ hinein/ nachdem mans starck haben will/ und wiederum stehen und sultzen lassen. Wann man aber/ an statt der Essentz/ einen Himbeer-Safft nehmen wollte/ muß man/ an statt der Essentz/ 6. Löffel voll Safft/ und um 2. Loth mehr Hausen-Blätter nehmen. Wollte man aber diese Sultz von Ambra machen/ so nimm 2. Gran Ambra/ und 4. Gran Bisem/ reibs klein/ mit einem Zucker-Candi/ auf einem Reib-Eisen/ hängs in den Sack/ dadurch die Materia filtrirt wird.

Die Pomerantzen-Sultz zu machen: Nehmt einen Vierding Zucker/ gießt darauf Wein und Wasser/ so viel euch beduncket/ daß auf eine Schüssel genug ist/ legt gantzen Zimmet darein/ und Negelein/ laßt es sieden/ so lang/ biß es ihm den Geschmack auszieht/ und benimmt/ alsdann nehmt etliche Pomerantzen/ schneidet die Schelffen herab/ daß nichts weisses daran bleibt; die Pomerantzen müssen ausser der Schelffen gantz bleiben/ alsdann legt sie in den Julep/ laßt sie sieden/ daß sie ziemlich weich werden/ doch/ daß sie sich nicht versieden/ nehmts wieder heraus/ und legt sie auf eine Schüssel/ die Schelffen/ so ihr davon geschnitten/ schneidet gar dünn und schön länglicht/ laßts in einem Wasser übersieden/ damit das Bittere wol davon gehe/ alsdann schüttet sie auch zu den gantzen Pomerantzen in den Julep/ und laßt sie sieden/ lasset sie wieder auf einen Sieb abseyhen/ alsdann legt die Schelffen fein schöpfflicht oben auf die Pomerantzen/ den Julep aber müsset ihr hernach mit Hausen-Blatter sieden/ biß er gestehet/ und über die Pomerantzen giessen/ nur seyhet sie gar wol/ damit die Sultz nicht trüb werde.

Gantze Pfersichen in eine Sultz macht man also: Man soll schöne frische Durance-Pfersing sauber schälen/ die rothen sind sonderlich schön hierzu/ darzu nimmt man ein Pfund Zucker/ gießt daran anderthalb Seidel von folgenden Aepffel-Safft/ fäimet es sauber ab/ und läßts ein wenig sieden/ darnach thut man die Pfersich hinein/ und lasset sie fein gemach sieden/ daß sie nicht zerfallen/ biß sie gestehen/ darnach soll mans in Latwergen-Gläslein einrichten/ mit Gewürtz (wann man will) bestecken/ und sie mit vorher wenig darunter gemischter Hausen-Blatter sultzen lassen. Der Aepffel-Safft aber wird also gemacht: Schneide schöne Prinner-Aepffel ungeschält zu Spältlein/ thue die Putzen mit samt den Kernen weg/ legs in ein schönes Wasser/ daß solches darüber ausgehe/ laß sie darinn/ doch nicht zu weich/ sieden/ alsdann druck den Safft aus/ durch ein saubers Tuch/ darnach nimm/ auf ein halbes Pfund Safft/ ein Pfund und drey Viering Zucker/ laß denselben in Safft zergehen/ man kan sie auch über die Quitten-Spalten in die Einmach-Gläslein giessen.

Cap. XLVII.

Andere kleine Beerlein zu machen.

Die Weinbeer einzumachen: Nimm die besten/ so nicht gar grosse Trauben haben/ denen soll man vorher/ weil sie noch am Stock hangen/ die Stengel umbrechen und umdrehen/ und also über Nacht hangen lassen/ so welcken sie ein wenig ab/ darnach soll man sie gar bey trockenen Wetter abschneiden/ die unreinen und unvollkommenen Beerlein davon klauben/ und sie in ein Geschirr legen/ hernach einen ziemlich-dick-gesottenen Zucker warm darüber giessen/ daß er gar wol darüber gehe/ und ein dickes Bretlein darauf thun/ daß sie nicht übersich schwimmen; wann nun in einem oder zweyen Tagen der Zucker hat nachgelassen/ und dünn worden ist/ soll man ihn wieder zu voriger Dicken sieden/ und also fortan/ biß daß er gar nimmer nachlasse.

Der Agrest wird also gesotten: Nimm grüne Wein-Beer/ weil sie noch gar hart sind/ mostle sie/ und presse sie aus/ dieses Saffts nimm drey Halbe/ und lege zwey Pfund Zucker darein/ wann solcher zergangen ist/ so setze ihn über ein Feuer/ laß ihn wol sieden; darnach/ wann er ist/ wie ein Julep/ so nimm von zweyen Citronen das Gelbe/ reibs an einem Reib-Eisen/ und schütt es unter den Safft/ laß es noch einen Sud thun/ alsdann laß es überkühlen/ schütt es in ein Glas/ und behalts zur Noth; wann ein Mensch grossen Durst hat/ so gieß ihm dieses Saffts mit frischem Wasser ab/ es erquickt und kühlt.

Das Trockene in die Mödel von Hagenbutten/ oder Hätschapetschen/ macht man also: Nimm die ausgelösten Hätschapetschen/ und legs in einer Reittern über ein siedendes Wasser/ bedecks oben mit einer Schüssel/ die darüber ausgehe/ damit der Dunst darüber ablauffe; wann sie gantz weich gedünstet sind/ so schlage sie durch ein enges Quitten-Sieb/ nimm dessen 4. gute Löffel voll in ein kleines Schälein/ und machs mit einem Quitten-Safft/ wie man ihn zum Gläsern braucht/ wie ein glattes dünnes Köchlein/ von diesen wäge 7. Loth/ und vorher wäge ein halb Pfund Zucker/ und gieß so viel Wasser drauf/ daß er durch und durch benetzt sey/ und laß ihn stehen/ biß er zergehet/ dann siedet man ihn resch herab/ in der Dicke/ daß er gestehe/ dann hebt man ihn vom Feuer/ und rührt von dem Durchschlag einen Löffel voll nach dem andern hinein: Wann mans glatt hat abgerührt/ setzt mans aufs Feuer/ und läßts sieden/ biß es gestehe; man muß es fleissig rühren/ es legt sich gern an/ hernach kan mans in die Mödel schlagen. Die Hätschapetschen aber einzumachen/ läßt man gar kurtze Stiel daran/ schneidet sie auf/ und thut die Stein und das Rauhe fleissig heraus/ wischt sie vorher fein mit einem saubern Tuch reinlich ab/ thut sie her-

nach

nach in ein siedend Wasser/ låst sie sieden/ biß sie angefangen etwas weich zu werden/ thut sie alsdann aus dem Wasser/legt sie zwischen zwey Tücher/låst sie gantz trocken werden; man siedet dann den Zucker und wann er etwas gesotten/so thut man die Hätschapetschen hinein/ låßt sie wol mitsieden/biß der Julep ein wenig dicklicht wird/ dann thut man sie in ein Gläslein/ und thut den Syrup darauf.

Die Weinscherling oder Paisselbeer macht man also ein: Nimm der Beerlein gantze Träubel/ wann sie recht vollkommen und zeitig sind/ säubere/ wasche und tröckne sie/ hernach/ sied einen Syrup von schönem geläuterten Zucker/ wann er recht gesotten ist/ so thue die Beerlein hinein/laß eine kleine Weil sieden/daß die Beerlein weder aufbörsten noch einschrumpffen/ behalt es in einem verglasirten Geschirr; wilt du sie trocken einmachen/so nim von denen/ die schon der Reiff etwas gebrennt hat/wasche sie sauber/ und laß sie auf einem Tuch wieder trocknen/ hernach löse die Kern heraus/ und laß sie wieder ein wenig ligen/ daß der Safft wieder einziehe. Darnach nimm diese Träubel/ und ziehe sie in einem gestossenen Zucker wol um/ legs auf ein sauber Geschirr oder Pappier/ und setze sie zum warmen Ofen/ und kehr sie offt um/ daß sie desto eher abtrocknen/ diese aber sind bald zu verbrauchen/ denn sie bleiben nicht lang.

Eben auf dergleichen Weise werden auch die Johannis-Beerlein/ rothe und weise Riebeslein/ die Rauchbeere, und Dörnlein zubereitet/ auch die Schlehen.

Will man die weissen Agrestbeerlein einmachen/ muß man sie fein hart und grün abbrechen/ sie sauber waschen und trocknen/ alsdann muß man einen Zucker läutern/ biß er seine rechte Dicken hat/ den låst man wieder abkühlen/ und giest ihn über die Beerlein/ låst ihn ein Stund oder zwey darüber stehen/ alsdann setzt man ihn über das Feuer/ låst ihn gar gemach sieden; wann man sihet/ daß die Beerlein angefangen zu börsten/ so fast man sie heraus mit einem Faim-Löffel in eine Schüssel/ låst den Julep sieden/ biß er gestehet; wann die Beerlein kalt worden/ so fast man sie in ein Glas/ und wann der Safft genug gesotten ist/ so kühlet man ihn ab/ und giest ihn über besagte Beerlein.

Cap. XLVIII.

Zucker-Rosat/ item andere Zucker vom Veyel und dergleichen.

Guten und schönen Zucker-Rosat mache also: Nimm schöne Scharlach-Rosen/ die unterste weisse Någeln der Blättlein abgeschnitten/ deren nimm ein Pfund/ stosse sie in einem steinernen Mörsel auf das kleineste/ oder reibe sie in einem Reib-Topff/ und weil man diese Arbeit verrichtet/ soll man zwey Pfund Zucker nehmen/ ein halb Maß gutes Rosen-Wasser daran giessen/ und den Zucker zimlich dick sieden/ hernach wieder ein wenig überkühlen lassen/ so dann die Rosen hinein thun/ und auf einer reschen Glut geschwind/ so lang als ein paar Eyer/ sieden lassen/darnach soll man etliche Tropffen Spiritus Vitrioli hinein thun/ oder von zweyen säfftigen Limonien den Safft/ aber mit dem Limoni-Safft muß mans wieder ein wenig sieden/ mit dem Spiritu aber bedarffs nicht/ und thut es gleich in ein Glas.

Den Leibfarben Zucker-Rosat/ für die Lungensucht und zum Purgiren/ macht man also: Man soll halb ausgeblühete Leibfarbe Rosen abschneiden/ und aufs kleineste reiben oder stossen/ auf ein Pfund Rosen nimmt man anderthalb Pfund schönen weissen gefäheten Zucker/ und kan man einen Löffel voll nach dem andern darein rühren oder stossen/ man muß den Zucker erst darunter mischen/ wann die Rosen schon klein genug gestossen sind/ sonst lassen sie sich nicht mehr kleiner reiben/ darnach soll mans in ein Glas thun/ und acht Tage an die Sonne setzen; es bleibt zwey oder mehr Jahr bey guten Kräfften.

Andere nehmen ein halb Pfund Scharlach-Rosen und ein halb Pfund Leibfarbe Rosen/ und anderthalb Pfund Zucker/ davon stossen sie fünff Vierdiing unter das Pfund Rosen/ und ein Vierding Zucker lassen sie ungestossen/ und unterdessen in einem Becken sieden aber nicht dick/ und wann die Rosen klein genug gestossen sind/ so schütten sie es in das Becken/ in den Julep/ lassens aber nur zwey Süde thun; wer gern will/druckt Limonien-Safft daran.

Der Veyel-Zucker wird also gemacht: Nimm der wolriechenden blauen Mertzen-Veyeln/ zupff die Blätlein sauber ab/ stoß oder hacke sie zu einem Mus/ auf ein Pfund Blumen muß man nehmen zwey Pfund Zucker/ stost alles untereinander/ und setzt es an die Sonne. Auf diese Weise kan man auch gelbe Veyeln/ Borrago/ See-Blumen/ Schlüssel-Blumen/ Roßmarin-Blühe/ Nägel Blumen/ Melissen/ Majoran/ Lavendel/ Ysopp/ Erdrauch-Blühe/ Augentrost und dergleichen einmachen.

Andere machen den Veyel-Zucker also: Sie pressen den Safft davon/ sieden einen Syrup von Zucker/ mischen den Veyel-Safft dar unter/ biß er sich wol blau färbt/ sieden ihn hernach/ bis er schier gestehen will/ giessen ihn in einen Model/ und schneiden ihn also warm in länglichte oder viereckigte Stücke/ oder machen auf einem steinern saubern Tisch/ oder zinnern oder silbernen Teller/ Zeltlein daraus; und dergleichen macht man auch von Weinscherling oder Paisselbeer/ von Limonien-Safft/ von Löffelkraut/ Sauerampfer und Bronnenkreß.

Die Blühe von Borrago/ Nägelein/ Roßmarin und Augentrost hab ich auf diese Weise auch gut befunden/ (so ich von einem Capuciner erlernet habe;) Man nimmt ein gleichweites zimlich hohes Glas/ besået den Boden mit Zucker/ legt hernach Borrago-Blühe dünne darauf/ daß sie den Boden gantz überdecken/ diese Blühe werden wieder mit Zucker/ und also Wechsel-Weise fort und fort/ Blühe und Zucker um einander/ abgewechselt/ biß das Glas voll ist/ und man stellt es unterdessen an die Sonnen; wann das Glas gantz voll Blumen zu seyn scheinet/ und nur einen Tag an der Sonnen stehet/ so fällts ein biß auf ein Drittel/

muß man täglich frische Blumen und Zucker nach-
ien/ biß es recht angefüllet wird; ist gar lieblich/ sihet
er nicht so gut aus/ als wanns gesotten wird; stehet
em frey/ eines und das andere zu erwählen.
Pomeranzen-Blühe einzumachen/ muß man Citro-
-Safft in Bereitschafft haben/ so bald man sie klein
hackt hat/ in den Safft zu werffen/ damit sie nicht
wartz und ungestalt werden; man nimmt nachmals
noch so viel Zucker/ stößt alles untereinander/ und
machts wie den Zucker-Rosat; sonst aber gibt der süsse
Pomeranzen-Safft/ mit zwey Theil Zucker zu einem
Syrup gesotten/ eine treffliche Kühlung in aller Hitz/
die von der Gallen kommt/ löschet den Durst/ und wi-
derstehet den pestilenzialischen Fiebern/ stärcket das
Hertz/ und die lebendige Geister/ samt dem Magen/
fördert die Däuung/ und trocknet das Hirn.



Cap. XLIX.

Von allerley köstlichen und delicaten Getrancken.

Ich rede hier nicht von Wein/ Bier/ Meth/ oder dergleichen ordinari Getrancken/ sondern allein von denen/ welche von dem Frauen-Zimmer/ bey Hochzeiten und vornehmen Panqueten gebraucht wer-den/ und meistens nur von köstlichen Wassern sind. Der Zucker wird darzu absonderlich also zugerichtet: z. Zu vier Pfund Zucker eine Maß Wasser/ und das Weisse von einem Ey/ so vor im Wasser wol abgeschla-gen und schaumicht ist/ alsdann thut man den Zucker hinein/ läßt ihn auf dem Kohlfeuer einen starcken Sud thun/ nachdem nimmt man den Zucker vom Feuer/ und schaumet ihn sauber ab/ seyhet ihn durch ein häre-nes Tuch oder Sieb/ in einen saubern Krug/ läßt ihn wol abkühlen.

Der Biesem wird zum Getränck also zugerichtet: Man nimmt sechs Gran Biesem/ zerstößt ihn klein in einem Mörsel/ je kleiner/ je besser/ darnach nimmt man ein kleines Bröcklein harten Zucker darzu/ den zerstößt man auch klein/ darauf nimmt man ein Maß Was-sers/ in ein kupffern zugedecktes Geschirr/ thut den klein gestossenen Zucker und Biesem hinein/ läßt es zuge-deckt einen guten starcken Sud thun/ läßt es also zuge-deckt wieder kalt werden/ und hebts auf zum Gebrauch/ die Limonaden und andere gute Wasser damit zu mischẽ.

Die Limonada aber wird also gemacht: Nehmt auf ein Maß Wassers drey oder vier Limoni/ schneidet die Schelffen dünn herab/ und werfft sie ins Wasser/ laßt sie darinnen eine oder zwo Stunden ligen/ decket das Geschirr wol zu/ alsdann druckt den Safft aus den Li-monien vollends hinein/ laßt es wieder eine halbe Stun-de stehen/ dann seyhet mans acht oder neunmal durch ein Tuch/ daß es gantz lauter wird/ und schüttet so viel gestossenen Zucker hinein/ als man meinet/ daß es süß genug sey/ und gießt es wol untereinander ab/ seyhet es noch zweymal durch ein dickes Tuch/ endlich nimmt man zwey oder drey Gran Bisem/ thut sechs oder sie-benmal so viel Zucker darzu/ reibts auf einem Reibstein/ gar klein untereinander/ biß man keinen Bisem mehr sihet/ thuts in die Limonada/ und gießts noch etlich-mal ab.

Also macht man auch Wasser von allerhand Früch-ten/ als Weichseln/ Ribeseln/ Himbeeren/ Erdbeeren; doch bleibt es nicht/ und muß bald ausgetruncken wer-den. Item von allerhand wolriechenden und nicht bit-

tern

tern oder ungesunden Blumen / als blauen und gelben Veyglin / Rosen / Jasmin / Tuberola und dergleichen / thut in ein heiß siedendes Wasser / bedeckts wol in einem verglasurten oder gläsernen saubern Geschirr / wechselt die Blumen etlich mal / thut den Safft von ein paar Limoni und Zucker darzu / und läst es kalt werden. Item von allerhand Kernen / als Mandeln / Zirbelnüßlein / Pistacci / Datteln Kürbis und Meionen / die stosset man / giest frisches Wasser darauff / seyhet es durch / giest es ab / und verbessert es nach Gefallen mit Zucker und Limonien-Safft.

Andere machen das Blumen-Wasser also: Man nimmt eine Schüssel frisches Wasser / bedeckt sie mit Pomerantzen-Blühe / oder dergleichen Blumen / gar dick / daß man das Wasser nicht sehen kan / darnach verhüllt man die Schüssel mit einem saubern Tuch / lästs drey oder vier Stunden sieden / nimmt hernach die Blumen wieder hinweg / und accommodirt das Wasser mit Zucker.

Erdbeer-Wasser zu machen: Nimm ein Maas Wassers in eine saubere Schüssel / thue hinein 2. Pfund Erdbeeren / zerdrucke sie / mit der Hand / oder einem Löffel / wol im Wasser / und laß es hernach durch einen leinen Sack vier oder fünffmal durchgehen / biß es klar wird / alsdann zucker es nach Belieben; will man hernach ein Sorbet daraus machen / so nimmt man drey oder vier Gran Ambra / klein gerieben darunter gethan / und hernach gefrieren lassen.

Weichsel-Wasser mag man also machen: Nimm vier Pfund Weichsel / zerstoß sie wol / mit samt den Kernen / alsdann thue es in einen Hafen / und gieß eine Maas Bronnen-Wasser darüber / laß es einen guten Sud thun / alsdann thue es vom Feuer / laß es abkühlen zudeckt / vier Stunden lang / darnach laß es durch einen leinen Sack durchgehen / ohne drucken / vier oder fünffmal / biß es schön klar wird; darauff kan mans mit Zucker versehen / wie man will.

Zerbet oder Sorbet von Limonien zu machen: Nimm ein halbe Maas frisches Bronnen-Wasser / drucke hinein den Safft von vier Limonien / hernach nimm ein Seidel von dem obig-ermeldtem Biesem-Wasser darunter / und zucker es / seyhe es durch ein härenes Tuch oder Sieb / laß es in einem blechernen Geschirr / im Herumrühren / gefrieren / und laß es allzeit im Eys stehen.

Die Limonada aber macht man also gefrieren: Man muß den Schnee oder Eys klein zerstossen / und wol mit etlichen Hand-voll Saltz vermischen / und eine blecherne Flaschen untersich und auf alle Seiten herum wol mit Schnee oder Eys belegen / man muß es mit einem Löffel continuirlich rühren / vom Anfang muß man ein wenig Wasser in das höltzerne Geschirr thun / darinn das Eys ist / und darinnen die Flaschen stehet / so gefriert es desto eher.

Das Zimmet-Wasser gut zu sieden / macht mans also: Auf ein Aechtringe Wasser / nimm ein Loth Zimmet und zwey Loth Kuchen-Zucker / die Zimmet muß gar gröblich zerstossen seyn / und wañ das Wasser im besten Sud ist / so wirfft man Zimmet und Zucker hinein / und lästs noch zwey oder drey Sud thun; hernach muß man auf drey Aechtring von einer gantzen Limonien die Schelffen nehmen / das Weisse sauber davon thun / und die Schelffen hinein werffen im letzten Sud / aber man muß sie nicht sieden lassen / hernach den Krug verbinden / und erkalten lassen.

Nägelein-Wasser wird in allen wie das Zimmet-Wasser gemacht / ohne daß man auf eine Maas Wasser weniger Gewicht nimmt.

Orzada oder Gersten-Wasser: R. 1. Pfund geschälte Gersten / wasche sie ein oder vier mal sauber aus / gieß zwey Maas Wasser darauff / stelle es zum Feuer / und laß es eine halbe Stund lang wol aussieden / und hernach durch ein Tuch lauffen; nimm dañ drey Loth Melonen-Kern / wasche sie zum öfftern / stoß sie klein / und reibe sie durch ein Tuch / und thue so viel Biesem-Wasser und præparirten Zucker darein / als du wilt; für einen Krancken aber / nimmt man / an statt des Biesems / Rosen-Wasser.

Pignolata: Zu einer Maas Wasser nimmt man zwey Loth Pignole, die wäscht man sauber aus / hernach stost man sie in einem Mörsel / mit ein wenig Bronnen-Wasser / treibt solches durch ein Tüchlein / und thut darzu præparirtes Zucker und Biesem-Wasser / nach Belieben.

Herr Böckler setzt folgende Wasser / die er Wasser-Wein nennet: Mann nimmt Rocken-Mehl / machts mit gutem Brandwein zu einem Taig / knettet es / und läst es bachen / und hart werden / hernach legt mans wieder in Brandwein / lästs darinnen weich werden / bis mans wieder knetten und bachen kan / und diß thut man zum drittenmal; so man nun von diesem letzten Brod so groß als ein Ey nimmt / und thuts in eine Kanne voll Wasser / lästs einen halben Tag darinnen ligen / so wird das Wasser so gut als ein Wein zu trincken seyn. Oder / man nimmt auf drey Maas Wasser / ein Pfund gute Rosinnen / ist das Fäßlein von 12. Maasen / so nimmt man zwey Loth gestossenen weissen Senff-Saamen / und drey Loth Scharlach-Blätter / auch klein zerschnitten / und in einem Mörser ein wenig gestossen / thut alles in das sauber vorher ausgebrühete Fäßlein / füllets hernach mit reinem Bronnen-Wasser / machts wol zu / daß nichts heraus rieche / setzt es in die warme Stube / bey einem Ofen / oder in eine warme Kammer oder Camin zu einem Kohl-Feuer / lästs in gelinder Wärme sechs oder sieben Tage stehen / läst es alsdann ab in ein ander Fäßlein / druckt die Rosinen durch ein sauber Tuch / und presset sie aus / so hat man auf dem siebenden oder achten Tag einen guten süssen Most / setzt alsdann das Fäßlein in einen Keller / und thut auf zwölff Maas Wasser / fünff Eß-Löffel voll Wein-Hefen / nemlich von dem jenigen Wein / den man begehrt zu haben / lästs verjieren; darnach ziehet man dieses Getränck ab / so wird es schön klar / lieblich und wolgeschmack; das Spuntloch an dem ersten Fäßlein muß etwas groß seyn / daß man die Rosinen besser aus- und einthun könne.

Diß ist auch ein guter delicater Tranck: Nimm ein Aechtring Wein / ein halbes Seidel frisches Bronnen-Wasser / drey Loth weissen gestossenen Zucker-Candi / zwey dürre gelbe Schalen von einer Limoni / laß sie einen einigen Wall auffsieden / hernach von sich selber kalt werden / so hast du einen herrlichen Tranck.

Bontius beschreibt diesen folgenden Tranck / der sonderlich in der Hitz eine treffliche Kühlung giebt: Man

nimmt ein mit eisernen Reiffen gebundenes Fäßlein / ohngefähr von 30. Maasen/füllet es mit Wasser an/thut hinein 2. Pfund Zucker/ zwey Unzen Tamarinden/und eilff frische Limoni zerschnitten/verbeult es wol/und last es 24. Stund an einem Ort stehen. Es ist zu verwundern/wie sich dieses mit einander fermentirt und auf-jieret/auch gleichsam ohne Feuer auffiedet/und allen Wust oben ausstosset; es muß nicht gantz voll seyn/ist lieblich in der Hitz zu trincken.

Ein Tranck dem Spanischen Wein ähnlich von Zucker: Auf sechs oder acht Maß Wasser in einem Fäßlein/ nimm ohngefähr ein Pfund Zucker/ fülls im Fäßlein/doch daß es etwas lähr sey/ thue hinein einen Löffel voll Bier-Germ/ laß es vier Wochen ligen.

Wann jemand eine hitzige Kranckheit hat/soll folgendes ein gutes Tranck seyn: Nimm Käse-Wasser oder Molcken vier oder mehr Pfund/ thue darzu Limoni-Safft vier Drachmas, neu-ausgepresten guten Aepfel-Safft / sechs Unzen/ mit Eyerklar von zweyen Eyren abgeführt/ und bey einem Feuer wol geläutert/ thue Zucker darzu/ so viel dir beliebt/ gieb dem Patienten davon frühe / ohngefehr auf sechs Unzen/ auf 14. Tage oder drey Wochen / soll in hitzigen Kranckheiten eine treffliche Kühlung/ und sehr nutzlich seyn.

Cap. L.

Kütten-Safft-Wein und andere Säfft und Julep.

Wilt du einen guten Kütten-Safft haben / so muß man den Safft alsobald sieden/ denselbigen Tag/ wann er ausgepreßt worden / man muß ihn geschwind in einem messingenen Becken herab sieden / so wird er schön und süß / wann er aber über Nacht stehet / so wird er sauer/man muß ihn auch am sieden immerdar fein sauber fäimen und läutern; der Kütten-Safft aber wird also gesotten: Nachdem man die Kütten gantz sauber hat abgewischt/ reibt mans auf einem Riebeisen / und pressets aus/ seyhet es durch ein reines Tuch/ damit alles trübe davon abgesondert bleibe/ dann lässet man ihn/ wie vorgemeldet/ alsobald sieden/ so lang biß er fein dick-roth aussiehet/ wie ein anderer Julep; er wird / je länger er stehet/ je dicker am besten ists/wann man ihn in unterschiedlichen irdenen Geschirren sieden läst/und immerdar von einem in das andere nachfüllt; vorallen aber muß man Obsicht haben/ daß man ihn nicht läst überlauffen.

Zum Kütten-Wein muß man die Kütten gleichfalls rein abwischen / reiben und auspressen/ und den Safft ein paar Tage in einem irdenen Geschirr zugedeckt stehen lassen/ biß er sich gesetzt/ hernach nach der Maß in eine zinnerne Kannen gegossen / solche entweder auf einen Dreyfuß oder Rost über ein Kohl-Feuer setzen/ und ein Sud thun lassen/ hernach herab genommen/ auf zwey Maas Safft vier Loth gefäheten Zucker genommen/und in die Kannen gelegt/ wieder auf die Kohlen gesetzt/ und so lang als ein paar Eyer sieden lassen/ hernach genommen also siedend/ in gläserne eng-mündige Fläschlein (die vorhin wol bey einer Glut erhitzet worden) gefüllt/ und über Nacht stehen und abkühlen lassen / hernach/ wann er kalt worden/ giest man ein paar Messer-Rucken-hoch Baum-Oel oder Süß-Mandel-Oel darauf/ verbindet die Gläslein wol/ und läst sie im Keller in einem Sand stehen/ bleibt länger als ein Jahr gut.

Der schöne Rosen-Julep wird also zubereitet: Man soll von den schönen Scharlach-Rosen die Blätlein abschneiden/ das Gelbe davon weg thun/ und sie in einem kleinen Mörsel gar wol stossen/ doch nicht zu klein/ wie zum Zucker-Rosat / und in eine zinnerne oder irdene Kannen stossen/ fein festzusammen/ an ein kühles Ort setzen/ biß man derselben genug hat / darnach soll man einen Theil heraus nehmen/ in einen steinernen Mörsel/ mit einem gar guten Rosen-Wasser gar wol abstossen/ in ein Säcklein füllen/ und in einer Preß wol auspressen/ vermachter stehen lassen/ darnach das Lautere herab seyhen / und auf ein halbe Aechtring Safft ein Pfund Zucker nehmen/gar schön abfäimen/und Hönig-dick sieden/ und wann mans vom Feuer hebt/ kan man drey Tropffen Spiritus Vitrioli darein fallen lassen/ und geschwind umrühren/ es wird gar schön und kühlet wol/ den Veyel-Safft macht man gleich also.

Zum Limonien-Safft nimmt man 50. Limonien/oder so viel man will/ schneidet die gelbe Schelffen alle fein dünn und klein Stückweise herab / thut dieselbe in ein Glas/ und setzt sie in den Keller / druckt hernach den Safft von den Limonien auch aus in ein Glas / so viel dir möglich ist heraus zu bringen/setz es also verdeckt an ein Ort/ laß es drey Tage stehen/ so setzt er sich/hernach seyhe ihn/ und gieß ihn etliche mal durch einen wollenen Sack / daß er fein klar wird / alsdann gieß ihn in ein Glas über die Schelffen / und laß es also miteinander warm weiden/ laß ihn einen oder zwey Tage also stehen/ hernach seyhe ihn wieder durch ein Tüchlein/und druckts aus / diesen Safft gieß wieder etliche mal durch einen wollenen Sack/daß er/ so viel möglich ist/lauter werde/ dieses Saffts nun nimm 24. Unzen/ und gestossenen schönen Zucker 36. Unzen / und gieß den Safft über den Zucker / in einen irdenen Weidling/ setze es auf eine Glut-Pfannen/ und laß es also stehen/ biß der Zucker gantz zergangen ist/ es darff aber nicht sieden/ rühr es zu Zeiten mit einem höltzernen Löffel auf/man soll mit keinem Silber oder Metall hinein greiffen/und alsdann heb ihn herab / und laß ihn kalt werden/ seyhe ihn hernach durch ein dickes Tüchlein in ein Glas/ und behalt ihn.

Den Veyel-Julep gar gerecht zu machen/daß er weder zuckericht noch schimmlicht werde: Nimm dicke abgeschnittene Veyel 20. Loth/ stosse sie klein / gieß ein Seidel blau Veyel-oder Röhrl-Wasser siedend darüber/ laß es in einer Kannen wol vermacht über Nacht stehen/ nimm ein Pfund Zucker/zerschlag ihn zu Stücklein/leg solche in ein zinnerne Schüssel/ druck die Veyel aus / und gieß den Safft an den Zucker/setz es auf eine Glut / biß der Zucker zergangen/ und gleich will anheben zu sieden / so nimm ihn herab von der Glut/ und füll ihn also warm in die enghälsichte Gläslein / und gieß darauf ein gutes frisches Baum-Oel/ so bleibt er schön.

Mehr

Mehr einen guten Safft zur Labung abzugiessen: Nimm von schönen wolzeitigen ausgepressten Kutten den Safft ein Aechtring/ und von 4. oder 5. safftigen Limonien den Safft/ ein Pfund Zucker/ und miteinander wie einen Julep sieden lassen / ist sehr gut in grossem Durst/ zum Abgiessē. Himbeer-Safft macht man also: Man klaubt sie sauber/ darffs aber nicht waschen/ auch nicht zerdrucken/ sie verlieren sonst den Geruch / man druckt sie also gantz in einem Tuch aus / lässts über Nacht an einem kühlen Ort stehen / seyhets alsdann durch ein dick seiden dünn Tuch/ auf ein Seidel nimt man ein Pfund Zucker/ lässt es nur einen einigen Sud thun/ also macht mans auch mit den rothen Riebeseln.

Der gute Weichsel-Safft zum Abgiessen/ der übers Jahr gut bleibt/ wird also gemacht: Man nimmt vier Maß zeitige/ abgeröhlte Weichseln / stosst sie in einem steinern/ oder andern Mörsel/ dann vier Loth Zimmet/ und ein Quintel Nagelein fein gröblicht zerstossen/ und darunter vermischt/ zwey Stund verdeckt stehen lassen/ dann in einem irdenen Geschirr auf einem re-schen Feuerlein einen Sud lassen authun / und mehr zwey Stund verdeckt stehen lassen/ sodann durch ein Tuch gar wol ausgedruckt / und zwey Pfund Zucker darein gelegt/ drey starcke Süde thun/ in einem irdenen Geschirr abkühlen / und dann in die Gläslein füllen lassen.

Cap. LI.

Allerley Salsen zu machen.

Die Hätschapetschen oder Hagenbutten-Salsen zu machen/ muß man sie nehmen / weil sie noch hart sind/ voneinander schneiden/ das rauhe und die Körnlein heraus thun; wann man nun ein Schüssel voll hat/ deckt mans zu/ lässt sie etwann drey Tage stehen/ daß sie weich werden / darnach lässet man in einem saubern Hafen ein Wasser über und über sieden/ giesset es also siedend darüber/ daß es drey Finger hoch darüber gehe/ lässt es ein viertel Stund also stehen/ alsdann seyhet mans herab / schlägt die Hätschapetschen durch ein Sieb / darnach nimmt man fünff Vierding Zucker / läutert ihn/ und siedet ihn zimlich dick; alsdann nimmt man das Durchgeschlagene in ein anders Becken / und giesset mählich ein paar Löffel voll Julep nach und nach darauf/ treibt alles fein glatt ab; dann giesset man den Julep auf einmal daran/ so würde die Salsen gar grüblicht / und liesse sich nicht mehr zerreiben; wann der Zucker gar in die Salsen gerührt ist/ muß mans noch ein wenig sieden lassen/ so ist sie fertig/ und ist schön und gut.

Ein gute Weinbeer-Salsen mach also: Man nimt wolzeitige schwartze Weinbeer/ wäschet sie sauber/ und trücknet sie auf einem Tuch wieder ab / alsdann thut mans in einem saubern Hafen / setzt es zu dem Feuer/ daß sie gleich nur aufschricken/ ohne daß sie sieden/ wie zu der andern Salsen/ alsdann schlägt mans durch ein Sieb/ nimmt das Durchgeschlagene wieder in ein Geschirr/ und lässt es wieder sieden/ wie eine Salsen / sodann aufgehebt und zu allerley guten schwartzen Süpplein gebraucht.

Weinscherling- oder Paisselbeer-Salsen mit Kütten-Safft zu machen: So nimmt man Kütten/ schälet und schneidet sie schön blätlicht in ein frisches Wasser/ lässet sie ziemlich weich sieden / druckts darnach durch ein Tuch; von diesem Safft nimmt man eine Halbe und ein Pfund Zucker/ siedet es zu einem Julep; darnach giesst man den Safft von ausgepressten Weinscherling darein/ so viel/ daß es schön roth werde / und also auf die Stelle gesotten/ ist schön und gut.

Salsen von Marillen zu machen: Nimmt man des Saffts davon/ thut so viel Zucker darzu/ als des Safftes ist/ kocht es zu rechter Dicke / und schaumt es wol. Eine andere gute Salsen kan man machen/ wann man nimmt auf zwey Pfund Zucker ein halb Pfund Wasser/ ein halb Pfund Wein / und ein halb Pfund Essig/ lässt es miteinander sieden / bis es zu einer Salsen wird/ will man/ so kan mans mit etwas Limoni-Safft vermischen.

Die grünen Salsen macht man von Brunn-Kresse/ Löffel-Kraut/ Allearia, ex herbâ tenerâ Erucæ, ante auch vom Waitzsaher im Frühling. Die Welschen machens auch vom Petersil Semmel-Schmollen in Wein geweicht/ oder in Essig/ oder Sauerampffer/ oder subtilen zarten Citroni- und Pommerantzen-Blatlein/ auch von den zartesten Schößlingen / welche die Weinstöcke treiben / von zartem Fenchel und dergleichen/ den sie mit Zucker/ Essig oder Wein/ nach Belieben/ vermischen. Korn- und Waitz-Saher kan man zur Salsen sehr lang frisch behalten: Nimm ihn/ wann er grün und safftig ist/ dörr ihn an der Sonnen/ oder im Ofen/ behalt ihn an der Lufft / wann man ihn will zur Salsen brauchen/ legt man ihn erstlich in ein kalt Wasser/ so kommt er wieder zu seiner Krafft / hernach den Safft ausgedruckt / mit ein wenig Essig/ Zucker und harten Eyren zur Salsen gemacht.

Eine andere gute Eintunck oder Salsen wird auf Holländische Art also zubereitet: Man druckt von sechs Limonien den Safft aus/ und seyhet ihn durch ein saubers Tüchlein/ dann nimmt man / so viel des Safftes ist/ zweymal so viel Wein/ und so viel als des Safftes ist/ frisches Wasser/ von sechs frischen Eyren den Dotter darunter abgeschlagen/ das Wasser aber absonderlich gar wol abgesprüdelt/ daß es lauter Faim werde/ alsdann eine Stund stehen lassen/ daß sich das Wasser setzt / hernach dasselbe Wasser von der Klär unter das andere vermengt / nach Belieben gezuckert/ ein wenig Limoni-Scheiffen darunter gethan/ in einem Häfelein lassen zusammen gehen / und dann angerichtet/ wie ein Gerührtes.

Bertram-Salsen hackt man das Kraut klein/ baitzt es über Nacht in Essig / thut es in geläuterten Zucker/ und lässt es sieden bis dick wird; theils nehmen anstatt des Zuckers nur geläutertes Hönig / nehmen eingemachte Semmel-Schmollen darunter/ und treiben es durch.

Der Maulbeer-Julep wird also gemacht: Nimm schöne wolzeitige Maulbeer/ und zertreib es mit saubern Händen gar wol/ daß keine gantze darinnen sey / treibe sie durch ein starckes saubers Tuch/ oder preß den Safft in einer Presse wol aus/ thue den Safft in ein messing

Becken/ nimm auf eine Aechtring Safft ein halb Pfund Zucker/ laß es also sieden/ bis es die rechte Dicken bekommt.

Der Safft von süssen Aepffeln wird also gemacht: Man wischet sie sauber ab/ und reibt sie an einem Rieb-Eysen/ preßt den Safft aus/ lässt ihn ein paar Stunde stehen/ bis er sich setze / das Lautere thut man in ein messinges Einmach-Becken/ setzt es aufs Feuer/ und lässts gar wol sieden/ bis er die rechte Dicken hat; wol aber muß man acht haben/ daß er sich nicht anbrenne/ alsdann lährt mans in das Geschirr/ darinn mans behalten will/ seudet wieder ein anders Becken voll/ und verfährt gleicher Gestalt damit/ bis man des Safftes genug hat/ der ist herrlich gut zum Kochen.

Aber der Safft von den edlen Prinner-Aepffeln wird also verfertiget: Man nimmt die frischest- und schönesten/ schälet und spaltet sie/ legts in ein frisches Wasser/ wäschet sie sauber aus/ thuts in ein messinges Beck/ thut wieder frisches Bronnen Wasser darauf/ lässts auf einem brennenden Feuer sieden/ bis die Spalten weich sind/ druckts durch ein Tuch/ und presst's wol aus/ auf sechs Seidel Safft nimmt man fünff Vierding Zucker/ thuts in ein messinges Becken/ lässts über einem reschen Feuer sieden; wanns eine Weil gesotten hat/ muß mans durch ein Tuch seyhen/ alsdann in das Becken gethan/ und gar an die statt sieden lassen/ bis es auf einem zinnernen Teller wol gestehe; wann man diesen Safft so dick siedet/ kan man ihn auch wie die Küten in die Mödel giessen / solche müssen aber mit Wein genetzet/ werden; man muß ihn fein gemach sieden/ und stäts daran fäimen.

Cap. LII.

Von Marcipan und Holohippen.

DEn Marcipan zu machen/ nimmt man klein gestossene Mandeln / giesst Rosen-Wasser darunter/ so wirds fein weiß / hernach nimmt man so viel Zucker/ als der Mandel sind/ nimmt einen Oblat/ legt ihn auf Papier / darnach der Marcipan groß werden solle/ netzet den Oblat an den Orten/ und hefftet sie zusammen / nehmt dann einen Ring / er sey von Eysen oder Holtz / der eines stehenden halben Fingers hoch sey/ setzt ihn auf die zusammen gemachte Oblat/ daß der Ring es allenthalben umfange/ und richtet den Marcipan an Grund und auf den Seiten allenthalben auf; wann er also gemacht ist/ so ziehet den Ring übersich/ bacht ihn in einer Torten-Pfann/ so lang/ bis er oben hart wird; wann er schier gebachen ist/ so bestreicht ihn mit Rosen-Wasser/ dann bacht ihn gar an die statt/ und zieret ihn/ wie ihr wollet; das Eys zu machen/ nehmt ein Eyerklar und Zucker darein/ zerschlagts wol durcheinander/ und bestreicht ihn damit.

Ein andere Art: Nimm ein Pfund Mandel/ schäle und stosse sie klein/ nimm halb so viel Zucker/ thue ihn in eine Pfann/ geuß Rosen-Wasser darauf/ und zertreib den Zucker/ laß ihn sieden/ rühr ihn in der Pfann/ bis er gleich gestehen will / alsdann thut die gestossene Mandeln in den Zucker/ rührts wol durcheinander/ und halts über die Glut/ nimm eine höltzerne Schächtel-Hüll/ so groß/ als du den Marcipan haben wilt/ mach von Oblat einen Boden in der Schachtel-Hüll/ und neben der Seiten um und um eines Fingers dick / mach das Oblat mit Rosen-Wasser ein wenig weich / so kleben sie auf einander/ streich die Mandeln aufs Oblat / so dick du wilt/ gantz glatt/ nimm fünff Loth feinen Zucker/ und ein wenig Rosen-Wasser/ rührs wie ein Koch / und streichs oben auf den Marcipan/ über und über/ schwing ihn hernach aus der Schachtel-Hüll/ auf einen Bogen Papier/ und setz ihn in die Torten-Pfann/ thu ein kleine Glut/ oder einen heissen Aschen darunter/ und darüber/ und bach ihn ein gute Weil gar kühl/ bis er obenauf fein hart wird.

Die Holohippen werden also gemacht: Man nimmt einen schönen weissen Traganth/ weichet ihn über Nacht in Rosen-Wasser / druckt ihn durch ein dickes Tuch aus/ daß er aber ziemlich dick sey/ thut ihn in einem schönen saubern Mörsel / druckt ein wenig einen sauren Limoni-Safft daran/ stosst ihn mit Zucker gar wol ab daß er so fest wird als ein Taig/ nimmt alsdann einer Hasel-Nuß groß heraus / knettet es mit Fingern gar fest ab/ wälgerts auf das allerdünneste aus / und rädelt es mit einem Krapffen-Rädlein gar ab/ nimmt denn bald ein kleines Wälgerlein/ macht es darüber wie ein Holohippen/ legts auf einen warmen Ofen/ der nicht zu heiß ist/ auf ein saubers Papier/ lässt sie also trocken werden/ bis man sie kan abziehen. Die gemeineste Art ist/ daß ein schöner Zucker mit so viel Mehl mit Rosen-Wasser zu einem dünnen Taiglein angemacht/ in den runden grossen flachen Holohippen-Eysen gebachen/ und mit einem runden Holtz oder Eysen gekrümmet wird. Man nimmt Eyer und Wasser/ eines so viel als des andern / lässts ein wenig überschlagen/ vermischt es mit gesähetem Zucker/ nach Belieben; man mag wol auch ein wenig schönes Mehl darunter rühren/ auch pfeffern/ wie man will/ rührts wol ab/ macht ein ziemlich dicklichtes Taiglein/ lässt das Eysen heiß werden; wanns nicht lassen will/ schmierts mit Wachs. Die von Milchraum macht man also: Man macht den Taig an mit den besten obern Milchraum/ mischet solchen (wann man will) mit ein wenig Zucker/ und bacht ihn wie die vorigen/ werden etwas dicker/ als die von Zucker allein gemacht sind. Die braunen Holohippen von Traganth/ macht man gleich wie die weissen/ allein wann man den Taig aus dem Mörser heraus nimmt/ und wann man sie machen will/ so nimmt man gar gute kleine gestossene Zimmet/ knettet den Taig damit ab / daß er gar braun werde/ walgert ihn hernach aus/ und trocknet ihn wie die weissen. Auf solche Art werden auch die rothen gemacht / allein wann man die Holohipplein machen will/ und ein wenig aus dem Mörser nimmt/ so nimmt man/ an statt des Zuckers oder Zimmets / gar ein saubers und schön klein gestossenes und durchgesähetes Sandel-Holtz / wie es in der Apothecken kan bekommen werden/ knettet den zuckerten Taig damit/ und trocknet sie/ wie die vorigen/ auf einen Ofen.

Cap. LIII.

Von Biscoten / Zucker-Brod und dergleichen.

Will man die Biscoten von Mandeln machen / so nimmt man die Mandeln / weicht sie über Nacht in Rosen-Wasser / den andern Tag schält man sie sauber/und stösset sie mit Rosen-Wasser auf das allerschönste und kleineste / als immer möglich ist/ daß sie seyn/ wie ein Mehl-Koch; darnach nimmt man acht frische Eyer / zerschlägt sie in einem Rosen-Wasser gar wol/seyhets durch ein Sieb / alsdann ein halbes Pfund Zucker / zerschlägt selbigen mit den Eyren/ daß er wie ein Faim wird / nimmt ein Vierding gar schönes gutes Mehl/rührt es auch darein/fast zwey Stunden lang / hernach nimmt man der gestossenen Mandeln auch einen Vierding/thut sie in einen andern Hafen/und giesst von dem Zucker und Mehl-Taig nur allemahl ein wenig an die Mandeln; dann/thut man ein wenig zu viel / so werden sie knoppericht / und lassen sich nicht gleich abrühren; hast du sie durcheinander wol abgerührt/ so gieß sie zu einem Ring auf ein Oblat/ oder mach Häusel von Papier / und gieß sie/ wie andere Biscotten; wann sie gebachen sind/ so laß sie über Nacht liegen/ und schneide sie erst den andern Tag/ leg sie alsdann auf einen heissen Ofen/oder in einer warmen Bach-Stuben auf ein Brod / so werden sie resch und gut.

Die Spanischen Biscoten macht man also: Nimm von acht Eyern das Weisse / zerschlags mit Rosen-Wasser gar wol/ daß es wird wie ein Faim; sind die Eyer klein/ magst du zehen nehmen/ nimm drey Vierding gefäheten Zucker/rühr ihn unter die Eyerklar/ gar lang/daß er werde wie ein Eyerklar lauter Faim; denn je besser man sie rührt / je mürber sie werden; nimm hernach ein halb Pfund schönes Mehl/ rühr es auch darunter; wann du alles wol abgerührt hast/ so nimm ein wenig Anis und Coriander darein/ darnach nimm eine Oblat / schlag einen Löffel darauf / legs in die Torten-Pfann/ und bach sie/ es werden hüpsch runde Zeltlein daraus man kan sie auch nach der Länge/ wie die andern Biscoten/ auf die Torten-Blätter giessen; wann sie nun gebachen sind / kan mans auf einen warmen Ofen legen / so bleiben sie fein resch.

Biscoten von Kütten und Citronen zu machen: Nimm ein Pfund Kütten/ die müssen übersotten werden/und das Lindeste herab geschnitten und klein gestossen/ darnach nimm einen Citron/ der ziemlich groß ist/ schneid die gelbe Schelffen alle herab/daß so viel weisses darbey bleibt/ als eines Messerruckens dick / zerschneid es gar dünn / laß es über Nacht im kalten Wasser stehen/nur so viel/daß es darüber ausgehet/nimm anderthalb Pfund Zucker/läuter ihn/ und laß ihn gar wol dick sieden/ darnach nimm den geschnittenen Citron / seyhe das Wasser herab/thue es in ein messinges Pfännlein/ gieß wieder frisches Wasser darauf/ so viel/daß es darüberlaufgehe / und gleich sieden kan/ laß es einen guten Sud thun/daß sie zimlich weich werden/alsdann seyhe das Wasser davon/ und schütte den Citron und Kütten untereinander in den Zucker / laß sieden / bis es anhebt sich von der Pfann zu schälen/ rühr es stätig/ daß es nicht anbrenne/ mach darnach die Biscoten auf Bretlein/ laß sie in einer geheitzten Stuben bey dem Ofen; wann sie trocken sind/ so ledige sie mit einem Messer herab/ kehre sie wieder auf die andere Seiten/ legs auf trockene Bretlein/das thue so lang/bis genugsam trocken sind.

Die Gedult-Zeltel bächt man also: Nimm ein halb Pfund schön-gefäheten Zucker / vier neue Eyer/ ein wenig Rosen-Wasser/sprüdelts wol ab/und seyhe es in den Zucker/rührs zwey Stund auf einer Seiten/ wäge hernach so viel Mehl/als des Zuckers ist/ streue immerzu eines in den Taig/bis er so dick wird/daß man ihn treufen kan; wann gleich ein Mehl überbleibt/ schmiere das Torten-Blätlein ein wenig/ und streu ein wenig Mehl darauf/ und treuf also die Zeltel / so groß du wilt/ darauf/ bache sie fein kühl/ daß sie schön weiß bleiben.

Das gar gute Zucker-Brod mache also: Nimm 3. Vierding gefäheten Zucker / ein halb Pfund schönes Mehl/ ein halb Pfund gar klein gestossene Mandel/ Zimmet/ Nägelein/ Muscat-Nuß gröblicht gestossen/ klein geschnittene Citron- oder Limoni-Scheiffen/und mit gantzen Eyren erstlich die Mandeln abgerührt/daß es fein glatt werde / hernach das andere auch darein gethan / daß es in der Dicken werde wie ein ordinari Biscotten-Taig / alles wol abgeschlagen / und in ein vieregigt Biscotten-Häusel gegossen / und wie andere Biscoten gebachen/das hebt man denn an zu schneiden/ Schnittlein-weis/wie ein dünn geschnitten Brod/ und wieder in der Torten-Pfann getrocknet.

Das Schwedische Brod mach also: Nimm ein halb Pfund klein gestossene Zucker/drey Vierding gar schönes Mund-Mehl / zwey Pfund gröblich gestossene Mandeln/Gewürtz/ als Zimmet/ Nägelein / Muscat-Nuß/ Pfeffer/ nach eines jeden Belieben/ von zweyen frischen Limonien die Schelffen klein gewürffelt / geschnitten/ eine Weil in frisches Wasser gelegt/daß das Bittere davon komme/ in einem saubern Tüchel abgetrocknet/ und hernach wol untereinander gemischt/und mit drey oder vier gantzen Eyern/nachdem sie groß sind/ angemacht; nimm auch einen Löffel voll sauren Limoni-Safft darunter/ wircke es geschwind zu einem Taig zusammen/ nach deinem Belieben/ bachs schön braunlicht in einer Torten-Pfann / vorher muß man gröblicht gestossene Nägelein in Wasser weichen/ hernach wol austrocknen/ daß das Wasser schön braun wird/ dis Wasser thut man in ein silbernes Schälein/legt so viel Zucker hinein/ daß es etwas dicklicht werde / und lässts also ein wenig sieden; wann das Brod anfängt aufzugehen / und hüpsch gelblich zu werden / wird es mit einem saubern Pensel mit diesem Wasser überstrichen/ und darneben alsobald mit Kümmel/ Anis/ und gröblich zerstossenen Zucker dick und wol übersäet/ alsdann legt mans wieder in die Torten-Pfann/ und lässt es wieder abtrocknen.

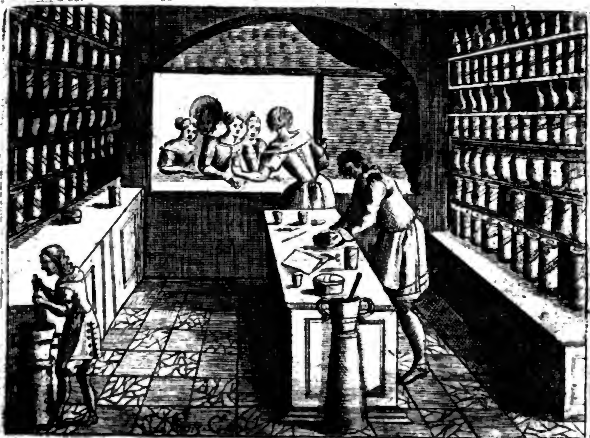
Cap. LIV.

Was in Hönig und süssen und gesottenen Most einzumachen.

Viel Medici sind der Meynung/ daß die eingemachten Sachen in Hönig dem Magen dienlicher und bequemlicher seyn sollen/ als der Zucker; man kan sie zu allen obbemeldten Specien brauchen/ wann mans nur vor läutern lässet; die im Hönig also eingemachte Nüsse/ sollen besser und länger bleiben/ als die im Zucker: Nimm die Nüß/ stich sie durch mit grossen Spenn-Nadeln/ aber öffter muß es seyn/ als mit einem Pfriem/ wässers neun Tage/ und täglich gib zwey frische Wasser/ hernach wañ es genug ist/ thue die Nüß in ein sauber Schaff/ laß ein Wasser sieden/ und im besten Sud gieß das Wasser über die Nüß/ laß es eine viertel Stund stehen/ alsdann seyhe das Wasser ab von den Nüssen/ schütte sie auf ein Tuch/ laß sie über Nacht darauf liegen/ daß sie wol trocken werden/ besteck sie dann mit Zimmet und Nägelein; alsdann nimm ein Einmach-Becken/ setz es auf eine Glut/ laß es warm werden/ hitz in einer Pfannen ein Schmaltz/ so groß als ein halbes Ey/ gar heiß/ daß es gleich brennen will/ geuß das Schmaltz in das Beck/ das auf der Glut stehet; wann es gar heiß ist/ so gieß das Hönig in das Beck/ rührs wol durch einander/ alsdann gieß ein halbes Seidel frisches Rosen-Wasser darein/ rührs wol/ läutere das Hönig gar sauber/ und laß es sieden/ bis es fein dicklicht wird/ sodann niñs herab vom Feuer/ gieß in ein Geschirr/ und laß es erkalten; wanns kalt worden/ so gieß es auf die Nüsse/ und laß etwann drey Tage stehen; wann sie nachlassen/ so sied sie wieder/ und immerdar/ bis sie nimmer nachlassen/ aber die Suppe muß allzeit kalt auf die Nüsse gegossen werden/ so bleiben sie schön und gut. Also kan man im Hönig Kütten-Spalten/ Citronaten/ Weichsel/ Dörnlein/ Marillen/ Zweschgen/ Ribesel/ Himbeer/ uñ alles dergleichen condiren/ allerley gute und wolgeschmacke Lebzelten und Latwergen machen/ uñ wird eine geschickte weise Haus-Mutter ohne dis wissen/ wie sie sich eines und des andern gebrauchen soll/ weil deren gar wenig sind/ die nicht selbst eines/ zwey oder mehr Einmach-Bücher von allerley Confect/ wie jegliches recht zu machen/ in ihrem Besitz hat/ daraus sie leicht/ ohne Erforderung weiterer Unterrichtung/ wie alles recht fürzunehmen/ erlernen kan. Und ob sich zwar keine Frucht in Hönig conditen lässt/ so können doch die Früchte/ so in Hönig eingemacht gewesen/ getrocknet/ und hernach in Zucker condirt werden/ wie Herr de Serres bezeuget/ wird aber gleichwol nicht so schön/ dauret auch nicht so lang. Im Hönig mag man sieden Marillen/ Pferschen/ Birnen/ Kütten/ Zweschgen/ sie wieder trocknen/ dörren und mit Zucker bestreuen.

In den Preß-Most/ der aber von zeitigen guten süssen Trauben seyn muß/ lehret Herr de Serres also einmachen: Nimm ein Dutzet schöne grosse wolzeitige Birnen-Kütten/ schäle sie sauber/ und schneid jegliche in vier oder sechs Spalten/ thu den Putzen mit den Kernen fleissig heraus/ laß sie einen Sud im frischen Wasser thun/ darnach trockne sie zwischen zweyen Tüchern; entzwischen laß den Most in einem Kessel auf einem Kohl-Feuer sieden/ und nachdem solcher fleissig abgefäimt/ und nicht mehr im Sieden schaumet/ so laß die Kütten darinnen so lang sieden/ bis er schier mehr als die Helffte hat eingesotten/ schneid alsdann einen Kütten-Spalten entzwey/ so wirst du sehen/ daß sie der Most gantz habe durchdrungen/ und mit einer schönen rothe Farbe tingirt hat. Zu diesem befördert noch mehr/ wann man anfangs ein wenig einen rothen Wein unter den Most menget/ wanns genug gesotten/ steckt man durch jeden Kütten-Spalten (wann man will) ein wenig Zimmet/ thut sie in einen verglasirten Hafen und den Most darüber/ und verbindet es sehr wol; man soll auch eine Untzen gepulverte Zimmet anfangs in den Most thun. Man soll sie so wenig als andere Confituren (sagt Herr de Serres) an die Sonne setzen/ wider den eingeführten Mißbrauch der Alten/ sondern nur in ein temperirtes Zimmer thun/ das weder zu warm noch zu feucht sey; also und auf diese Weise/ condirt man auch allerhand Gattungen der grossen und kleinen Birnen/ die grossen kan man voneinander oder in Viertheil schneiden/ auch Pferschen/ Marillen/ Mespeln und Zwetschen/ die muß man nicht überzeitig nehmen/ den Most mag man mit beliebigem Gewürtz versehen/ man darff sie auch nicht schälen/ am besten sind sie/ wann sie noch ein wenig hartlicht sind/ und sich nicht greiffen lassen. Also kan man auch Zucker-Rüblein/ Pastinaken/ sauber geschaben/ auch Kürbis und Melaun geschält und dünn gespalten/ und Salat-Stengel/ sauber von allem Harten und Unsaubern gereiniget/ wie auch Cicori und Scorzonera und dergleichen im Most einmachen.

Zu diesem wird auch der süß gesottene Wein gebraucht/ der den Most deßwegẽ übertrifft/ weil der Most allein im Herbst/ der gesottene Wein aber das gantze Jahr durch zu haben und zu erhalten ist; und ist die einige Kunst/ daß der Most oder gesottene Wein die Frucht gantz durchdringe/ und dieses zu befördern/ wird solche vorher im Wasser ziemlich weich gesotten/ daß sie den gesottenen Wein leichter und lieber annimmt. Also kan eine Haus-Mutter ihr Haus mit einem und andern/ was sie selbst hat/ und nicht kauffen darff/ versehen/ und solche/ nachdem die Personen sind/ die sie zu Zeiten besuchen/ auch nach Gelegenheit der Zeit/ zur Tafel bringen.



Cap. LV.

Apothecken einer Hauß-Mutter.

WEr einer Adelichen / auf dem Lande / in einer von den Städten entfernten Wohnung lebenden Haus-Mutter wollte übel auffnehmen/ daß sie sich befleisse/ allerley Artzney im Vorrath zu verschaffen / oder den grassirenden Kranckheiten zu begegnen/ der weiß nicht (wie Herr de Serres sagt) was die Noth für ein erschröckliche hatte Sache seye/ und daß eben diese Nothwendigkeit den Menschen gezwungen habe/ auf allerley zulässige Mittel zu gedencken/ sich ihrer zu erwehren ; denn/weilen die Land-Güter offt sehr weit in die grosse Städte/wo man Doctores und Apotecken findet/ haben/die meisten Kranckheiten aber erfordern/ daß man ihnen bald anfangs wehre / und sie nicht überhand nehmen lasse/ und da man auf der Doctoren Mittel warten sollte/ solche viel zu spath anlangen würden/der Natur/ welche entzwischen schon von der Kranckheit Gewalt übermeistert worden/ wieder über sich zu helffen. Daher thun die jenigen Haus-Mütter gantz löblich : die Fleiß anlegen/ ihnen einen Vorrath zu bereiten/ allerley gähen Zuständen Abbruch zu thun/ und daß sie wissen/was sie in einer oder der andern Kranckheit nützlich und erspießlich thun und gebrauchen solle/ aufs wenigst so lang aufzuhalten/biß ein Medicus kan an die Stelle gebracht werden ; sonderlich in Begebnussen unterschiedlicher Zufälle/ als wann jemand gefährlich fällt/verwundet/oder mit gähen hitzigẽ Fiebern überfallen wird/ wo es geschwinde Hand-Anlegung und Application der Mittel erfordert. Also auch in andern geringen Zuständen der Frauen und Kinder/ wo die Frauen offt mehr Erfahrung und Erkanntnus haben/ als manche Medici. Und die jenigen welche ihren Leib allein den Medicis vertrauen/wissen noch nicht/was die vom Himmel selbst herab gestigene/seine Selbst-Erkanntnus/ oder γνῶθι σεαυτόν, zu bedeuten habe /und wie es einem Christen ungereimt und unlöblich wäre / die Weise seiner Seelen Seeligkeit und ewige Wolfahrt allein den Geistlichen heimzugeben/wañ er sich nit selbst befleissen würde/ Gott recht zu erkennen/zu lieben/anzuruffen ihm zu vertrauen/und sein Leben also anzustellen/ wie es das Göttliche Wort/ und eines Christen Pflicht-Schuldigkeit erfordert: Also soll ein Mensch aus seines Leibes Beschaffenheit selbst erlernen/ worzu er geneigt ist/ was ihm schade oder nutze/ damit er nicht selbst viel weniger wisse/was in ihm stecke/was uñ wo es ihm fehle und ermangle/wormit er dieser Aenderung Ursach gegeben/ als der Medicus selbst/ der (wofern ihn der Patient nicht recht gebührlich informiren kan) nur rathen oder errathen muß / und so bald fehlen als treffen/ und dardurch dem ungeschickten unwissenden Krancken mehr Nachtheil als Hülffe geben kan.

Also stehet einer löblichen edlen Haus-Mutter sehr wol an/ eine nach ihrem Willen und Vermögen dienliche kleine Apothecken anzurichten/ darinn sie / im Nothfall / für eine und andere Kranckheit Zuflucht finden / auch ein von Ferne her geholter Medicus , der offt geholet / und nicht recht berichtet wird/ was für

einen Zustand er curiren soll/ daselbst finden kan/ was etwann zur Cur vonnöthen ist.

Sie soll sich auch auf das Distilliren verstehen/ und allerley gute ausgebrañte Wasser im Vorrath schaffen; sie soll nie ohne Theriac/ Methridat/ Confection Alkarmes und Hyacinthina, Bezoar, Rhabarbara, Senes-Blätter/ Agaricum, und dergleichen seyn/ allzeit allerhand medicinalische Oele/ Balsam/ Spiritus, Salia, Hertz- und Krafft-Wasser/ Salsen/ Syrupen/ Säffte/ Julep/ Latwergen/ Pulver/ Salben/ Pflaster/ Essig/ Zeltlein/ Morsellen und gute Rauchen in ihrer Apotheckenbereiten/ so soll sie auch die bey ihr wachsende gesundegute Kräuter/ Wurtzen/ Blühe/ Früchte/ Saamen/ zu rechter Zeit einsammlen/ dörren und aufheben lassen.

Alle Species sollen in saubern Büchsen/ Gläsern und Schachteln seyn/ uñ allzeit darauf geschrieben/ was es/ und in welchem Jahr und Zeit es gemacht sey/ ohne daß sich eine Haus-Mutter in die hohe gefährliche Chymische Sachen/ da in der Præparation so wol als in der Dosi, grosse und unwiederbringliche Fehler können begangen werden/ einzumengen unterstehe. Die dürren Kräuter-Wurtzen und Blühe/ erhalten sich am besten/ in aus saubern groben Pappier gemachten Säckeln/ da ihre Krafft am wenigsten ausdünsten und exhaliren kan/ diese können oben fein verbunden/ und an Nägeln aufgehangen werden/ damit sie vor dem Staub/ Mäusen/ und Ungeziefer sicher bleiben.

Cap. LVI.

Apothecker-Gewicht/ und Chymische Zeichen.

Ein Pfund haltet 32. Loth oder 16. Unzen.

Im Apothecker-Gewicht hält das Pfund nur 24. Loth oder 12. Unzen.

℥. oder ; ist ein Unz und hält 2. Loth.

ʒ. ist Drachma, ein Quintel/ octava pars Unciæ.

℈. ist ein Scrupel/ der dritte Theil eines Quintels.

Gr. ist ein Gran/ deren 20. machen einen Scrupulum, wird auch Gs. gezeichnet.

Ana, Aā, bedeutet jedes gleich/ eines so viel als des andern.

℞. bedeutet/ Nimm/ Recipe.

S. bedeutet den halben Theil eines Dinges.

IS. bedeutet anderthalbe Theil.

M. eine Hand-voll/ Manipulus.

3. Seßling/ machen eine Drachma oder Quintel.

1. Seßling ist ein Scrupel.

1. Gold-Gulden ist eine Drachma oder Quintel schwer.

4. Gold-Gulden machen ein Loth.

Folgen die Chymische Zeichen/ und deren Bedeutungen.

Chymische Zeichen/ nebst deren Bedeutung/

ex Patris Athan. Kircheri Lib. XI. Sect. IV. fol. 342. Mundi Subterranei.

- Acetum.
- Acetum distillatum.
- A Aër.
- Alembicum.
- C Alumen.
- Amphora.
- Amalgama.
- Ana.
- Antimonium.
- ▽ Aqua.
- Aqua fortis.
- Aqua Regia.
- Arena.
- ☽ Argentum, aut Luna.
- ☿ Argentum vivum, aut Mercurius.
- ♈ Aries.
- Arsenicum.
- Auripigmentum.
- ☉ Aurum, sive Sol.
- B Balneum.
- MB Balneum Maris.
- VB Balneũ vaporosum.
- C Calx.
- Calx viva.
- ♋ Cancer.
- ♑ Capricornus.
- Caput mortuum.
- ♂ Chalybs.
- Cinis.
- Cinnabaris.
- CC Cornu Cervi.
- Crucibulum.
- ♀ Æs.
- Destillare.
- Dies
- Dragma.
- ♂ Ferrum.
- ♊ Gemini.
- Hora.
- △ Ignis.
- ♃ Jupiter.
- ♌ Leo.
- ♎ Libra.
- Luna.
- ♂ Mars.
- ☿ Mercurius.
- Mercurius sublimatus.
- Mercurius præcipatus.
- Mensis.
- Nitrum.
- Oleum.
- ☍ Oppositio.
- ♓ Pisces.
- ♄ Plumbum. Saturnus.
- Pulvis.
- Præcipitare.
- □ Quadratum.
- QE Quinta Essentia.
- Retorta.
- ♐ Sagittarius.
- Sal Ammoniacum.
- Sal commune.
- Sal Gemmæ.
- ♏ Scorpio.
- ⚹ Sextilis.
- ☉ Sol.
- Sp Spiritus.
- Spiritus Vini.
- ♃ Stannum.
- SSS Stratum super stratum.
- Sublimare.
- Sulphur.
- X Talcum.
- Tartarus.

♉ Taurus.
Terra.
Trigonus.
♀ Venus.
Vinum.
♍ Virgo.
Vitriolum.
Urina.

Sequentia ex Anglicò quodam Libro, & ex aliis diversis adnotata sunt.

Atramentum.
Auricalchum.
Annus.
Arsenicum calcinatum.
Antimonium.
Albumen Ovorum.
Argentum vivum purum.
Arsenicum Album.
Arsenicum rubrum.
Alumen saccharinũ.
Alumen plumosum.
Alumen ustum.
Borax.
Bolus Armenus.
Bley.
Bley-Aschen.
Calcinare.
Cera.
Cineres.
Cineres clavellati.
Coagulare. XX.
Cœmentare.
Crystallus.
Crocus Martis.
Crocus Veneris.
CV Crocus Vitrioli.
Digerere.

Filtrare.
Fixare.
Glas-Gallen.
Glas.
Gold-Kiß.
Imbibiren.
Liquefacere.
Lateres cribrati.
LV. Lutare.
LVI Lutum Sapientiæ.
Lixivium.
Mercurius Saturni.
Messing.
Mennig.
Metall.
Oleum, aut aqua.
Pulvis.
Purificare.
Putrificare.
Præparatum.
Quantumvis.
Realgar.
Rötelstein.
Sal Alkali.
SulphurPhilosophorum.
Sapo.
Sublimiren / dörren. S.
Spiritus, vel Essentia.
Scherben.
Tutia præparata.
Terra Sigillata.
Tinctura.
Viride æris.
Vitrum.
Vitellus Ovorum.
Vitriolum album, *V. a.*
Venedisches Glas.
Venedische Seiffen.



Cap. LVII.
Vom Distilliren.

Vom Distilliren haben die Medici so viel und weitläufftig geschrieben/ mit Vormahlung aller derjenigen Geschirr/ so darzu dienlich/ daß es unvonnöthen/ allhier viel davon zu gedencken. Das Distilliren ist zwar vielerley Arten/ so allein denen Meistern bekannt sind; wann eine Haus-Mutter nur weiß mit dem Brennkolben und Balneo Maris umzugehen/ und mit Kohlen auszubrennen/ so ist es für sie schon genugsam. Die Kolben sind am besten aus Glas oder glasirter Erden/ weil die Wasser in den kupffernen und metallinen Brennzeugen leichtlich einen bösen ungesunden Geschmack an sich nehmen. Der Brenn-Ofen muß nach der Grösse des Kessels seyn / darinnen das Wasser ist; zwischen dem Kessel / und des Ofens Grund/ muß eine genugsame Distantz und Weiten seyn/ daß ein eysern Gätter darzwischen liege / darauf die Kohlen seyen/ daß sie die Aschen ungehindert abwerffen mögen. Der Ofen muß auch einen Windfang oder Lufft-Loch haben / sonst würden die Kohlen ohne Lufft ersticken/ und könnten nicht glühen / dabey muß auch ein kleiner Rauchfang seyn/ daß der Rauch davon ausweichen möge. Man kan in einem Ausbrenn-Ofen drey/ vier/ oder mehr Kolben zugleich setzen / so wird viel Kohlen erspahrt/ und beschleunigt das Ausbrennen desto geschwinder. Die irdenen glasurten Brennzeuge geben anfangs einen irrdischen Geschmack von sich/ darum müssen sie vorher wohl ausgebrennt/ oder gar etlichemahl im Kleyen-Wasser ausgesotten werden. Will man/ daß die ausgebrannten Wasser/ einen absonderlichen guten Geruch überkommen / muß man in den Schnabel des Kolbens Ambra / Biesem/ Zibeth/ Zucker/ Zimmet / Nägelein / Muscatnüß und dergleichen legen; die Glut muß Anfangs gelind seyn/ und nach und nach vermehret werden. Noch ist eine Art untersich zu distilliren / die leicht ankommt: Erstlich setzt man einen Hafen/ der unten ein Loch hat/ auf einen Dreyfuß/ und unter dem Loch/ zwischen dem Hafen und dem Dreyfuß / muß ein Glas seyn; der Hafen wird oben mit einem leinen Tuch zugebunden; auf dieses Tuch legt man die gehackten Kräuter und Blumen/ und auf dieses legt man ein feuchtes graues Papier/ und über dieses eine platte eyserne Pfannen / deren inwendiger Boden mit Sand bedeckt ist / auf den Sand legt man die glühenden Kohlen/ durch deren Hitz die Feuchtigkeit und Krafft der Kräuter und Blumen unterwärts getrieben wird / die durch des Topffes Loch in das untere Glas abtreuffen. Man kan auch durch die Sonnen-Hitz untersich distilliren / wann man zwey neue Urin-Gläser aufeinander stellt/ und in das obriste die Blumen und Kräuter thut / und ein leinen Tuch zwischen die Gläser bindet/ selbige hernach an die Sonne stellt/ so wird/ durch der Sonnen-Hitz/ das distillirte Wasser abwärts sincken. Im Distilliren sind zwey Dinge zu beobachten/ als erstlich/ wie viel man Wasser auf die Kräuter giessen muß/ nemlich auf die säfftigen und kühlen weniger / als auf die trocknen und hitzigen; also/ über 12. Pfund klein gehackten Cichori giesst man 16. Pfund Wassers/ davon wird man acht oder zehen Pfund ausgebranntes Wasser kriegen/ und also muß man auch Borrago/ Bohnenblühe / Buglossa,

Cardum benedictum, Erdrauch/ Antivi/ Lactuca / Lilien/ Nachtschatten/ Scabiosa, und andere mehr distilliren. Die Kräuter aber/ die hitzig und trocken sind / als Stabwurtz/ Beyfuß/ Melissen/ Hissop / Krause Müntze/ Liebstöckel/ Matricaria, Majoran/ Poley/ Roßmarin/ Salbey und dergleichen/ nimmt man auf 12. Pfund gehacktes Kraut/ 18. Pfund Wassers / und kriegt davon 14. Pfund distillirtes Wasser; also kan man auch beyläuffig wissen / wie viel von jedem Kraut distillirtes Wasser zu gewarten: Andere gehen so genau/ und theilen nur den Kessel in vier Theil/ einen Theil füllen sie mit Blumen oder Kräutern / was sie ausbrennen wollen/ zwey Theil füllen sie mit Wasser/ und den vierdten Theil oben lassen sie lähr; also kan man allerley Gewächse/ Liquores, Essig/ Hönig/ Milch/ Menschen- und Bocks- auch andere Thier-Blut/ mit gebührender Bescheidenheit / ausbrennen/ davon die Distillir-Bücher zu besehen.

Cap. LVIII.

Zu was Kranckheiten die distillirten Wasser dienen.

In einem geschriebenen Artzney-Buch / welches weyland Frau Catharina/ Herrn Wolff Wilhelmen/ Herrn von Volckersdorff seel. Gemahlin/ eine gebohrne aus dem Fürstlichen Hause Liechtenstein zu Nielspurg/ mit ihrem grossen Lob hinterlassen/ habe ich gefunden eine Lista, zu welchen Zuständen die aus den Kräutern gebrannten Wasser dienlich sind/ und weil solches wenigen gemein/ habe ichs hiebey fügen wollen.

1. Zum **Haupt** dienen die Wasser von Quendel-Kraut/ Wolgemuth/ Poley/ Holunder und brauner Betonica.

2. Zu den **Augen** / die Wasser von Ringelblumen/ Augentrost/ Schellkraut/ Rittersporn/ Fenchel / blaue Kornblumen/ weisse Lilgen/ Eisenkraut/ und Baldrian.

3. Zur **Lungen** und **Brust** sind folgende ausgebrannte Wasser dienlich/ von Isopp/ Lungenkraut/ Majoran/ Alant/ Salbey / wilden Berchtram/ Schlüsselblumen und blauen Veyel.

4. Zum **Hertzen**/ von Borrago/ Ochsenzungen/ Linden-Blühe / Melissen / Ringelblumen / Mayblumen/ Roßmarin und weisse Lilgen.

5. Zur **Leber** sind gut die Wasser/ von Sauerampfer/ Ehrenpreiß / Wegwart/ May-Disteln / Cichori/ Erdbeeren / Salbey/ Bronnenkreß/ Leberkraut und Waldmeister.

6. Den **Leib** kühlen folgende Wasser/ von Porcellona/ rothen Kornblumen/ Röhrlkraut/ Nachtschatten/ Sauerampfer/ Antiven/ Cichori/ Seeblumen/ Mertzen-Schnee und blauen Veyeln.

7. Zum **Magen** sind nutzlich die Wasser von Wermuth/ Müntzen/ Weinrauten/ Wolgemuth/ Poley und Cardobenedict.

8. Für das **Stechen** und die Apostemen dient das Wasser vom wilden Salbey/ Schlehen-Blühe/ unser Frauen-Distel/ Cardobenedict/ Scabiosen/ Liebstöckel/ Mannstreu/ Nägelein und Pappeln.

9. Für die **Wassersucht** dienet das Wasser von Attich/ Weinrauten/ wilden Knoblauch / blauen Lilgen/ Saturay/ Genserich.

10. Für die **Gelbsucht** dienet das Camillen- und Cardobenedicten-Wasser.

11. Für das **geronnene Blut** / Lindenblühe- und Körbelkraut-Wasser.

12. Für den **Schlag** und die **verlohrne Sprach**/ sind gut die Wasser von Poley/ rothen Klapper-Rosen/ schwartzen Kerschen / Mayen-Blumen und Linden-Blühe.

13. Für die **Frayß** sind gut die Wasser von Hufplätschen/ Pöonien-Rosen/ von jungen ausgebrannten Alstern/ von Storchenschnabel/ Lindenblühe und Mayen-Blumen.

14. Für **Blutstellung** und arcendis Menstruis, dienen die Wasser von Teschelkraut/ rothen Kornblumen/ Wegericht und eychenem Laub.

15. Zur **Reinigung des Geblüts** sind gut Moß-Blumen/ Erdrauch/ Gamanderlein/ Ehrenpreiß/ Salbey und Auffenblat-Wasser.

16. Zum **Miltz** sind tauglich die Wasser von Tamarisken / Hirschzungen / Bibernell und Heil aller Welt.

17 Für die **Ruhr**/ von eychenem Laub/ Holtz-Birnen/ Wegericht/ Himmelbrand / Kütten und Wegwart.

18. Für die **Mutter** und das **Reissen**/ von Poley/ Majoran/ unser Frauen-Blätter/ Kühekoth/ Camillen/ Hünerdarm/ Abroten und Melissen.

19. Den **Weiber-Fluß** zu treiben / sind gut die Wasser von wilden Salbey/ Melissen/ Poley und Cardobenedict. Für den **weissen Fluß** ist dienlich der weisse Klee und Wolgemuth.

20. Ein **glattes Fell** zu machen / sind gut die Wasser von Mayblumen/ Bohnenblühe/ Kühekoth/ Rosen/ Liebstöckel und gelben Veyel.

21. Zum **Hals** und für die **Bräune** dienen die Wasser von Nuß-Schalen/ Weggras/ eychenem Laub und Braunellen.

22. Wasser für den **Sand** und **Stein** sind gut von spitzigen Wegricht/ Petersil/ Rettich/ Spargel/ Dillen/ Steinbrech/ Baldrian/ vom Spindelbaum/ Erdbeeren und Gundelreben.

23. Kühl-Wasser zum **Uberschlagen** sind gut von Pilsen/ Hauswurtzen/ Froschlaich/ Bircken-Laub/ Holder-Laub und Pfifferlingen.

24. Wasser den **gebährenden Frauen** zu gebrauchen/ sind dienlich Sonnabendgürtel/ weisse Lilgen/ Agley und Poley.

25. Wasser für den **Wurm** sind gut von Pfersich-Blühe/ gemeinem Gras/ Wermuth Wasser/ Knobloch oder Scordio, und St. Johannes-Kraut.

26. Wasser/ so **Gifft** austreiben/ sind von Weinrauten/ Baldrian/ Cardobenedict/ Erdrauch und Eysenkraut.

27. Wasser / so die **erlahmten Glieder** stärcken/ sind von Lavendel/ Salbey und Baldrian.

28. Für die Infection dienen die Wasser vom Buch-ampffer/ Diptam/ Baldrian/ Weißwurtz/ Eberwurtz. Hierinnen kan man in einem kurtzen Compendio sehen/ worzu beyläuffig die meisten ausgebrannten Wasser tauglich sind.

Cap. LIX.

Allerley Antidota wider Gifft.

Herr Digby gibt eine gewisse Cur von allerhand Art Gifft/ so wol innen/ als aussen/ auch wider gifftiger Thiere Stich und Biß / so wol an Menschen als am Viehe: Man soll die Blätter von schwartzer Eberwurtz gepulvert ein Quintlein/ in einem Wein/ oder andern Liquore, einnehmen/ man kan die Blätter im Sommer einsammlen/ trocknen und also im Vorrath behalten.

Apollinaris sagt: Anis gebraucht/ treibt Gifft aus von dem Menschen/ item Poley im Wein gebraucht/ item Meer-Rettich-Wurtzen nüchtern gegessen/ macht einen sicher vor Gifft. Item Tormentill-Wurtzen gepulvert und mit Wein getruncken/ oder Eisenkraut-Safft im Wein getruncken/ oder Terra sigillata eingenommen mit Wein/ treibt alles Gifft aus; Item grobe Karten-Distel-Wurtzen/ zwischen unser zwey Frauen-Tagen/ sauber ausgewaschen/ und am blossen Leib getragen/ ist für alles Gifft gut/ und hätte man gleich Gifft getruncken/ so bricht mans wieder von sich/ wann man ein wenig von der Wurtzel nimmt/ ist man auch sicher vor der Pest.

Item/ man nimmt junge Hündlein/ so bald sie von der Hündin geworffen/ schneidet sie auf/ nimmt Lungen und Leber heraus/ brennt selbige in einem Hafen zu Pulver/ und nimmts ein.

Wann einem wäre Gifft gegeben worden/ der soll Hollerbeer- oder Attichbeer-Wasser trincken/ so schadet es ihm nicht/ und ist bewährt. Helmont in Tumulo Pestis fol. 73. vermeldet/ er habe offtermals gesehen/ daß mit resolvirten Agtstein im Brandwein/ von mancher vergifften Wunden sonst verzweiffelte Heilung und Genesung geschehen sey/ und es sey dem Magen/ dem Ingeweid/ den Nerven/ ja auch dem Hirn/ nichts annehmlichers als dieses Mittel. Joh. Baptista Ferrarius in Hesperid. lib. 2. fol. 163. schreibet/ der Saame oder die Körner der Citronen oder Limonien/ seyen ein vortreffliches Antidotum wider allerhand Gifft/ wann solche anderthalb Drachmen schwer/ mit warmen Wasser den gifftigen Bissen und Wunden aufgelegt werden. Baricellus in Hortulo Geniali sagt: Wann den Goldschmieden/ wegen des Quecksilbers/ die Haar ausfallen/ und andere Zufälle kommen/ so sey nichts bessers/ als Geiß-Milch trincken/ oder mit Brod essen. Cornelius Celsus schreibt: Daß/ als ein Knab von einer Schlangen sey gebissen und vergifftet worden/ daher auch in einen hefftigen Durst gefallen sey; weil er nun nichts anders/ an dürren öden Orten/ als Essig/ den er ohngefehr bey sich hatte/ haben konnte/ hab er solchen ausgetruncken/ und sey davon gesund worden.

Wider der Schwammen-Gifft (wie Galenus schreibt) soll der Koth von einem Hahn in Oximmel gebraucht/ ein heilsames Mittel seyn. Gut ist es/ wann eine Haus-Mutter Bezoar, Gemsen-Kugel/ Methridat/ Theriac/ Orvietanum, Schlangen-Pulver und dergleichen beyhanden hat.

Cap. LX.

Allerley Balsam.

Einen edlen Balsam zu machen; Erstlich nimm zwey Pfund Baum-Oel/ ein Hand-voll rothe Scharlach-Rosen/ sechs Loth Lavendel-Blühe/ von zwölff Pomerantzen die Schelffen/ von zwölff Limonien auch die Schelffen/ Ochsenzungen-Blühe 4. Loth/ Calmus 2. Loth/ Enzian 1. Loth/ Schwartzwurtzen ein halbes Loth/ Römischen Wermuth zwey gute Hand-voll/ Abrühten zwey Hand-voll/ diß alles (was zum stossen) klein gestossen/ und alles mit einander in zwey Kannen vierdigen Wein eingebaitzt/ und fünff oder acht Tage auf einen warmen Ofen stehen lassen/ alsdann/ wann es genug gebaitzt/ muß mans im Wasser sieden/ und hernach durchpressen lassen; wann es durchgepreßt/ soll man nehmen/ da mans haben kan/ Spicanarden-Oel/ solches darunter mischen/ und alsdann wol bewahren und aufheben. Dieses Oel ist alten und jungen Leuten/ auch den Kindern/ gut für die Colica/ auch denen/ so Sand und Stein haben/ etliche Tropffen eingenommen und auch die Lenden wol damit geschmiert/ ist auch gut den kleinen Kindern/ so die Frayß haben/ und den Frauen nach der Geburt/ wol warm geschmirt/ auch bisweilen ein wenig davon eingenommen/ ist auch gar alten Leuten gut/ für den Magenwehe.

Den Tabac-Balsam zu machen: Nimm Tobac-Blätter/ wische sie sauber ab (sie müssen ungewaschen bleiben) stoß sie in einem Mörsel/ druck den Safft aus durch ein Sieb/ thu es in ein starck gläsern Geschirr/ und so viel Baum-Oel darzu/ vermach und verlutir das Glas wol/ grabs tieff in einen frischen Roß-Mist/ laß es viertzig Tage darinnen bleiben/ hernach nimm es sacht heraus/ nimm das oben auf schwimmende Oel gemach herab/ und verwahr es/ es ist gut zu allen Wunden/ Geschwulsten und Schäden/ auch für den Kopffwehe.

Glieder-Balsam: Nimm grüne Kranaweth-Beer 2. Seidel/ Salbey/ Roßmarin/ Majoran/ Lavendel/ Königs-Kraut/ Camillen/ jedes drey Hand-voll/ alles klein gehackt und gestossen/ Brandwein darauf gethan/ daß er darüber gehe/ und kühl abgebrennt.

Ein edler und köstlicher Balsam zu allen frischen Wunden/ desgleichen zu den Stichen/ und wann er bald auf die Wunden gelegt wird/ lässet er kein Glied-

Wasser gehen / er muß aber ziemlich warm gebraucht werden / er ist gut zu den Nerven und Geäder / auch wann die Schwindsucht in ein Glied kommt: Nimm grosse Regen-Würmer / die fett sind / schütte sie in einen Zuber / darinnen Mieß / so an den Schlehen-Sträuchen wächset / liget / lasse sie durch das Mieß kriechen / so reinigen sie sich / und gehet der Schleim und Unflat von ihnen; darnach nimm zwey oder drey Eyer / oder wieviel du deren bedarffest / laß sie hart sieden / nimm die Dotter davon / brocke sie zu kleinen Stücklein / und wirff sie in den Zuber unter den Mieß / so essen die Würme die Eyer / und davon gehet der Unflat und Unlust gantz von ihnen / und werden sie lauter und klar. Nun mache diesen Balsam also: Nimm dieser bereiteten Regen-Würmer ein Pfund / und zerknirsche sie in einem Mörser / darnach thue sie in ein Pfann / und schütte darüber ein Pfund Rosen-Oel / und laß es säuberlich mit einander sieden / und wann dich beduncket / daß sich die Krafft aus den Würmen hat in das Oel gezogen / so seyhe es durch ein Tuch in ein reines Becken / nimm alsdann Mastix und Myrrhen / jedes ein halb Loth / Ireos und Sarcocollæ, jedes anderhalb Loth / alles auf das subtileste gepulvert / Terpentin und Rosen-Hönig jegliches 3. Loth / alles wol zusammen gemischt; wilt du aber den Balsam grün haben / so nimm Grünspan darzu / bewahrs in einem Glas.

Ein anderer Wund-Balsam: Nimm abgezupffte Johannes-Blühe / und distillirtes Lein-Oel / jedes zwey Pfund / schönen Venedischen Terpentin ein Pfund / weissen guten und starcken vierdingen Wein / 3. Halbe / Schellkraut samt der Blühe ein halbes Pfund / Römische Camillen und Himmelbrand-Blühe jedes ein halbes Pfund / nimm diese Stuck alle zusammen in einen neuen Hafen / der nicht zu klein ist / damit es nicht überlauffe / verlutirs wol mit Leim / und rigel und bewege es alle Tage wol / setze es 14. Tage an die Sonne / darnach thue den Hafen wieder auff / nimm ein halbes Quintel guten Land-Saffran / thue es darein / vermach es wieder mit Leim / setz den Hafen in einem Kessel siedendes Wasser / daß aber das Wasser nicht darüber gehe / laß es 12. Stunde nacheinander sieden / nimms heraus / druck es durch ein Tuch auf einer Preß wol aus / schöpff das Oel mit einem Löffel herab / thue es in ein Glas / laß es an der Sonnen distilliren / so ist es fertig; ist ein treffliches Wund-Oel / auch wann man viel geronnen Blut im Leib hat / einen halben Löffel voll davon in warmen Wein eingenommen; ist auch gut / wann die Augen geschwollen sind / ein Tröpffelein davon in einen jeden Winckel des Auges geträufft; ingleichen für die innerliche Hitz / und vor die Schwindsucht / stillet das Glied-wasser / und vertreibet die Felle in den Augen. In die Ohren geträufft / bringt es das Gehör wieder; wann man die Schläffe damit schmieret / machet es schlaffen; 20. Tropffen davon den Weibern eingegeben / löscht es ihnen den Brand; wann man den Leib wol abwärts damit schmieret / treibt es die erste und andere Geburt fort / ist auch bewährt für die Mutter und für den Sand je älter es wird / je besser es ist. Allerhand köstliche medicinalische Balsam zu bereiten / besiehe bey Conrado Kunrath in Medullâ Distillatoriâ & Medicâ, am Ende des Ersten Theils.

Cap. LXI.

Allerley Oele.

Die Artzney-Oele / so man zu kühlenden Sachen braucht / müssen vorhero gewaschen seyn / man mischet so viel frisches lauteres Bronnen-Wasser darunter / in ein irdenen verglasirt weites Geschirr / rührts wol und offt untereinander / hernach läst mans stehen / biß sie sich voneinander absondern / dann nimt man das Oel herab / diß thut man zwey oder drey mal / darnach nimmt man Rosen- oder andere Blühe / thuts in ein Glas / giest diß Oel darüber / doch nicht gar voll / nachdem wird es wol vermacht / acht oder zehen Tage an die Sonne gestellt / darnach ein paar Stund über eine Glut gesotten / durch ein sauber Tuch gesiehen und ausgedruckt. In dieses Oel thut man abermal frische Blumen-Blätter / setzt sie / wie zuvor / an die Sonnen / siedets und druckts aus / und diß alles thut man zum drittenmal / also macht man die Oel von allen Blumen. Die Oel aber so zu den Blumen gebraucht werden / die nicht kühlen dörffen / die darff man nicht waschen.

Die Medicinalischen Oele werden durch die Infusion bereitet: Man zerstöst erstlich die Species, thuts hernach in ein frisches Baum-Oel / läst sie 20. 30. auch 40. Tag darinnen baissen / darnach druckt und prest man das Oel heraus / und behälts zum Gebrauch. Andere sieden die Species in Oel bey einem linden Feuer / oder rösten dieselben in heisser Aschen / thun auch theils so viel Wasser oder Wein in das Oel / so viel es einsieden mag / etwann zu 4. oder 5. Theil Oels 1. Theil Wasser / und pressens hernach aus. Es sind auch noch etliche andere Arten / die Oele zu distilliren / welche in der Medicorum Schrifften zu finden sind / als zum Exempel: Zum Wermuth-Oel nimmt man die zeitigen Blümlein und Gipffel des Wermuths 8. Loth / frischen ausgepresten Wermuths-Saffts 8. Loth / des besten Baumöls 36. Unzen / thut zusammen in einen zinnern oder steinern Geschirr / läst es gemach in einem Kessel sieden / biß sich der Safft gar verzehret / darnach prest mans aus / und seyhet und behält es / oder man nimmt 8. Loth der Blumen und Gipffeln / thuts in ein Phiol-Glas / giest darauff ein Pfund Baum-Oel / vermacht das Glas wol / stellets 8. Tage an die Sonne / darnach prest mans aus / und seyhet das Oel davon / thut wieder 8. Loth frischen Wermuth in dasselbe Oel / stellts / wie zuvor / 8. Tage an die Sonn / prests auch wieder also also aus / und das thut man zum drittenmal. Also macht man die Oel von Beyfuß / Matricariâ, Stabwurtzen / Müntzen / Camillen / Erdrauch / Fenchel / Kümmel / Anis / Nägelein / Veyel / Schlüsselblumen / Majoran / Dosten / Isop / Saturay / Lavendel-Oel und dergleichen.

Rosen-Oel macht man auch also ohne Baum-Oel: Man thut Rosen-Blätter in ein Glas / und vermachts wol / gräbts hernach einen Monat lang in Pferd-Mist /

daraus

daraus wird ein wohlriechendes Oel/ dis kan man auch mit Veyeln/ Mayen-Blumen/ Lilien/ Hollerblühe/ Müntz/ Majoran/ Basilicum, und andern Kräutern thun.

St. Johannis Heil- und Wund-Oel macht man also: Nimm S. Johannis-Blumen 4. Pfund/ Gloriet dritthalb Pfund/ Baum-Oel zwey und ein Viertel Pfund/ des allerbesten Weins 5. Aechtering/ thue diß alles zusammen in einen bauchenden Krug/ der oben einen Kragen hat/ vermach den mit einem gehäben Deckel/ nimm ein lange Binden/ kehrs im Taig um/ verbinds gar wohl/ daß kein Dampff ausgehet/ laß es sechs Wochen im Keller stehen/ darnach setz den Krug in einen Kessel mit Wasser/ daß es den Bauch des Kruges schier gleich gehe/ laß es 10. oder 11. Stunden lang sieden nacheinander/ doch muß es nur sausen/ und nicht aufftrudeln/ das Oel versiedet sich sonst zu einem Koch/ und wanns gesotten ist/ so druck es also heiß/ durch ein dickes leinenes Säcklein aus/ so geht das Oel übersich/ das schöpff in ein Glas herab/ es bleibt viel Jahr gut/ und wird je älter je besser/ heilet frische Wunden/ alte Schäden/ und ist gut zu kalten Flüssen; den Wein kan man absonderlich auffheben/ und die Wunden täglich sauber damit auswaschen; das Oel muß man nicht auf den Schaden thun / es heilet gar zu bald/ sondern aussen herum streichen/ und ein Taback-Blätel darauf legen; hat viel gute Proben gethan.

Das Heilige Oel wird also gemacht: Nimm anderthalb Pfund frisches Baum-Oel/ 2. Unzen Resinæ, oder Burgundisches Pech/ 2. Unzen Pomeranzen und Limonien-Schelffen/ in einem Mörser/ doch nicht zu klein zerstossen/ eine halbe Hand-voll dürre Wermuth-Blätlein/ Calami aromatici Abrotani, Enzian/ Consolidæ, (Teutsch Wallwurtzen) Enulæ Campanæ, jedes den vierdten Theil einer Unzen/ Saturay und Lavendel/ durcheinander und gedörrt/ ein Unz/ ein halbe Unz Spica-Oel; diese Stuck alle (ausser des Oels) in einem Mörsel zerstossen/ doch nicht gar zu klein; alsdann nimm ein saubers Becken oder Mörsel/ thue erstlich darein das Baum-Oel/ und laß es über einem kleinen Feuer gemächlich erwärmen/ hernach thue alle obbesagte Stucke zerstossen hinein/ und laß es so lang/ aber gemach sieden/ bis die darein gethane Stücke schwartz werden/ man muß immerdar rühren/ daß es nicht anbrenne; nachdem thut mans vom Feuer/ und wann es ein wenig kühler worden/ muß man das Spicken-Oel hinein thun/ und eine Weil umrühren/ und also laulechter alles durch ein sauber leinen Tuch seyhend und auspressen/ sodann kan mans in einem saubern Glas verwahren.

Ist gut denen/ die grosse Flüsse und Wehetagen im Haupt haben/ die wärmen ein wenig davon/ schmieren die Stirne und Schläfe/ 9. Tage nacheinander/ woferne der Schmertzen nicht eher vergienge/ und des Tages zweymal/ als morgends und Abends; darnach soll man sich mit warmen Tüchern verbinden und schlaffen legen.

2. Welche Zahnwehe oder sonsten Mund-Schmertzen haben/ die wärmen ein wenig davon und salben den Mund innen und aussen/ wie auch die Backen/ legen auch in den hohlen Zahn eine Baum-Woll mit diesem Oel genetzt/ und verbinden die Backen und Hals mit warmen Tüchern.

3. Die ein Glied am Leib verrencken/ oder eine Rippe im Leib entzwey fallen/ schmieren sie damit 9. Tage nacheinander/ gewärmet/ und täglich zweymal/ und verbinden das Glied mit warmen Tüchern.

4. Welche sich in grosser Hitze übertrincken/ also daß sie davon grosse Kälte und Wehetagen empfinden/ die nehmen dieses Oels ein wenig im weissen Wein warm ein/ und legen sich darauf zu Bette/ und schmieren dreymal das Hertzgrüblein/ es wärmet den Leib/ und macht Besserung empfinden.

5. So jemand beschädiget worden/ wann nur kein Nerven entzwey/ der Wärme dieses Oel/ duncke Spinnenweben darein/ legs inn- und über den Schaden/ verbinde es mit warmen Tüchern/ so heilt es innerhalb 48. Stunden.

6. Alle schwangere Frauen/ die zur Geburt gehen/ und doch nicht genesen können/ die schmieren sich mit diesem Oel warm am Creutz/ und oberhalb ein wenig den Ruckgrad/ beede Seiten und Schlichten hinabwärts/ usque ad membrum muliebre, und verbinden sich mit warmen Tüchern/ so werden sie bald genesen/ hilffts einmal nicht/ kan mans drey- und viermal wiederholen.

7. Ein Mensch/ den die Nerven einschrumpffen/ und zu kurtz werden wollen/ oder anderwärts am Leibe Flüsse und Mängel hat/ der schmiere sich damit warm/ neun Tage nacheinander/ täglich zweymal/ und verbind es mit warmen Tüchern.

8. Dieses Oel ist auch gut zu allen Fröstẽ/ darzu Erwärmung nöthig/ es hilfft überaus wol.

Andere machen es also/ und heissen es das grüne Heil-Oel: Nimm anderthalb Pfund Gardseer-Oel / ein Seidel gar guten vierdigen Wein/ 4. Loth rothe Scharlach-Rosen-Blätlein/ 4. Loth frische Calmus-Wurtzen/ 4. Loth Pomerantzen-Schalen/ eine gute Hand-voll Römischen Wermuth/ Entzian/ Schwartzwurtzen/ ana ein halb Loth/ es mus alles frisch seyn/ Hirschzungen 5. oder 6. Blätter/ was sich stossen läst/ muß alles klein gestossen seyn/ und das andere zerschnitten/ alsdann nimm das Oel und den Wein in ein kupffern Beck/ thu alles darein/ und laß es eine Stund sieden/ bis der Wein hat eingesotten/ seyhe es dann durch ein saubers Tuch/ gieß 2. Loth Spicken-Oel darein/ ist kein Spicken-Oel vorhanden/ so nimm 8. Loth Spick/ und sied Ochsenzungen-Blühe 2. Loth/ Aruten zwey Hände voll und Citroni-Schalen 4. Loth in diesem Oel/ seihe und behalte es/ ist/ über die vorigen Tugenden/ gut für den Sand/ 5. oder 6. Tropffen eingenommen in Zimmet-Wasser/ und dañ in ein Voll-Bad gesessen/ treibt den Sand/ ist auch vor das Stechen und Colica gar gut/ in einem darzu tauglichen Wasser eingenommen/ und von aussen sich Abends und Morgends damit gesalbt/ und dienet für alle innerliche Anligen im Leib; Item/ wer Würm im Leib hat/ der nehme 4. oder 5. Tropffen ein/ und salbe das Hertz-Grüblein und den Magen damit/ es hilfft Jungen und Alten.

Das goldene Mastix-Oel für den Magen-Wehe und das Reissen/ wird also verfertigt: Nimm 4. Loth Mastix/ Nägelein/ Muscatblühe/ jedes ein halb Loth/ Zitwer/ Calmus/ jedes ein Quintel/ Spik ein halb Loth/ Ingber/ rothe Corallen/ jedes ein halb Loth/ alles klein gestossen/ von Braun-Müntzen/ Rauten/ Balsam/ Abruten/ Wermuth- und Frauen-Blätter den Safft/ von

jedem

jedem ein halb Seidel/alles in Hafen gethan/1. Pfund Baum-Oel/auch ein Seidel Muscatell darauf gegossen/ und sieden lassen/ bis der Safft wohl eingesotten/ alsdann durch ein Tuch gedruckt.

Helmontius de ortu Medicinæ fol. 573, Elixir Proprietatis ita componit: Accipe Aloës lucidæ, Myrrhæ optimæ, & Croci optimi, ana unciam unam, si enim plus sumpseris, frustra id factum reperies. Duo priora terrantur accuratè, Crocus verò quia non teritur, nisi exsiccatus, potius conglobetur tundendo, ponatur in vitro capacissimo, & forti, sigilleturque liquato collo vitri, & destilletur moderato calore, ne vas dissiliat, donec videris totam offam in fundo coaluisse, & circulari oleum clarum, cum aquâ in parietibus vitri. Tunc aperiatur collum vitri, & infunde libram aquæ Cinnamomi, & destilla per aranam madidam, cui aqua bulliens sensim affundatur, donec non amplius è rostro Alembici quicquam destillat, & hoc medicamine tàm quartanam, quàm continuam febrim statim absolvi, certum est, curat etiam asthma, Epilepsiam, Apoplexiam, Paralysin, Atrophiam, Tabem, &c.

Kütten-Oel macht man also: Nimm ungeschälte Kütten/reibs auf einem Riebeysen/preß den Safft aus/ zu 3. Loth ausgepresten Safft/ und 3. Loth geriebenen Kütten/ nimm 9. Loth Baum-Oel/thu alles in ein Glas/ setz es auf einen warmen Ofen/ laß es 14. Tage darauf stehen/ rührs offt; wann die 14. Tage fürüber sind/ so schütt es in ein zinnerne Kandel/ und laß es in einem Kessel mit Wasser drey Stunden sieden/ preß alsdann aus/ so ist es fertig; ist gut für den bösen Magen/ darauf geschmiert/auch für die Ruhr/und macht Lust zum Essen/ den flüssigen Kindern soll man den Bauch warm damit schmieren.

Das Zimmet-Oel macht Baricellus also: ℞. Ein Pfund gepulverte Zimmet/ machs mit süssem Mandel-Oel zu einem Muß oder dünnen Koch/ laß es hernach 12. Tage an einem laulechten Ort wohl verdeckt stehen; darnach laß es in einer Presse starck ausdrucken/ so wirst du ein gutes Zimmet-Oel haben/ welches zu Erhaltung der Gesundheit/ und Wiederbringung der Kräfften sehr dienlich/ ist auch den Gebährenden/ und denen die einen blöden Magen haben/ inwendig und auswendig nutzlich/ und wird gelobt zu allen Kranckheiten.

Ein Oel/ so fürtrefflich ist/die Phlegmatischen Feuchtigkeiten zu vertheilen/ die Nerven/ Flächsen und Ruckgrād zu stärcken/ dessen sich der alte Römer Pollio gebraucht hat/ der/ als er im hunderten Jahr seines Alters vom Käyser Augusto befragt worden/ was er gebraucht? Hat er nichts anders geantwortet/ als innwendig Meth/ auswendig Oel. Sein Oel aber wird also gemacht: Nimm Chamillen-Blumen und Rauten/ beydes zerstossen/ jedes 6. Quintel/ Regen-Würmer/ so vorhero wol im Wein ausgewaschen worden/ eilff Stuck/ Baum-Oel acht Unzen/ gemeinen Spanischen Wein zwey Unzen/koch es in einem irdenen Geschirr/ so lang bis der Wein versotten/ heb das Oel auf/ und brauch es warm Morgens und Abends/ salbe dich von der Nuccha des Halses an/ am Ruckgrad hinab/ bis zu Ende des Creutzes/ darnach die Arm/ Kieh und Schienbein/ und reib es fein starck ein/ soll ein treffliches Præservativ seyn/ den Leib und alle Glieder bey gutem Wolstand und Gelenckigkeit beständig zu erhalten.

Wohlriechende Oel von Spica/ Muscatnuß/ Zimmet/ Muscat-Blühe oder Nägelein zu machen: Läst man solche mit süssen Mandeln stossen/ und also mit einander drey oder vier Tage stehen/ hernach in einem insonderheit darzu gemachten Gefässe wol erwarmen/ und endlich das Oel davon auspressen; und auf solche Weise werden alle andere Oele bereitet/ wie Fioravanti in seinem Kunst- und Welt-Spiegel lib. 1. c. 42. bezeuget.

Cap. LXII.

Allerley Spiritus.

Conrad Kunrath beschreibet einen artlichen besondern Modum, einen gar subtilen Spiritum Vini, auf folgende Weise zu erlangen: Man nimmt Rocken-Brod/oder Weitzen-Brod/welches besser ist/ das muß so warm seyn/ als es gleich aus dem Back-Ofen kommt/solches legt man/wann mans zuvor mitten voneinander geschnitten/ über das Spuntloch des Wein-Fasses/ darinnen guter starcker Wein ist/ oder man hänget solches Brod in ein Gefässe mit Wein/ es muß aber das Brod den Wein nicht berühren/ so wird solches heisse Brod den rechten Spiritum, oder die kräfftige Essenz an sich ziehen/ und davon aufschwellen/ alsdann leg dieses Brod in einen grossen Glas-Kolben/ lege oder hänge wiederumb warm Brod über den Wein/ und procedire wie zuvor/ bis du endlich einen guten Theil des zubereiteten Brods beysammen habest/ daraus kanst du nachmals/ per Distillationem Alembici, mit gar gelinder Wärme/ den subtilen Spiritum des Weins treiben/ und ihn besonders abziehen.

Den Kirschen-Geist zu machen: Nimm schwartze Kirschen/ die gantz vollkommen zeitig sind/ die Stengel thue weg/ und stosse die Kirschen in einem Mörsel/ daß alle Kern zerquetschet werden/ schütt es in einen verglasirten Krug/ vermach ihn wohl/ setz ihn in einen kalten Keller/ und laß ihn zwey Monat stehen/ rührs alle Tage mit einem höltzernen Löffel/ und brenn es/ wie einen Brandwein/ zweymal aus.

Schwartzen Kerschen-Geist auf eine andere Art zu machen: Stoß schöne Kerschen/ samt den Kernen/ aufs allerkleineste/ thue sie in ein Geschirr oder Kannen/ laß es neun Tage stehen/ hernach brenns aus/ und gieß die ausgebrennten Wasser wieder auf frische gestossene Kerschen/ und brenns abermal aus/ wann mans zum drittenmal brennt/ darff man keine Kerschen mehr nehmen/ brennt nur das lauter Wasser aus/ und behält den Vorschuß; ohngefehr von 6. Aechteringen/ eines/ das andere ist das mittere/ das dritte aber ist nur ein gemeines Kerschen-Wasser; von dem Geist aufs meiste einen Löffel voll genommen/ ist gut für den Schlag/

auch

auch für die Frayß/ und in schweren Niederkunfften etliche Tropffen eingegeben; von 5. bis 10. Tropffen / ist bewährt.

Gelben Veyel-Geist zu bereiten: Nimm die abgezupffte gelbe Veyel-Blühe/stosse sie in einem steinernen Mörsel/doch nicht gar zu einen Koch/ alsdann thu es in ein höltzern abgebundenes Fäßlein / mach eine Lege Fingers dick am Boden / streue Saltz darauf / wieder eine Lege Veyel/ und aber gesaltzen/ und thu also fortan/ bis das Fässel voll wird / alles wol aufeinander gedruckt/ wol zudeckt/ im Keller vier oder mehr Wochen stehen lassen / damit es giere/und säuerlicht werde / und anfange nach Wein zu riechen; wann dieses geschiehet / so nimmt man einen Theil von dieser vergierten Materi in einen Brenn-Hut/setzt den Helm auf/distillirts herüber; wann alle Feuchtigkeit herüber gangen/ thut man die trockenenen Veyel aus den Kolben / und wieder frische darein / giesset den zu Anfang gedistillirten Geist darauf/ mischt es wol durch einander / distillirts wieder / bis die Materi trocken wird / alsdann giest man diesen Geist wieder auf die frisch eingelegte Materi/und das so lang/ bis der vergierte Veyel aller ausgebrannt ist; alsdann / wann der Geist beysammen/ thut man solchen wieder in den Kolben / und distillirt nur den halben Theil herüber/ das hebt man zum ersten auf/darnach distillir noch einmal / aber nur den halben Theil/ so wird er sehr kräfftig/ was aber hinten in dem Kolben bleibt/das ist wässerig und das Schlechte. An statt des Saltzes / wann man will / mag man Bier-Germ nehmen/dieselbe in einem gelben Veyel-Wasser wol zertreiben/ und über die gestossene Veyel giessen / so gieren sie desto eher.

Den Faldrian-Geist mache also: Brich die Blümlein von den Stengeln/ stosse sie in ein Fässel/ ein wenig Sauertaig darzu gethan / und ein wenig Faldrian-Wasser/ so mit starcken Wein gebrennt ist/darauf gossen/ und so lang gieren lassen / bis es wieder den Faldrian-Geruch an sich nimmt/dann erstlich stinckt es/als ob alles verdorben wäre/hernach aber bekommt es wieder seinen Geruch/ alsdann mag man damit verfahren/ wie mit dem gelben Veyel-Geist.

Spiritum Juniperi zu bereiten: Nimm eine Kanne/ die ein paar Köpffel hält / voll reiner ausgelesener zeitiger Wacholder-Beeren / stoß sie in einem Mörsel zu einem Mus/ thu sie alsdann in einem reinen verglasurten Topff/ geuß zwey Köpffe des besten alten Weins darüber/oder sonst Spanischen starcken Wein/hernach bedecke den Topff erstlich mit einem reinen leinenen Tüchlein/thue eine irdene Stürtze/ oder sonst etwas / das sich gehäbe darauf schliesset/ darüber/ damit keine Lufft oder Dampff heraus gehen möge/setze es an eine feine laulichte warme Stätte / 14. Tage lang/ und rühr es täglichen drey oder viermal wol untereinander / mit einem grossen höltzernen Rühr-Löffel/ darnach distillirs in einem gläsernen Kolben per Alembicum in Balneo Mariæ, gib Achtung/ daß du nur den Spiritum auffängest/ und daß nicht viel Phlegma mit herüber gehe/ so hast du einen gar köstlichen Kranweth-Spiritum, den heb insonderheit auf; die Feuchtigkeit laß von der Materi vollends abgehen / aus der Remanenz, so in dem Glas-Kolben hinten bleibt/ mach ein Saltz/ solches dissolvir wieder im obgedachten Spiritu, und ziehe per distillationem solchen wieder ab/das thue zwey-oder dreymal/ so hast du einen köstlichen Spiritum Juniperi, dessen kan man auf einmal ein Löffel voll/darinnen zwey oder drey Gran des Salis Juniperi zertrieben/und ein paar Tröpfflein Wachholder-Oels geträuffet seyn/ einnehmen/ so wird man eine wunderbare kräfftige Wirckung finden/ stärcket die Natur/ läutert das Geblüt/ vertreibt alles ungesunde Wesen/ ja gar den Aussatz.

Cap. LXIII.

Allerley Krafft-Wasser.

Das Hertz-Carfunckel-Wasser mache also: Nim Roßmarin/ Meyenblümlein/ Borrago-Blühe/ wolriechende Mertzen-Veyel ana 12. Loth/ Majoran/ Lavendel/ Creutz-Salbey/ Gaudistel / jedes 6. Loth/ Krausen Balsam 2. Loth; die Kräuter muß man alle klein hacken und reiben; darzu nimmt man weiter Muscat-Nuß und Blühe / weissen Ingwer / Nägelein/ Zimmetrinden/ Cardomomi, Pariß-Körner/ Cubeben/ Galgant / Krannawet-Beer / Eychen-Mistel/ Hasel-Mistel/geschälte Pöonien-Körner/Hirsch-Horn zu rechter Zeit bekommen / jedes 2. Loth / Ungarisches Gold/ Perlen/ Elend-Klau/ Hirsch-Creutzel / Steinlein von den Kaul-Persken/jedes 1. Loth / Bisem zwey Scrupel; diese Stuck soll man zu Pulver machen / und mit einem guten Malvasier zu einem Taiglein / und Kügelein daraus formiren/ einer Haselnuß groß/ darnach die bereiten Kräuter und Kügelein unter einander legen/ in einem steinern Krug / guten Malvasier/ Spicablühe-Wasser / Erdbeer-Wasser / Rosen-Wasser/ jedes eine Maß darauf giessen / den Krug wol vermachen/ und soll solches einmachen / wann der Mond im Brach-Monat neu ist / und in einen trockenen Sand im tieffen Keller setzen/ und also stehen lassen / bis der Mond im folgenden Monat neu wird / alsdann soll man die Brühe abseyhen / die Materi zerstossen / und solche in vier Brenn-Hüte abtheilen/ die Brühe wieder darüber gleich eingiessen/ gar wol vermachen / und fein kühl ausbrennen/daß es beyLeib im Kolben nicht siede; die Materi muß nicht gar ausgebrennt werden/ sie muß noch etwas feucht bleiben; hätte aber die Materia noch Krafft/kan man mit Wein nachfolgen / und für die armen Leute besonders behalten.

Der Carfunckel-Wasser Gebrauch ist dieser/ einem alten Menschen gibt man zwey/und einem jungen einen Löffel voll ein/ dienet für die Frayß/ den Schlag / vor den Kopff-Wehe / für Ohnmachten / und wann ein Mensch hart verwundet ist/ gebe man ihm dieses Wassers 3. Löffel voll zu trincken/ das erhält ihm das Hertz-Geblüt/ und lässt dem Hertzen die Krafft nicht entgehen/und man kan einen krancken Menschen/ der in grosser Mattigkeit liegt/damit laben/einen halben Löffel bisweilen zu trincken geben / und Stirn / Nasen-Löcher und Pulsen bestreichen/ suffocationem matris cohibet, spongia hac aquâ madefacta & parti muliebri adhibita, prius calefacta, einer schwangern Frau / die sich besorgt/ das Kind sey schwach/ einen Löffel voll gegeben/

ben/ und ein doppeltes damit genetztes Tüchlein warm auf das Hertz und Nabel gelegt/ auch die Pulsen damit bestrichen/ dienet auch zu harter Niederkunfft/ stärckt und erquickt Mutter und Kind.

Das gute Schlag- und Hertz-Wasser: Nehmt Mayenblümel-Blumen 3. Theil / Schlüsselblümlein und gelben Veyel/ jedes ein Theil/ und weil sie nicht mit den Mayen-Blümlein kommen/ kan mans dörren/ die Mayen-Blümlein aber muß man frisch nehmen / und untereinander mischen / alsdann eine drey Aechtring Kandel damit angefüllt/ und einen guten starcken vierdigen Wein darauf gossen / daß er über die Blumen gehe/ die Kandel gar wol verbunden / daß kein Geruch davon mag/ also neun Tag im Keller stehen lassen/ alsdann kühl ausgebrennt/ das starcke Wasser besonders gethan/ so kan mans mischen / wie man will / und legt weissen Zucker-Candi darein / nachdem es süß werden soll; man kan auch Gold-Blätlein darein legen; wann man zu Zeiten eines nimmt / so stärckt es Kopff/ Hertz und Magen/ und alle inwendige Glieder.

Das köstliche Mutter Wasser/ oder Weiber- Aqua Vitæ, taugt zu Stärckung und Reinigung der Mutter/ die es erwärmet/ und alles Böse hinweg treibt/ ist auch den Frauen gut/ wann sie schwanger/ auch wann sie unfruchtbar sind: ℞. Cimmet-Rinden/ Muscatblüh/ Nägelein/ weisse Ingwer/ Cubeben/ Cardomömel/ Paradiß-Körner ana 3. Loth / Galgant / gantzen langen Pfeffer/ jedes 1. Loth/ Zitwer 2. Loth/ schneids klein/ thu alles in einen steinern Krug/ verbind ihn fest/ geuß daran sechs Kandel gar guten Wein / setz ihn in einen Keller/ rühr alles stets untereinander / wann es 9. Tage also stehet/ so thue darzu Garten-Salbey und braune Müntzen/ jedes 2. Hand voll/ die dürr seyn/ laß es noch 14. Tage stehen/ und wann das Gewürtz genug geweicht ist/ so gieß den Wein darnach ab/ und stoß das Gewürtze gar wol/ gieß den Wein wieder darauf / und distillirs/ vermach den Helm gar wol / daß keine Krafft davon komme. Ist nun einer Frauen die Mutter unrein/ oder erkaltet die trincke von diesem Wasser/ Abends und Morgens/ auf zwey Monat lang/ ein paar Löffel voll/ es treibt alles Böses aus/ und macht die Mutter starck und fruchtbar; ist eine Frau schwanger/ so trincke sie davon/ alle Morgen einen Löffel voll/ so bald sie auf die Helffte trägt/ und continuire es / so lang sie schwanger gehet/ das verzehrt alle böse Feuchtigkeiten / die bey ihr und dem Kind sind / stärckt Mutter und Kind / und lässt die Affter-Geburt nicht anwachsen: so ihr auch etwas Beschwerliches/ Schrecken oder Fall/ zustehet/ so nehme sie einen Löffel voll/ stärckt sie und das Kind/ auch alle Glieder/ und gibt grosse Krafft.

Flüß-Brandwein: ℞. Roßmarin 6. Loth/ rothe Rosen-Blätter 4. Loth/ Salbey 7. Loth/ weissen Bethonien-Blühe/ Wolmuth/ Majoran / Lavendel-Blühe / Camillen/ Poley/ schwartzen Weyrauch/ rothe Myrrhen/ Nägelein/ Mußcat-Nuß/ Zimmet-Röhren/ Pöonien-Wurtzen/ jedes 1. Loth/ Mastix/ ein halbes Loth/ Cubeben/ Pöonien-Körner / Cardomömel / Fenchel-Saamen/ jedes ein Quintlein/ dis alles klein zerschnitten und klein zerstossen/ die Kräuter sind besser dürr als grün/ thus in ein Glas/ geuß darauf 3. Halbe starcken Brandwein/ laß es an der Sonnen stehen 14. Tage / oder sonst in einer Wärme / darnach brenns fein kühl aus / das Stärcker kommt am ersten; gebt nur acht darauf/ wann ihr ein Glas unterstellet/ daß es vorher wol verbunden sey/ damit die Stärcke nicht verrauche; wann es gar schwach wird/ so giests wieder in den Hut/ behaltet es wol verbunden; von den Schwächern soll man etliche Tropffen auf die Zungen nehmen/ verzehrt die Flüsse im Kopff; mit den Stärckern die Glieder gestrichen/ so sich ein Fluß dahin setzet / so wol das Haupt und den Hals damit gestrichen / verzehrt alle Flüsse

Ein gutes Wasser zu Erhaltung der Gesundheit: Nimm Baldrian-Wurtzel und Melissen / jedes besonders/ zerschneide sie absonderlich/ gieß guten starcken Wein daran/ und laß es in einem saubern Geschirr wol verdeckt über Nacht stehen / darnach brenne jedes absonderlich aus / alsdann nimm von Melissen-Wasser 1. Loth/ und von Baldrian-Wasser 2. Loth / gieß es untereinander; von diesem Wasser nimm Morgens und Abends einen Löffel voll/ so lang die Sonn in der Waag ist; und das kan man jährlich thun / so wird man ein ruhiges Alter erreichen/ dann es stärckt und erhält das Leben/ macht eine gute Gedächtnus/ und ein fröhliches Hertz/ stärcket das Hirn; sind Wunder-Dinge von etlichen von diesem Wasser geschrieben / aufs wenigste aber von allen/ die es gebraucht haben / daß es gut und gesund ist/ wahr befunden worden. Man kans auch mit Zucker mischen.

Aber ein fürtreffliches Krafft-Wasser/ zu Erhaltung der Gesundheit / aus Herrn Heinrichen von Rantzau geschriebenem Haus-Buch/ so wol/ mit Recht/ das goldene Salve-Wasser zu heissen: Nimm drey Vierding frische Salbe-Blätter/ 4. Loth Mayen-Blümlein/ Nägelein/ Ingwer/ Pariß-Körner ana ein Loth/ Muscat-Nuß und Blühe/ jedes ein halbes Loth; diese Stücke gröblicht zerschnitten/ in 3. Achtring des besten Weins gethan/ wol und gehäbe zugedeckt / daß kein Dampff heraus mag/ also drey Tage stehen lassen/ hernach den Wein herab gesiegen/ Gewürtz und Kräuter als ein Koch zerstossen/ und alles zusammen in einem gläsernen Kolben ex Balneo Maris distillirt. Von diesem Wasser täglich einen Löffel voll getruncken / erhält Lungen/ Leber und Miltz für aller Fäulung/ ist gut für den Magen-Wehe/ und erhält bey Kräfften und guter Gesundheit.

Das Anhaltische Wasser macht man also: ℞. Des besten Venedischen Terpentins ein halb Pfund/ weissen Weyrauch 2. Loth/ Paradieß-Holtz 3. Quintlein/ Mastix/ Mutter-Nägelein / Muscat-Nuß / Cubeben/ Galgant/ der besten Zimmet/ jedes anderthalb Loth/ Saffran anderthalb Quintel / Fenchel-Saamen ein Loth/ und Lorbeer ein Loth/ alles wol klein zerstossen / in eine zinnerne Kanne gethan / und sechs Seidel des besten Brandweins darauf gegossen / und etliche Tage wol verbunden stehen lassen / aber alle Tage wol untereinander gerührt / hernach durch einen gläsernen Kolben fein gemach distillirt/ ist ein köstliches Wasser für die Flüsse.

Pomerantzen-Brandwein für die Winde und Gall im Magen / auch für das Reissen: Nimm 25. frische süsse Pomerantzen/ die Schelffen davon / das Weisse wol ausgeschnitten / alsdann die Schelffen fein subtil länglicht geschnitten/ in ein Aechtring des besten Brandweins gelegt/ gar wol vermacht / 8. Tage stehen lassen/ alsdann fein kühl ausgebrennt; das Marck aber von den Pomerantzen muß man gar sauber auslösen / die

Kerne

Kern hinweg thun / den Safft auspressen/ dann ein Pfund des schönesten Zuckers geläutert / mit einem Seidel Wasser/und wann er in der Dicken wie ein Julep ist/ so giesst man den ausgepreßten Pomerantzen-Safft hinein/ lässt ihn noch sieden/ bis er sich spinnet/ und wann er überkühlet hat/giesst man ihn in den Brandwein/buttert es wol durcheinander ; wann man dann ein Drucken im Magen / oder Quaal und Blähung von den Winden empfindet/ soll man Morgens und Abends einen Löffel voll nehmen.

Köstliches Wind- und Mutter-Wasser : Man nimt zu Ende des May / oder Anfang des Junii / schöne frische Melissen-Blätlein / stösst sie wol klein / nimmt deren 10. oder 12. Gauffen voll/säet darauf eine grosse Hand voll klein gestossene Kümmel / ein Loth feine Gold-Myrrhen/ ein halb Loth gute Bibergail / alles klein zerstossen/und eine Aechtring Malvasier oder Spanischen Wein / zwey Aechtring guten Oesterreicher-Wein darauf gegossen/alles untereinander gerührt/ 24. Stunden baitzen lassen/ doch wol verbunden / daß der Geruch nicht exhalire / und in einem gläsernen Brennzeug ausgebrannt / das stärckste besonders behalten/ dessen wird über ein Aechtring nicht.

Käyser-Carl-Wasser macht man also : Nimm ein Stübichen des allerbesten/ stärckesten Brandweins/ Baldrian/ gelben Veyel/und von den besten Rosen jedes eine Hand voll/ Melissen/ Majoran/ jedes 4. Hand voll/ Lavendel/ Roßmarin-Blühe mit den Dolden/ jedes sechs Hand voll/ Gewürtz-Nägelein 4. Loth/ Cardomomi 6. Loth/Zimmet 8. Loth/ Muscat-Blühe drey Loth/ alles in ein Glas gethan/wol vermacht/ und vier Wochen an der Sonnen/ wann sie am heissesten scheinet/ stehen lassen/ alsdann in einem gläsernen Helm distillirt und wol vermacht/ sonst raucht es aus.

Hirsch-Hertzen-Wasser / für alles Hertz-Zittern/ Ohnmachten und Schwächen von der Mutter : Man nimmt das Hertz von einem Hirschen/der zwischen den zweyen Frauen-Tägen gefällt ist/und zerschneidet es zu groben Stücklein/giesst darüber von Borrago/Ochsenzungen/Ringelblumen/ Wiesen-Betonica/ das ausgebrannte Wasser von jeden zwey Seidel / Malvasier 3. Seidel/Cassa lingnea, gute Zimmet/Bibergail ana ein Loth/ Muscatblühe 2. Loth / Muscatnuß ein halb Loth/ Paradiß-Holtz 2. Loth / Cubeben 1. Loth/ Römischen Kümmel 1. Quintel / frisch geschälte Lorbeern 3. Loth/ Land-Saffran 4. Gran/ einen gantzen klein gehackten Citron/so groß als das Hertz ist / alles grob zerstossen/ rothe Nägel-Blühe/ Roßmarin-Blühe / jedes 1. Loth/ alles wol unter das Hertz und Malvasier gerührt/ wohl verbunden/in einen kühlen Keller stehen lassen / dann in etliche gläserne Brennzeuge ausgetheilet/ und in einem Tag ausgebrennt.

Aqua Magnanimitatis wird von D. Petr. Laurembergio also beschrieben : Nimm Spiritum Vini Malvetici, des subtilesten/ so viel du bedarffst/ darinnen baitze folgende Kräuter/ Basilicum, Majoran/ Salbey/ Melissen/ Poley/ jedes eine halbe Hand voll/ Blühe von Borrago / Salbey / Schlüsselblümlein/ Roßmarin und Mayenblümlein / jedes eine Gauffen voll / wann sie wol gebaisst sind / so distillir per Alembicum; diesen Spiritum heb auf zum Gebrauch; darnach im Junio/ wann der längste Tag ist / so suche einen Ameis-Hauffen/der aber ist der beste/wann man mit der Hand hinein schlägt / er einen sauren Geruch von sich giebt/ 2. der keine Ameis-Eyer hat/3. dessen Ameissen schwartz und groß sind ; (dann die röthlichten und kleinen sind nicht so gut/) diesen Ameis-Hauffen eröffne/ und hab bey dir ein Glas mit einem weiten Mund-Loch/ darein ein Seidel des erstgedachten Aqua Vitæ gegossen / dis stell hinein/so werden die vom guten Geruch angelockte Ameisen/ Hauffen-weise kommen / und hinein kriechen/ sammle ein vier oder fünff Hand voll beyläuffig dieser Ameisen/darnach rühr alles mit einem höltzernen Stecklein wol um/daß die Ameisen ersauffen/ gieß hernach in dieses Glas ein Maß dieses obgedachten Spiritus, setze es also 14. Tag an die Sonnen/ziehe den Spiritum davon ab/ und thu ferner darzu Confect. Anacard. Cinnamo, jedes eine Untz/ Croci ʒß. Moschi Gr. 12. wañ dieses alles wol vermischt ist/ so ist das Aqua Magnanimitatis fertig ; einen Löffel voll davon in guten Wein eingenommen/auf drey oder viermal (doch daß allzeit zwey oder drey Tage lähr ausgehen) Morgens mit nüchtern Magen/ stärckt die Gedächtnus sehr wundersam/ wann man sich wol dabey in der Diæt haltet/ bekräfftiget es das Gehirn/ verwahret das Haupt vor kalten Flüssen/ erwecket die vom Schlag-Fluß getroffene und geschwächte Glieder/ armat Impotentes, und macht unverzagt/wird von etlichen anders beschrieben/ als bey Staricio im Helden-Schatz / und in Officinâ Regiâ Augustanâ, wer will/kan sie daselbst suchen/ ich habe lieber wollen bey D. Laurembergii Description verbleiben.

Cap. LXIV.

Andere gute Wasser / auch von Thèe und Chocolata.

Für die Frayß ein bewährtes Wasser : Laß im Abnehmen des Mondes grosse Kletten oder Hufpletschen-Wurtzen/item von einfachen Pöonien die Wurtzen / auch blaue Lilien-Wurtzen graben/ zerhack sie klein / und brenne sie fein kühl aus / und gieb es dem ein/ der die Frayß hat / im abnehmenden Monden/3. Löffel voll Morgens und Abends/und continuirs auf eine Zeit/wann du besorgest/daß sie wiederkommen möchte/ ist eine probirte Sache. Man kan auch diese drey Wurtzen klein hacken / zwischen zwey Tüchlein legen/und eines fornen und hinten gegen den Hertzen über auflegen / ziehet die Hitz gewaltig aus ; wanns trucken wird/kan mans mit diesen Wassern wieder netzen und öffter auflegen.

Ein gar gutes Schlag-Wasser : Man soll nehmen die harten schwartzen Kerschen/ die sollen in einem Mörsel zerstossen/und in eine zinnerne Kannen gerichtet seyn/ so offt eine Lege Kerschen / so offt eine Lege Lavendel-Blühe/ und weissen gestossenen Agtstein ; auf ein zwey Aechtring-Kannen/ soll man nehmen zwey Loth Agt-

klein/ darüber soll man giessen Poley-Wasser/ daß es drüber gehe/ lasst es drey Tage im Keller stehen/ und alsdann distilliren/ der Gebrauch ist auf einmal zwey Löffel voll.

Wasser zum Haupt/ stillet den Wehetagen und machet schlaffen: Nimm ausgeschälte Pfersich-Kern ein Loth/ weissen Mahen-Saamen zwey Quintel/ reibs klein/und mit Camillen- und Rosen-Wasser jedes drey Loth, den Safft ausgedruckt/und warm aufgebunden.

Das saure Wasser ist sehr bewährt und gut wider die Pestilentz: Rec. 2. Hand voll Cardui benedicti, so viel Wein-Rauten/und so viel Schellkraut/ zerschneid es klein/thu es in einen glasurten Hafen/ der zuvor mit Wasser ausgesotten sey/ gieß darauf ein Aechtring gar scharffen Essig/ verlutir den Hafen wol/ daß kein Dampff davon gehe/ laß den dritten Theil einsieden / und also vermacht selbst kühl werden; wanns kühl ist/ so druck die Kräuter gemach aus/behalt den Tranck in einer zinnern Flaschen. Wann sich nun ein Mensch übel befindet/ so gib ihm Theriac ein/ secundum ætatem & vires, in einem Löffel voll dieses Wassers/ laß ihn darauf wol schwitzen.

Ein gutes Wasser für die Dörr: Nimm ein halbes Schock Krebse/ davon die schwartzen Adern aus dem Hals ausgezogen sind/ item drey Schildkroten-Köpff/ Schwantz und Fusse weggehauen/ laß es alles wol in einer Geiß-Milch sieden/ thue auch darzu 15. oder 20. Schnecken/ Lungen und Leber von einem schwartzen Kalb/ muß alles miteinander in einer Geiß-Milch gesotten werden/ bey den Krebsen müssen die Scheiffen bleiben/und wann es genug gesotten ist/ so nimms aus der Milch und hacks klein/ und gieß im Hacken immerzu Geiß-Milch daran/ daß sich die Milch/ darinn sie gesotten sind/alle vermische/und hacke darunter auch folgende Species: Kreutz-Salve und kleine Weinberl/ jedes eine gute Hand voll/ ein Vierding süsses Holtz/ Scabiosen-Blätter ein Hand voll/ Isop auch so viel/ Anis einen Vierding/ dis alles wol unter einander gehackt/ und wann man an der Geiß-Milch nicht genug hätte / muß man noch in einem Hafen warm Geiß-Milch bey dem Feuer haben/ und also aufgiessen / bis alles durcheinander gehackt/und ziemlich feucht ist; man mag auch darzu nehmen etwan ein Quintel Muscat-Blühe/ alsdann alle diese Sachen in einen saubern Hafen gethan/ zugedeckt / an einem kühlen Ort gesetzt/ und davon genommen/ was man alle Tag ausbrennen kan/ nicht zu viel auf einmal eingelegt/ und fein kühl ausgebrennt / in 3. Tagen kan mans vollenden; wann alles ausgebrennt ist/ soll man Manus Christi, von Perlen gemacht/ darein werffen/ und des Tages auf dreymahl trincken/ Morgens / Nachmittags um drey Uhr / und Nachts/wann man schlaffen geht/ jedesmal ein halbes Trinck-Gläsel voll/ allzeit mit braunen Zucker-Kandel ein wenig süsse gemacht/ und also warm getruncken.

Das fünfferley Kraut-Wasser mach also: Rec. Lilium convallium-Blümlein/ zwey guter Hand voll/ Hollerblühe/ Salbey/ Melissen/ Isop/ dicke Camillen-Blümlein/ Weinrauten/ Rosmarin/ Poley/ jedes zwey Hand voll weisse Lilgen-Blätter/ Lavendel-Blühe/ Majoran/ weisse Rosen-Blätter/ jedes vier Hand voll/ klein zerhackt/ und zwey Aechtring guten Wein darauf gegossen/ 9. Tage in einem Keller stehen lassen/ darnach soll man die Suppen abseyhen/ die Kräuter in einem Mörsel stossen/ den Wein wieder darauf giessen / und also distilliren; zu Stärckung des Haupts soll man einen Löffel voll trincken/ zu Morgens. Im grossen Kopff-Wehe/und bösen aufsteigenden Dämpffen/ soll man ein Tüchlein darein netzen / und auf die Schläffe und Scheitel legen/ ist auch zum Anstreichen eine gute Labung/ hat einen edlen lieblichen Geruch / man mags auch unter das Hand-Wasser vermischen und brauchen.

Ein gutes Augen-Wasser/ für die Röthe und Flüsse der Augen: ℞. Fenchel-Wasser 4. Loth / Schellkraut-Wasser 2. Loth/ Rosen-Wasser 1. Loth/ præparirte Perlen und Tutia, jedes 1. Quintel / mit Fenchel-Wasser abgetrieben / alles wol vermischt / und Abends und Morgens in die Augen gethan.

Ein edles Wasser für den Stein: Im Mertzen nim die jungen Sprossen von den jungen Bircken/ ehe dann sie sich aufthun/ und brenne ein Wasser daraus/ solches soll man trincken/ und darauf baden/ es treibt und zermalmet den Stein.

Gurgel-Wasser für alle Wehtagen im Hals: Nimm Eychen-Laub/ gespitzten Wegricht/ Heil aller Welt/ und Bronn-Kressen/ eines so viel als des andern/ ausgebrennt und damit gegurgelt.

Ein gut Wasser den kleinen Kindern in den Blattern: Nimm wolzeitige Erdbeer zwey Aechtring Kannen voll/ vier Loth Rub-Saamen/ denselben zerstossen/ man muß ihn also in den Brennzeuge richten/ daß zwischen jede Lege Erdbeer der Rub-Saame eingestreuet/ und also distillirt werde; man kan davon einen Tag öffters eingeben.

Noch ein gut Wasser den Kindern für die Hitze: Rec. sauber abgestreiffte Holler-Blühe eine gute Schüssel voll/ und zehen Eyer/ die soll man an Spitzen wol öffnen/ und in den Brennzeug richten / daß die Eyer zwischen einkommen/ und also distilliren und brauchen.

Das Gersten-Wasser / in allen Kranckheiten zu gebrauchen: Nimm 1. Pfund Gersten/ 4. Maß Wasser/ 1. Loth süsses Holtz/ ein halb Loth Veyel-Saamen/ ein halb Loth Petersil-Saamen/ 1. Quintel rothe Rosen/ 6. Hirschzungen-Blätter/ Salbey und Isop / jedes ein halb Quintel/ Feigen oder Rosinen 1. Quintel/ alles in einen neuen Topff 2. Zwerch Finger eingesotten / seyhe es durch ein rein Tuch/ und setz es in ein kalt Wasser/ das kühlet die Leber und alle Glieder/ vertreibet die Hitz/ leschet den Durst/ und macht sehr auswerffend/ reiniget die Lunge/ Miltz/ Nieren und Blasen / machet wol harnen/und dienet sonderlich in hitzigen Fiebern uñ Kranckheiten. Aus des Herrn von Rantzau geschriebenen Haus-Buch.

Das Kalbs-Leber-Wasser für die hitzige Leber und die Dörre: Man soll nehmen frische Kalbs-Leber / wo möglich/ von einem gantz schwartzen oder rothen Kalb/ so schwer als die Leber wiegt / soll man nehmen frischen Salbey/ item von Antivi- und Cicori-Kraut und Wurtzen/ jedes eine kleine Hand voll / dis alles soll man klein hacken/ und in ein Brennzeug einrichten/ Geiß-Milch/ daß sie wol darüber gehe/ daran giessen/und also distilliren. Will mans für jemand zurichten / der nicht die Dörre/ sondern nur eine hitzige Leber hat/ so ist besser/ man lasse die Geiß-Milch aus/ und giesse Antivi- und Cicori-Wasser daran/ also bleibts auch lieber.

Noch sind etliche fremde und ausländische Geträncke/ die zur Gesundheit sehr verträglich geachtet sind/ beyzufügen/ als erstlich daß Thèe, so aus China und Japonia zu uns überbracht/und die letztere noch höher/ als die erste gehalten wird. P. Martinus Martinius in Atlante Sinico schreibet also davon: Das Thèe habe schier Blätlein die dem Rhus Sumach ähnlich sind/doch sey es kein Baum/ sondern eine Stauden/ und werde gepflantzt/ habe eine weisse auf gelblicht sich ziehende Blühe/ nach der Blühe folgen grüne Beer/ die hernach schwartz werden; zum Tranck werden im Frühling die ersten Blätter gesammlet mit grossem Fleiß/ und eines nach dem andern abgeklaubt/ in einem eisernen Koch-Topff oder Kessel gethan/und bey einem gelinden Feuerlein gewärmet/ darnach auf einer subtil geflochtenen Decke mit den Händen zusammen gewickelt/wieder am Feuer erwärmet und getrücknet/ und wieder zusammen gewunden/ biß es gantz dürre worden; sie verwahrens meistens in zinnernen Gefässen/ damit es nicht feucht werde/ oder ausdünsten könne/ wann mans brauchen will/ wirds in ein siedend Wasser geworffen/ so thun sich die Blätlein wieder auf und werden grünlicht/ färben auch das Wasser also/ und wolriechend; man vermeynt die Chinenser habens nur diesem Kraut zu dancken/ daß man bey ihnen vom Podagra und Stein nichts höret; nach der Speise gebraucht/verhindert es alles Undauen/ und hilfft alle Cruditäten des Magens verzehren/ daher sie auch den Trunckenen gesund ist/ und die Dämpffe nicht ins Hirn rauchen lässet/ und macht/ daß sie desto mehr/ohne Schaden/ trincken mögen: ist fürtrefflich wider den Kopff-Wehe und kurtzen Athem; denen die wachen wollen/ macht es munter seyn/und hindert den faulen Schlaff/ so denen dienlich/die des Nachts zu schreiben/oder andere Geschäffte zu verrichten haben; wann das Kraut grünlicht/ bitter und dürr ist/ daß es sich mit dem Finger zerreiben lässet/ so ist es gerecht. Man siedet ein saubers Wasser in einem zugedeckten Geschirr/ wann es siedet/ thut mans vom Feuer/ wirfft die Blätter hinein/ und wann solche gen Boden sincken/ so kan mans trincken; man kan die überbliebene Blätter noch einmal brauchen/ doch muß mans im Wasser wieder sieden lassen; je kleiner die Blätlein sind/ je theuerer und besser sind sie/ etliche nehmen die schon gekochte Blätlein/bereiten des Abends mit Oel/ Essig und Zucker einen Salat daraus/ und essen ihn/ soll gesund seyn. Der König und die grossen Herren in Japonien trincken nichts als die Blühe von Thèe, in dem dieselbige gesünder uñ schmackhafftiger ist als die Blätter/ aber der Werth ist auch höher/daß ein jedes Wein-Glas voll/unsers Geldes auf einen Reichs-Thaler kostet. Zertheilet und mindert alle Zufälle/die aus übersich steigenden Dünsten entstehen/in Schwermuth/ allerhand Flüssen/Schlaff-Sucht/Augen-Flüssen/ Hertzklopffen; vorher eingenommen/ verhütet es die Trunckenheit/ soll die Krafft im Menschen erhalten/ wird in gelinder Wärme gedörrt/ im Wasser gesotten/ mit ein wenig Zucker versüsset/ und also warm getruncken. Ein Quintlein von diesem Kraut gesotten/ ist auf einmal genug: in Japonien wird es gepulvert/ und also im Tranck vermischt und gebraucht; andere nehmen dieses Kräutleins 4. Loth/ giessen vierdigen Wein/ oder/ nach Belieben/ und nach Umstand der Kranckheit/ ein übereintreffendes distillirtes Wasser darüber/ etwan eine Maas/thun nach Wolgefallen ein Loth Zimmet dazu/ lassen es einen oder zween Tage stehen/ und distilliren es hernach per Baln. Mar. biß auf ein halbe Maas/ davon brauchen sie Morgens einen oder zween Löffel voll; oder man nimmt dieses Krauts 3. Loth/ giest Malvasier oder distillirtes Wasser darüber/ ein Seidel/ und trincket davon Morgens 2. 3. oder 4. Löffel voll/ das kan man mit ein wenig Zimmet und Zucker vermischen/ist genug wochentlich zwey oder dreymal gebraucht/ ist gut für Stein/ Podagra und Kopff-Schmertzen. Sie wachsen wie die Rosen-Stauden/ haben doch Blätter von unterschiedlicher Grösse/ tragen weisse Blumen und schwartzen Saamen/ wie D. Jacob. Bontius lib. 6. c. 1. Hist. Nat. & Med schreibet/ und vermeynet man/ es sollte in unsern Europæischen Ländern auch wol auffzubringen seyn. Wer mehr davon wissen will/ besehe D. Bernhardi Verzalchæ Kräuter-Buch lib. 4. cap. 154. Vom Mißbrauch/ so wol des Thèe, als des Tabacs/hat D. Simon Pauli geschrieben/ und ist er der Meynung/ das Thèe wachse auch in unsern Ländern/ welches Myrtus Brabantica, Chamælcagnus, und in Meckelburg/ Post/ von den Holländern/ Gagel/ und in Franckreich/ Piment Royal genennet wird; besihe Lobelium in Adversariis fol. 417. Dodonæus Stirp. Hist. Pemptad. 6. l. 2 c. 2. c. 20. f. 780. sagt/ es sey Chamælcagnus ein nieders Sträuchlein/ cubiti altitudinem rarò attingens ramulos promit non nullos foliola circa latiuscula, oblonga, myrti foliis haud multum dissimilia, sed duriora, & subindè longiora, totus frutex cum gravitate quadam odoratus est, præsertim semen, & ejus oleosa pinguedo gaudet locis incultis & Ericastris aliquantulum aquosis & pallustribus. D. Simon Pauli ist der Meynung/ wann man die Blätter von unseren Wiesen-Betonica also brauchen sollte/sie viel mehr Wirckung haben würden. Andere vermeynen/der Ehrenpreiß und Hirschzunge könten auf diese Weise gebraucht/ gleiches verrichten; das ist aber gewiß/daß dieses Thèe in Schorbockischen Kranckheiten/ oder wann der Magen/ die Intestina und Nieren schadhafft sind/ viel Nutz schaffe/ wann es nicht mit vollen Leib genommen wird/ dient auch denen die mit Podagra/ Sand und Stein behafft/ doch muß es ex consilio Medici adhibirt werden.

Chocolata wird aus zweyerley Indianischen Gewächsen/ und unterschiedenen Gewürtzen bereitet/ als erstlich aus der Frucht eines Baums/ welches bey den Indianern Cacao, Cacacio, und in der Provintz Nicaragua, Cacavete heisset/ wächset im dürren Erdreich/ daher dieses Gewächs subtil und klein bleibet/und unter andere grosse Bäume/die ihm Schatten geben/gebauet wird. Das andere Gewächs wird genannt Accotes, oder Achioti, ist an der Grösse/ Gestalt und Form einem Pomeranzen-Baum nicht unähnlich/die Blumen sind Stern-förmig/ mit fünff weissen und röthlichten Blättern/ die Frucht ist wie ein Igel/ wie grüne kleine Mandeln formirt/ wann diese reiffen und auffspringen/ zeigen sie rothe/ den Weintrauben nicht ungleiche/ sehr roth gefärbte Beerlein/ deren nimmt man so viel als die Chocolata zu färben nöthig ist; man nimt also von dieser Chocolata 10. Pfund/ anderthalb Pfund Zucker/ Zimmet 2. Untzen/ Cardomomen 7. Loth/ Gewürtz-Nägelein und Anis/ jedes 2. Reichs-Thaler schwer/ Accotes, so viel/ als es genug roth färben kan/ auch

nimmt man Mandeln- und Pomeranzen-Blühe-Wasser darzu. Wird aus India und Hispania zu uns überbracht / und soll ein treffliches Præservativ seyn / den Menschen gesund zu erhalten / wird mit Wasser gesotten / nach Belieben gezuckert / und warm getruncken.

Von der Natur und Eigenschafft der Chocolata hat Antonio Colmenero de Ledesina Spanisch geschrieben / welches der berühmte Medicus, Marcus Aurelius Severinus, in die Lateinische Sprach versetzt hat.

Cap. LXV.

Café, Caphé oder Coffé.

Etliche haben das Ca, Cia, Cahue oder Café mit dem Thée vermischt / und eines daraus gemacht / da doch dieses eine Frucht ist / wie eine Bohnen-Art / die in Arabia wächset / das Thée aber (wie gehört) ist eine Stauden / davon allein die Blätter zu gebrauchen sind / die wächset in China. Faustus Naironus Bancisius Maronita, Lector der Chaldæischen und Syrischen Sprach in Archi-Gymnasio zu Rom / hat einen Discours davon gehalten / und erzehlt eine Historie / von einem Schäfer in Arabiâ felici, der Geiß und Ziegen gehalten / und hätte hernach einem Religiosen geklagt / seine Heerde habe die gantze Nacht über gewacht und gesprungen / wieder ihren Gebrauch: Der Prior des Convents habe daraus vermuthet / es müsse die Weide dessen Ursach seyn / und den Hirten fleissig ausgeforscht / wo er den Tag vorhero geweydet; und als er ihms gewiesen / und der Prior daselbst nichts anders / als kleine Bäumlein und Stäudlein gesehen / davon die Ziegen die Früchte abgebrockt und gefressen haben / hab der Prior ihm vorgenommen / dieses Krautes Tugend zu versuchen / und hat dergleichen Frucht lassen im Wasser sieden / da habe er vermerckt / daß die jenigen / so davon getruncken / sich sehr munter und hurtig erwiesen / daher hat er seinen Geistlichen / wann sie die Metten singen müssen / dieses Tranck gegeben / daß sie sich des Schlaffs also leichtlich und wol erwehren können; und also ist diese / neben noch mehr andern Tugenden / nach und nach / von dieser Frucht entdeckt / und sein Gebrauch / mit gemeinen Beyfall / dermassen eingeführet worden / daß die Türcken / und die jenigen / die mit diesem Caphè ihr Gewerb haben / für den jenigen zu beten pflegen / ders erstlich erfunden. Erst-gemeldter Author nennts in seinem Discours, Ban od' Bon, uñ glaubt / es es sey eben das Bunch, davon Avicenna in seinem andern Tractat des ersten Buchs gedencket. Dieses Tranck dienet den schwangern Frauen / damit sie desto leichter niederkommen / heilet auch das versehrte Miltz / hilfft wider die Vapores Hypochondriacos, und wo diß Tranck gewöhnlich ist / wird man nichts / weder vom Sand noch Stein hören. Es ist aber / wie gesagt / diß Cafè eine Art von Bohnen / welches bey Mecha in Arabien wächset / ist in der Grösse und Form ablänglicht-rund / wie unsere Oliven; der Handel damit ist in der gantzen Türckey so groß / daß allein die Maut davon dem Groß-Herrn eine nicht geringe Summa jährlich einträgt. Der davon gemachte Tranck wird auch in Europa gebracht / und findet man zu Pariß etliche Läden / wo es verkaufft wird / wie das Journal des Sçavans Tom IV. Anni 1675. fol. 35. bezeuget. Die Araber machen diese Zubereitung auff zweyerley Weise / erstlich allein mit der Haut oder Schelffen dieses Gewächs / oder nur mit dem Kern / doch soll der Tranck vom Kern nicht so kräfftig seyn / als der von der Schelffen / und sie haben gemerckt / daß diese beyde Säffte von unterschiedlicher Wirckung sind / der eine kühlt und erfrischt / der andere aber erhitzt und wärmet; sie braten die Frucht oder den Kern am Feuer / oder rösten es in einer Pfannen / und rühren es mit einem hültzernen Löffel / bis es bräunlich / doch nicht verbrennt wird / machen ihn hernach zu Pulver / und infundiren es einen Tag lang im Wasser; die Türcken lassen das Wasser sieden / werffen hernach das Pulver hinein / und siedens abermal so lang / biß es nicht mehr bitter ist (ohne genugsame Kochung / würde es sonst allzeit eine Bitterkeit haben) die Dosis dieses Pulvers ist von keiner gewissen Regel / meistens aber mischet man unter drey Pfund Wasser zwey Untzen dieses Pulvers / was sich setzt am Boden / kan man / mit Zuthun eines frischen / folgenden Tags wieder brauchen; man kans frühe / und 2. Stund nach dem Essen gebrauchen. Die dieses Wasser noch edler und besser haben wollen / werffen etwas von Zucker / Zimmet und ein wenig Nägelein hinein / welches ihnen eine angenehme Schärffe machet / daß es desto besser nähre / sein Gebrauch ist in Türckey so gemein / als der Wein in unsern Wirths-Häusern / daß auch die Aermsten daselbst täglich zwey oder dreymal davon trincken / ja daß die Männer schuldig sind / ihre Weiber damit zu versehen. Insgemein wird dafür gehalten / diß Getränck erwärme und stärcke den Magen / eröffne die innerliche Obstructiones der Leber und des Miltzes. D. Leonh. Rauwolff schreibt in seiner Morgenländischen Reyse / Part. I. cap. 8. fol. 102. diß Geträncke sey so schwartz / nahe wie Dinten / so sie doch aus tieffen Porcellana-Schalen / so warm als sie es erleiden können / begierig trincken. Die Experienzen / die man in Engelland / Schweden und Dänemarck / von diesen Tranck gethan hat / beweisen / daß dieses Caphè sehr nützlich sey / in den Flüssen und Catharren die auf die Brust fallen / in den Verstellungen der Monats-Zeit und des Harns / in der Aufsteigung und Ebullition des Geblütes / in Abnehmung der Kräfften / wider die Winde / Wassersucht / Uberfluß der Gallen / Schorbock / Dörre / Melancholiam Hypochondriacam, Stein und Sand / Podagra / Fäulung des Geblüts / und Verlierung des Lustes zum Essen / dienet auch den schwangern Frauen zu Beförderung ihrer Niederkunfft / ist absonderlich denen nützlich / die viel Früchte rohe essen; es wird gemächlich / nach u. nach / eingeschlurfft / weil man es gar warm trincken muß / sonst würde man das Maul verbrennen. Mr. Willis schätzet sie über alles hoch / wegen ihre Tugend / den Kopff-Wehe zu vertreiben / und versichert / er habe solches so offt und so

glücklich gebraucht/daß er sich darwieder keines andern mehr gebrauche in solchen Fällen/ dann es schlage die aufsteigende Dünste nieder/ die sonst ins Hirn steigen/ und wo man alle Abend ein Gläslein davon trincke / könne man/ ohne Schaden/ etliche Nächte wachsam bleiben; Mr. Willis. vermeynt/ alles komme von der Natur dieser Frucht / davon die Rinden oder Schelffen warm im ersten / und trocken im andern Grad/der inwendig Kerne aber mittelmässig und temperirt sey / doch trocknet es den Menschen aus/ und daher sind die jenigen/ die es zu übermässig nehmen / meistens dürr und mager; doch / ob der Mißbrauch gleich zu tadeln/ so gibt es gleichwol die Erfahrung/ daß dieses Geträncke/ frühe nüchtern mit ein wenig Zucker genommen/sey wolbekommlich / und der Gesundheit sehr bequem und anständig.

Cap. LXVI.

Syrupen und Latwergen.

HErr Graf Dighy beschreibt/ in seinem andern Theil seiner auserlesenen und bewährten Artzney-Mitteln/ einen treffichen Syrup / zu Erhaltung und Verlängerung des Lebens dienlich / also: Nimm 8. Pfund des Safftes von Bingelkraut/ id est, ex herbâ Mercuriali, 4. Pfund Borago-oder Ochsenzungen-Safft/ thue darzu 12. Pfund gutes Hönig / drucke es aus per manicam Hippocratis, damit es fein lauter werde/ nimm darnach ein Viertels-Pfund Enzian-Wurtzen / und ein halb Pfund Veyel-Wurtzen/ schneide beede zu Stücken/schütte guten weissen Wein darüber/ laß es 24. Stunden stehen / rühr es aber offt um/ hernach laß es/ ohne Ausdrucken/ durch ein sauber leinen Tuch lauffen/ mische das Durchgelauffene unter die Säffte und das Hönig/ koch es zu einen Syrup / und schaume es fleissig ab. Welcher davon alle Morgen nüchtern einen kleinen Löffel voll einnimmet / (sagt bemeldter Author) der darff sicher/ so lang ihm Gott das Leben lässet / weder Medicum noch Apothecken brauchen/ ist an vielen probirt und gut befunden worden.

Die Passauer-Latwergen mach also: ℞. Euphorbium, Mastix / rothe Myrrhen/ ana zween Ducaten-schwer/ oder nachdem du viel oder wenig machen wilt / Saffran 20. Gran oder Gerstern-Körner schwer/ stoß alles gar klein/ sähe es durch ein Sieb/mische es durcheinander/ hernach nimm so viel geläutertes Hönig darunter / daß es ein Taig werde/ davon gibt man einem Alten eines Ducaten schwer/einem Jungen die Helffte/ in Weinrauten-Wasser ein/ ist gut für Gifft/ und zur Infections-Zeit.

Die Purgier-Weinbeerl-Latwergen mach also: Man soll gute wolzeitige Zwetschgen im Wasser sieden/ daß so viel Brühe werde/darinnen man 6. Loth Senen-Blätter wol weichen kan/ daß/ wann mans abseyhet und durchdrucket/ ein Seidel bleiben möge; dann soll man nehmen Rhabarbara und Zimmet /jedes 1. Loth / Nägelein ein halb Loth/ alles klein gestossen/ und fein leicht in ein Tüchlein gebunden/ und in die heisse Brühe gehenckt / wann die Senen-Blätter darinnen sind / es muß Tag und Nacht/samt den Specien an einem warmen Ort stehen/ hernach nimm Welsche Weinbeer 1. Pfund/ sauber gereinigt / gewaschen / gehackt / und mit Röhrl-Wasser gesotten/ biß man es durchschlagen kan/ dieses in eine saubere messinge Pfann gethan/ und die bereite Brühe/wann das Tüchlein mit dem Gewürtz wol ausgedruckt/ darein gegossen/ thu auch darzu ein Vierding Zucker-Penat/und vier Loth frische Manna/ im Wein zerriben / und also soll mans sieden lassen biß zur rechten Dicken. Wer verstopfft ist/ der nehme davon / vor Essens eine Viertel-Stund/ einen Löffel voll/ und esse nicht gar viel darauff/etwas leicht dauliches/es dienet für Kinder und Kindbetterinnen.

Eine probirte Latwergen für das Fieber: Nimm 4. Loth guten gestossenen Rosen-Zucker/ und 1. Loth des besten Methridats oder Theriacs/ diese beede Stücke laß wol untereinander stossen/ und wol zerreiben/ alsdann mag mans in eine zinnerne oder irdene Büchsen oder Tigel thun/ und wol verbinden / ist gewiß gut für allerley Fieber zu gebrauchen. Man soll es Morgens frühe nüchtern brauchen/ und 3. oder 4. Stunden darauff fasten/ oder man kans auch nehmen Abends/wann man will zu Bette gehen. Einen alten gewachsenen Menschen gib 1. Loth/einem jungen/ohngefehrlich unter 20. Jahren / 3. Quintel/ einem zu 7. biß 10. Jahren 2. Quintel/einem Kind 1. Quintel.

Latwergen für die Husten und Engbrüstigkeit: ℞. ein Pfund welsche Weinberl/ wasche sie sauber/ hacke sie klein/ thue es in eine messinge Pfanne / gieß darüber Salve-Wasser/so viel/daß es wol darinnen sieden kan/ laß sie sieden/ biß sie gar weich werden/ schlag es durch ein härenes Sieb/und nimm darzu Zucker-Kandel und Zucker-Penat/ jedes 1. Pfund/ laß es damit absieden / biß es zu einer dicken Latwergen wird/ und wann es gesotten ist/soll man darein rühren/ 2. Loth gepülvert süsses Holtz. Von dieser Latwergen soll man des Tages etlichemal ein kleines Löffelein voll einnehmen. Man kan an statt des Salve-Wassers auch brauchen Hufpletschen-oder Lindenblühe-Wasser.

Cap. LXVII.

Allerley Julep und Säffte.

DEn Pfersich-Blühe-Safft zu machen/ der trefflich wol purgirt / auch Kindern und alten Leuten dienlich ist: Man nimmt einen glasurten Wasser-Krug/ der wol ausgesotten ist/ drucket den mit sauber abgezupfften Pfersich-Blühen voll/ giest ein siedend Wasser darauff/ bis es über die Blühe gehet/ vermacht den Krug wol/ daß kein Dampff davon gehe/setzet den Krug in einen kalten Keller/ so lang biß man genug Blühe hat/ alsdann druckt man den Safft aus / läst ihn wieder sieden / thut die Blühe wieder in den Krug / wie zuvor / brennet den siedenden Safft darauff/ setzt ihn wieder in den Keller/ und das thut man

o offt/ biß der Safft gantz kräfftig/ schön/ dick und geärbt ist/ alsdann nimmt man auff ein Halbe dieses Safftes 1. Pfund des schönesten Zuckers/ siedet einen ziemlich dicken Julep daraus/ füllet ihn in kleine enghälsige Gläser/ läst ihn drey Tag stehen/ biß er sich setzet/ füllet sie so voll an/ als es bedarff/ giest ein zerlassenes Wachs darauff/ und behälts an einem kuhlen Ort/ biß zum Gebrauch. Einer grossen Person gibt man 8. Loth/ einer mittelmässigen 6. Loth/ den Kindern 3. 4. und 5. Loth/ nachdem sie starcker und schwacher Natur sind/ wäre dieser Safft zu nehmen zu dick/ kan man Zucker-Wasser darunter giessen; man kan ihn auch mit Sauerbronnen abgiessen/ ist gewiß ein köstlicher Safft.

Wermuth-Safft zu machen: Nimm ein Kragen-Glas/ so groß du wilt/ füll es halb voll mit wol zeitigen dürren Wermuth-Knöpfflein/ daß die Stengel und Blätlein sauber davon komen/ gieß Spanischen Wein darauf/ doch daß das Glas nicht gar voll sey/ daß mans wol über und über buttern kan; man kans in einem Keller behalten; damit kan man ihn/ wann man will/ einen Wermuth-Wein machen/ wann man ein halbes Löffelein voll unter eine Kanne Wein giest; dient auch wider die Colica. Wann man diesen Safft samt den Knöpfflein zwey oder drey Löffel voll kan einnehmen/ legt er das Undauen/ und erweckt Lust zum Essen/ treibt die Gall aus dem Magen/ ist auch den Mutter-siechen Weibsbildern gesund.

Oder mach ihn also: ℞. Wermuth/ Centaur/ Cardobenedict-Kraut/ jedes eine Hand-voll/ die Kräuter müssen dürr seyn/ 2. Loth frische Alant-Wurtzen/ von einer gantzen Pomerantzen Safft und Scheiffen klein zerschnitten/ in ein weites/ oben enges/ Glas gethan/ zwey Köpffel des besten Brandweins darauff gegossen/ das Glas wol verbunden/ und vier Wochen in einem Keller stehen lassen/ hernach ausgesihen und behalten/ ist sehr gut für den Sand.

Safft von Morschansker-Aepffeln: Nimms/ schäl und reib sie auf einem Rieb-Eisen/ fülls in einen Krug mit einer Hülle/ wie man sie sonst zum Wasser-sieden brauchet/ daß er eine zwerche Hand lähr bleibe/ laß ihn in einem Kessel in siedenden Wasser 6. Stunden sieden/ dann wieder erkalten/ und durch ein dickes Tuch auspressen; diesen Safft nimm und mach ihn siedend/ schlag Eyerklar auff einem Teller ab/ und schütte sie in den Sud/ laß es starck aufwallen/ so lang/ als ein paar harte Eyer/ seyhe es wieder durch ein Tuch; auf jede Halbe dieses Saffts nimm 1. Pfund Zucker/ sied ihn zu einem Julep/ druck zu einer jeden Halbe dieses Saffts eine Limoni/ laß es wieder mit einander versieden/ biß er recht wird/ füll ihn in di e Gläslein/ und laß ihn über Nacht auf dem Ofen stehen; dieser Safft stärcket das Hertz/ löschet die hitzige Gall/ löset solche auf/ und führet sie aus/ kühlet das Geblüt und die Leber/ Morgens etliche Löffel voll davon genommen/ und zu Zeiten davon abgegossen.

Hollunderblühe-Safft/ für die Cathar und Engbrüstigkeit: Nehmt 14. Loth abgezupffte Hollunder-Blühe/ geist darauf eine Maas siedendes Wasser/ last es über Nacht stehen/ des andern Tages druckts aus/ lasts wieder sieden/ und giest es wieder über 14. Loth/ frisch abgezupffte Holunder-Blühe/ lasts wieder über Nacht stehen/ alsdann wieder ausgedruckt/ und in dem ausgepresten Safft 2. Pfund gar schönen Zucker gelegt/ und nach Belieben gesotten/ so er dick gesotten wird/ so condirt er sich/ und ist offt dieser Zucker-Candi in Catharren und Engbrünstigkeit annehmlicher und lieblicher als der Safft selbst/ weil er fein gemählich im Munde zergehet. Und auff diese Weise kan man die Säffte und Condituren/ von Nägelein/ Veyeln/ und andern wolriechenden Blumen zu wegen bringen.

Ein Safft für die Husten/ Dörre und Lungensucht: ℞. Zucker 16. Loth/ süsses Holtz 3. Loth/ Ehrenpreiß/ Hirschzungen/ Lungenkraut/ Leberkraut/ Weinrauten/ Creutz-Salve/ Isop/ Persian-Kraut/ oder wilden Bertram/ jedes ein Quintel/ Lorbeer 15. Kranweth-Beer 21. Feigen 12/ alles klein zerschnitten/ und die Kräuter ein wenig zerriben/ daran gegossen anderthalb Seidel Wasser/ an einem warmen Ort stehen/ und also drey Tage digeriren lassen; darnach soll mans abseyhen/ und wol ausdrucken/ in ein Becken thun/ und alsdann erst den Zucker/ auch ein Seidel schönes Hönig darzu thun/ und also zu einen Julep sieden lassen/ davon soll man Morgens und Abends einen guten Löffel voll nehmen; ist dörrsüchtigen Leuten sehr gut.

Ein Safft für die Husten und schweren Athem: Presse den Safft aus den Alant-Wurtzen/ auch aus Isop/ nimm von jedem vier Loth/ Hufflattich-Wasser nimm eine Maas/ Zucker und geläutertes Hönig jedes ein halb Pfund/ alles recht gesotten/ Morgens und Abends einen Löffel voll davon genommen.

Sauerampffer- und Löffelkraut-Safft mach also: Zerstoß die frischen Kräuter gar klein/ presse den Safft heraus/ laß es über Nacht stehen/ und sich setzen/ das Lautere thue in einen saubern Kessel/ wann es siedet/ so thue das Weisse von einem Ey/ samt der Schalen hinein/ so läutert es sich/ fäim es fleissig ab/ hernach thue auff jedes Seidel Safft einen Vierdieng geläuterten Zucker/ und laß es zu einem Julep sieden. Auf diese Weise kan man auch von andern Kräutern den Safft sieden.

Ein Safft in hitzigen Kranckheiten/ in grossem Durst und Schwachheiten: Man soll nehmen Himbeer-Essig ein Seidel Zucker anderthalb Vierdieng/ und mit einander Julep-dick sieden lassen; wann/ mans vom Feuer hebt/ soll man ein Seidel Nägel-Julep darunter giessen/ wird zum Abgiessen gebraucht. Den Nägel-Julep aber macht man also: Nimm schöne rothe Nägele/ wann sie in der besten Blühe sind/ schneid das Weisse von den Blätlein hinweg/ laß es zwischen 2. Papieren überwälchen/ doch daß sie nicht dürr werden/ fülle sie alsdann in unterschiedliche schleyerne Säcklein/ thue es in ein saubers Kesselein/ gieß frisches Wasser darauff/ laß es also sieden/ bis sich die Farb heraus siedet/ druck die Säcklein wol aus/ laß es wieder sieden/ bis es keine Farb mehr giebt; ist es von einem nicht hoch genug an der Farb/ so leg das andere und dritte Säcklein hinein/ biß die Farb schön genug ist; alsdann nimm auff eine Halbe dieses Saffts/ ein Pfund Zucker/ zu kleinen Stücklein geschlagen/ laß es also verschaumen/ und sieden zu rechter Dicken; wann man einen Tropffen auff einen kalten zinnernen Teller fallen läst/ daß er nicht von einander fliesst/ so ist es genug. Also macht man auch den Veyel- und Rosen-Julep.

Cap. LXVIII.

Gesund-Zucker/Zeltlein und Morsellen.

Lavendel-Zucker zur Haupt-Stärckung macht man also: Nimm 6. Loth schöne abgepflockte Lavendel-Blühe/ stoß oder reib sie wol/ darnach nimm Zimmet/ Negelein/ Muscat-Nuß und Blühe/ Cubeben/Cardomomi, Galgant/gelben Agtstein/ jedes 1. Quint/ den Agtstein klein/ das Gewürtz gröblich zerstossen/ alsdann soll man an ein Pfund geläuterten Zucker giessen/Lavendel-Wasser und Rosen-Wasser/jedes ein halb Seidel/ laß den Zucker verfäumen/ und sieden/ biß er etwas dicklicht wird/ aber nicht gestehet/ oder spinnt/ darnach die Lavendel-Blüh darein gerührt/ so lang sieden lassen/ als ein hartes Ey/ und wann mans vom Feuer hebt/ kan man das Gewürtz hinein rühren/ davon kan man Morgens einer welschen Nuß groß essen/und den Geruch wol lassen in den Kopff gehen.

Den köstlichen Negel-Zucker mach also: Nimm schöne dicke schwartz-rothe Negel-Blumen/ schneid die Blätlein ab/daß kein Weisses dabey bleibe/auf 12 Loth/ reib sie in einem Reib-Scherben wohl und klein/ den Reib-Scherben soll man zuvor mit Gewürtz-Negel-Wasser wol naß machen/ es zeucht sich sonst der Negel-Safft hinein/endlich nimm darzu 1. Pfund schönen geläuterten Canari-Zucker/ laß ihn mit Citronen-Blüh/ oder gar frischen ausgebranten Citroni Wasser/ oder so man deren keines haben kan/ mit Melissen-Wasser ziemlich sieden/ thue darnach die Negelein hinein/ und druck von dreyen Limonien das Saure durch ein Tüchlein/laß es also sieden/biß es recht ist; wann mans vom Feuer thut/soll man drey Gran Ambra Gries/und zwey Messer-Spitzen Negel-Stupp darein thun/ und wol einrühren.

Die gebachene Ingwer zu machen: Rec. ein Pfund weissen Canari-Zucker/sied/und läutere ihn/ biß/ wann man mit dem Kochlöffel-Stiel hinein greifft/ und ihn in die Höhe hält/damit die Tropffen vom Zucker herunterfallen/ daß an denselbigen Tropffen/ gleich wie ein Härlein hanget/ so ist er recht gesotten; nimm ihn darnach vom Feuer/ und rühr darein ein halbes oder gantzes Loth/ nachdem mans haben will/ klein gestossenen Ingwer/ reibs mit einem Reib-Holtz wol in der Pfannen/ biß er weiß und dick wird; hernach auf eine Platten heraus gethan/ und alsdann/ wann sie sich abledigen lassen/auf ein sauber Papier gelegt/in ein Sieb gethan/ fein gedeckt/und in einer warmen Stuben 4 oder 5. Tage stehen lassen/sind denen gut/ die einen bloden Magen haben.

Brust-Zucker zu machen: Nimm Zimmet-Rinden 1. Loth/ geschälte Mandel 2. Loth/ Negelein und Ingwer/ jedes ein halb Loth/ Cardomomi 1. Quint/ Galgant/langen Pfeffer/Muscat-Blühe/jedes ein 16 Theil/ alles klein gepulvert/ausser Mandel und Muscat-Blüh klein zerschnitten/darnach 1. Pfund Canari-Zucker mit voriger Prob gesotten/und allerdings mit Reiben bereitet/ wie bey dem gebackenen Ingwer/ die Species darein gerührt/ daraus Strützel oder Morsellen gemacht. Will man Morsellen machen/ muß man einen Bogen Papier in 8. Theil schneiden/ und zusammen legen/ wie die Biscoten-Häuslein/ mit Mandel-Oel oder Schmaltz schmieren/und sie hineingiessen; ehe mans heraus thut/ muß mans einen Tag in der warmen Stuben abtrocknen lassen.

Die Limoni Strützel zu machen/ zur Kühlung und Hertz-Stärckung: Nimm gar schönen Zucker/zerklopff den auf einem reinen Tisch mit einem Hämmerlein wol und klein/daß die gröbsten Stücklein nicht grösser sind/ als ein Hanff-Körnlein/ darnach nimm von etlichen Limonien den ausgedruckten Safft/ thue die Kern und Häutlein sauber davon/ und zerdrucke das Saure mit einem Löffel gar wol/ daß es nur gleich fäserlicht bleibet/ und/ wann man von dreyen safftigen Limonien das Saure/ oder Safft nimmt/ soll man von einem die Schelffen gar dünn abschneiden/auf das kleineste zerhacken/ unter den Zucker mischen/ und in eine Schüssel thun/ darein/ nach und nach/ den sauern Safft giessen/ gar wenig auf einmal/es ist geschwind vergossen/ mit einem saubern Schäuflein soll mans fein gemach durcheinander rühren und umkehren/ und alleweil nach und nach/den Safft zugiessen/biß er sich in den Zucker durchzogen/ und gleichsam beysammen bleibet/ daß man ihn schier schneiden könnte/darnach soll man mit einem saubern Schäuflein hinein greiffen/und die Strützel auf ein zinnern oder küpffern Blech heraus streichen/ und so lang liegen lassen/biß sie trocken werden. Von Weinscherling und andern Säfften/macht mans gleich also.

Den brennten Zucker macht man also: Nimm Canari-Zucker/ stoß ihn ein wenig/ darff nicht gar klein seyn/ daran gieß Salbey Wasser/so viel/daß er wie ein Koch ist/ also laß ihn sieden/ biß der Zucker gantz braun und dick wird/schier/ als ob er verbrennt wäre/ alsdann soll man ihn auf einen mit Schmaltz-geschmierten Teller giessen/ so wird er von Stund an hart/und gehet herab/ wie eine Glas-Scheiben; davon in den Mund genommen/und gemach von sich selbst zergehen lassen/dienet zu Abledigung der Brust.

Eychen-Laub Zucker für alle Ruhr/ auch für den weissen Fluß der Frauen: Nimm jung eychen Laub/das erst herfür wächst/ hacks klein und stoß es/ zu einem Pfund nimm 2. Pfund gestossenen Zucker/ stoß es miteinander wol ab/wie den Zucker-Rosat, thue es darnach in ein sauber Glas/und setz es an die Sonne; davon gib den Patienten des Tags dreymal/ allzeit einer Hasel-Nuß groß/je älter es wird/je besser es wird.

Gute Zeltlein für den bösen Lufft: Rec. anderthalb Pfund Zucker/laß denselben mit Betonica-Wasser sieden/wie gebräuchig/nimm darzu Zitwer/Heilige Geist-Wurtzen/ weissen Dictam, Baldrian/ und des besten Theriacs/jedes 1. Loth/ Bibenell und Meisterwurtz/ jedes anderthalb Loth/ Terræ sigillatæ und Bolarmeni, jedes 2 Loth/ Krahen Aeuglein 1. Quint/ alles zerpulvert/und wann man den Zucker vom Feuer hebt/darein gerührt/ und Zeltlein auf einen zinnernen mit Mandel-Oel geschmierten Teller gegossen.

Zeltlein von Agtstein Oel/oder andern Oelen: Nimm schönen Zucker/ so viel du willt/ und wann er geläutert

ist/ so sied ihn / und rühr ihn immerdar mit einem hölzernen Stämpffel/ biß er dick wird/ und auf einem zinnernen Teller gestehet; wann man den Zucker vom Feuer nimmt/soll man etliche Tropffen Oel darein rühren/so viel/ als mans starck haben will/ und auf einen glatten Marmorstein giessen/der ein wenig mit Oel vorher geschmiert sey/also kan man auch Zeltlein von allerley Säfften/von Weinscherling/ Hagenputten/ Löffel-Kraut/oder dergleichen/giessen.

Cap. LXIX.

Allerley Triet.

EIn Triet/ der zur sonderlichen Hertz- und Kräfften-Stärckung gebraucht wird: Nimm das Magisterium von rothen Corallen und Orientalischen Perlen/jedes ein Scrupel/Species Diambræ 1. Untzen/unserer Gemsen-Wurtz 2. Scrupel/Cubeben 1. Scrupel/Grana Chermes einen halben Scrupel/ Ambra-Gries 5. Gran/ 2. Gold-Blätlein/ Manus Christi perlat. 3. Quint/Zimmet-Oel 3. Tropffen/ misch alles untereinander / wann es vor gepulvert/ und brauch es Morgens und Abends.

Ein guter Triet/ stärcket Kopff und Magen: Nimm Zucker ein halb Pfund / Veyelwurtzen und Mastix/ jedes 1. Loth/ Zimmet/Ingwer/Galgant/ Calmus/ Majoran ana ein halb Loth/langen Pfeffer/Muscat-Blüh/ Cubeben/Negelein/ gebrannte Hirsch-Horn/ Baldrian-Wurtz/ Cardomomi, jedes ein halb Quint/ gepülvert/und auf Semmel im Wein gebraucht.

Ein guter Magen-Triet: ℞. Paradeiß-Holtz/Paris-Körner/Cubeben/Cardomomi, Zitwer/Galgant/Gaffer/Muscat-Nuß/jedes 1 Loth/ Muscat-Blüh/ Negelein/Ingwer/Zimmet/Wein-Kraut-Saame/ Creutz-Salbe/jedes 1. Loth/Coriander/ Fenchel/ Anis/ Kümmig/weissen Kühm/jedes 1. Loth/vor gebaitzt über Nacht in Essig/und wieder getrocknet;alsdann nimm Sennet-Blätter 8. Loth/ Kuchen-Zucker 1. Pfund/ alles gepülvert und durcheinander gerührt/ wann einem der Magen wehe thut/wie ein Triet gebraucht.

Triet zum Kopff und Hertzen: ℞. rothen und gelben Sandel/jedes 3. Loth/ Muscat-Nuß und Blüh/ Cardomomi, Cubeben/Coriander/jedes 1. Loth/Negelein/ Zimmet/ weisse und rothe Corallen/ gelb præparirten Agtstein/jedes 2. Loth/Ingwer anderthalb Loth/diß alles/jedes absonderlich/ zu subtilen Pulver gemacht/ vermischt/mit ein wenig Negel-Oel angefeuchtet/dann mit Zucker vermischt/ und des Tags zweymal gebraucht.

Triet/der bringt Lust zum Essen/ stärckt den Magen/ und macht ein fröliches Gemüthe/aus Herrn Heinrichen von Rantzau geschriebenem Haus-Buch: Nimm Galgant/Negelein/Muscat-Blüh/ Poley/ Petersil/ Rauten- und Fenchel-Saamen/Storchen-Schnabel/jedes 1. Untz/weissen Zucker/so viel man bedarff/alles zu Pulver gemacht/und gemengt/und Abends und Morgens/ wie einen Triet gebraucht.

Ein Triet / so das Hertz stärckt: ℞. gelben Sandel/ klein zerstossen 3. Quint / Negelein/ Zimmet/ Muscat-Nüß und Blühe/Cubeben/eines so viel/als des andern/ anderthalb Quint/zerstossen/gepulvert/mit 15. Tropffen Negelein-Oel angefeuchtet/hernach 12 Loth Zucker/ oder so viel genug ist / darzu vermengt / und Morgens/ wann man aufftehet/ gebraucht.

Ein Triet für den Schlag/ stärckt das Haupt/ Hertz und Hirn: Nimm 3. Quint Lavendel-Blüh/ auch 3. Quint weissen Senff/und 1. Quint gepulvertes und gesähetes Liquiritiæ oder süsses Holtz/zu Pulver gemacht/ untereinander mit gebührendem Zucker/nachdem mans süß haben will/vermischt/und wie einen Triet/auf Semmel in Wein oder Malvasier geweicht/ eingenommen/ præservirt denselbigen Tag für den Schlag.

Purgier-Triet: ℞. Muscat-Blühe/Zimmet und Ingwer/ jedes 1. Loth/ Negelein/ langen Pfeffer/ jedes ein halb Loth/Sennet-Blätter 3. Loth/mit Zucker zu einem Triet gemacht/ und eine Stund vor dem Nacht-Essen genommen/hält den Leib offen.

Triet für die Wind und Mutter: Nimm Anis/Kümmig/Zimet/Cubeben/Negelein/ Lorbeer und Galgant/ der letzten zwey weniger/ Sennet-Blätter 1. Loth/ Zucker/so viel vonnöthen/alles gepulvert/gar ein wenig geriebenen Saffran darunter gethan / ein wenig davon zur Mahlzeit gebraucht.

Cap. LXX.

Methridat/Theriac und dergleichen.

EIn Methridat zu vielen Kranckheiten dienlich/ sonderlich wider die Pest: Nimm runde wolgesäuberte und wieder abgetrocknete Hohlwurtzen/Enzian-Wurtzen/rothe Myrrhen/ die beste/und Lorbeer/jedes 2. Loth/ stoß alles zu kleinem Pulver/und sähe es/darnach nimm 1. Pfund schön geläutertes Hönig/das säim wol ab/rühr die Stuck alle darein/ und behalts in einem Glas/so ist es fertig. Es widerstehet allem innerlichen und äusserlichen Gifft / auch der Pestilentz/ und allen Fiebern/ wendet die fallende Seuche/ den Schlag und alle Krümme / hilfft dem Magen dauen/ und stärcket ihn/ dienet der Leber / vertreibet die Winde; In Summa, er kan zu allem gebraucht werden/ wie der rechte Theriac / ist auch gut für die Bleich-Sucht/eine Zeitlang nacheinander gebraucht/alle Tage nüchtern einer Hasel-Nuß groß im Wein oder Suppen eingenommen/und eine Stund darauf gefastet/ eröffnet alle Verstopffungen/dienet wol den Wassersüchtigen/ und hat eine sondere Krafft für Vergifftung / ist auch dem Vieh nützlich einzugeben.

Wie der Theriac alten Leuten zu gebrauchen / sagt Marsilius Ficinus de Sanitate Studiosorum tuenda lib. 1. cap. 12. folgendes Bedencken: Ohne Widerspruch stimmen alle Medici überein / es sey nichts heylsamers

zu er-

zu erwärmen und zu Stärckung aller Glieder/ als auch der Lebens-Geister und der sinnlichen Haus-Krafft/ als der Theriac; dessen sollen wir entweder die Helffte/ oder das dritte Theil eines Quintleins einnehmen/ zweymal in jeglicher Wochen/ im Winter und Herbst/ im Frühling und Sommer aber nur einmal/ oder nur bey kaltem und feuchtem Wetter/ mit gar ein wenig klaren und lieblichen starcken Wein; zu heissen Zeiten aber/ und trockenem Wetter/ sonderlich wann die Natur des Menschen/ oder die Zeit/ zur Hitz geneigt ist/ mit zwey oder drey Unzen Rosen-Wasser/ nüchtern/ sechs oder sieben Stunde vor dem Mittagmahl/ einnehmen; ist kein Theriac verhanden/ mag man Methridat/ an statt des andern/ nehmen/ doch soll man sich/ selbiges Tages/ vor hitzigen Sachen hüten.

Das Orvietanum wird also verfertigt: Nimm Enzian/ Tormentill/ Natterwurtzen/ lange und runde Hohlwurtzen/ Cardobenedicten-Kraut/ Eberwurtzen/ weissen Dictam-Wurtzen/ wilden Ochsenzungen-Saamen/ roth Ochsenzungen-Saamen/ Antora/ so auch Bezoar-Wurtzen genennt wird/ Angelica-Wurtzen/ Zittwer/ Baldrian-Wurtzen/ Bibenell-Wurtzen/ Teuffels-Abbiß/ Pestilentz-Wurtz/ Lorbeer/ Wein-Kraut/ Contrayerva eine Indianische Wurtzel/ jedes 2. Loth/ zusammen 40. Loth/ Scorzonera auch 40. Loth/ diese 80. Loth stoß auf das kleineste und subtileste zu Pulver/ misch es gar wol untereinander/ daß es sich fein untermenget/ darnach nimm 10. Pfund schönes Hönig/ das mit Malvasier geläutert ist/ rühr die gemeldten Pulver in das siedende Hönig/ wann es recht wol und lang vermischet ist/ so thue 1. Pfund und 8. Loth/ das ist der zehende Theil der Latwergen/ des besten Theriacs/ darzu/ aber erst wann die Latwergen vom Feuer ist; wann es nun also vermenget ist/ so ists fertig/ fülls alsdann in Gläser/ und vermachs wol/ bleibt 10. Jahr bey seiner Krafft.

Gifft-Latwergen: Nimm Salvenblühe/ Isopblühe/ Cardobenedict/ Lorbeer/ Bibinellwurtzen/ Tormentill/ Angelica/ Teuffels-Abbiß/ Zitwer/ Alantwurtzen/ Wachholderbeer/ welsche Nüsse/ rothe Myrrhen/ Oesterreichischen Saffran/ des alten Theriacs/ jedes ein Loth/ Schwefel 2. Quintel/ abgeschaumet Hönig zwey Pfund/ mach es zu einer Latwergen. So bald man hitzige Kranckheiten spühret/ muß man auf das ehiste Aderlassen/ und die Latwerge des Tages dreymal/ allzeit eines Ducaten schwer/ in Holunder oder Weinrauten-Essig eingeben/ und darauff schwitzen lassen.

Das Guldene Ey/ für die Infection, macht man also: Man nimmt ein frisch neu-gelegtes Ey/ macht es an beeden Spitzen einer Erbsen groß offen/ dardurch soll man die Eyer-Klar samt dem Vögelein heraus bringen/ den Dotter aber soll man darinnen lassen/ das Ey soll man wieder mit dem besten ungeriebenen Saffran anfüllen/ auch 20. Körnlein weissen Senff darzu thun/ darnach soll man die Löcher von einer andern Eyer-Schalen mit Papp wieder auff-kleben/ und das Ey im heissen Aschen braten/ bis die Schalen um und um gantz braun werde; alsdann soll man die Eyer-Schalen hinweg thun/ den inwendigen Zeug heraus nehmen/ und/ so schwer er wiegt/ weissen Senff; hernach Tormentill/ Natterwurtzen/ Angelica/ Bibenell/ Zitwer/ Krähenäuglein/ Gaffer/ Einhorn/ jedes 1. Quintlein/ weisse Dictam-Wurtz/ Hufpletschen-Wurtz/ Baldrianwurtz und Hirsch-Creutzel/ jedes ein halb Loth/ alles zu kleinen Pulver machen/ alsdann so schwer als dieses alles ist/ des besten Theriacs genommen/ die Pulver alle wol vermischt hinein gerührt/ in einem Mörsel eine gute Stund lang gestossen/ und in einer wol verwahrten zinnernen Büchsen auf-behalten/ es bleibt 40. Jahr in seiner Kraft/ einem Alten gibt man eines Quintlein schwer; wanns mit Kält kommt/ oder im Winter/ im Wein/ oder in Betonica-Melissen-oder Scabiosa Wasser/ in 4. Loth desselbigen Wassers/ einer Weibs-Person/ oder jungen Menschen/ ein halbes Quintel oder ein Drittel davon; wanns aber mit grosser Hitz ankommt/ im weissen Rosen-oder Sauerampffer-Wasser/ oder guten Wein-Essig/ und soll man die Person allzeit wol darauff schwitzen lassen.

Cap. LXXI.

Allerley Salsen.

VOn den Salsen/ so auff die Tafel zum Gebratenen und Schleckwerck gehören/ haben wir allbereit vorher gehandelt/ jetzo wollen wir allein der Salsen gedencken/ die eine Haus-Mutter zur Medicin in Bereitschafft haben solle/ darunter die vornehmsten Holunder-Attich-und Kranaweth-Salsen. Die Holunder-Salsen/ so für die Wassersucht und Geschwulst fürtrefflich ist/ bereitet man also: Nimm gar schöne wolzeitige schwartze Holler-Beer/ röhrle sie ab/ daß keine grüne darunter bleiben/ thue sie in einen grossen Hafen/ setze sie von ferne zum Feuer/ daß sie dabey fein gemach zerschmeltzen/ man muß aber nichts daran giessen; wann die Beer verschmoltzen sind/ laß sie mit saubern Händen wol zerdrucken/ daß kein Beer gantz darinnen bleibe/ presse den Safft davon aus; hast du aber keine Presse/ so laß sie zwey starcke Mägde durch ein Tuch ausreiben; nimm solchen Safft in einen verzienten Kessel/ laß ihn über einen hellflammenden Feuer gelinde einsieden/ bis er anfängt zu gestehen/ man muß ihn ohne Aufhören rühren/ sonst legt er sich sehr an/ und wird gern anbränntlich/ versuchs auf einem zinnernen Teller/ wanns gestehet/ so ists genug gesotten; wers lieblicher haben will/ kan etwas von Zucker oder geläuterten Hönig darzu thun.

Attich-Salsen zu machen/ dienet für allerley Fieber/ Geschwulst/ undaulichen Magen/ Gelb-und Wassersucht/ und Völle der Brust: Wann die Attich-Beer schön zeitig sind/ so streiff sie sauber ab/ druck den Safft aus durch ein Tuch/ das nicht gar zu dick ist/ laß ihn in einem saubern Geschirr sieden/ bis zwey Theil eingesotten sind/ fäime ihn gar sauber/ es muß nur der dritte Theil bleiben/ sonst schimmelt es gerne/ thue darnach ein geläutert Hönig darunter/ oder Zucker/ nachdem du den Safft willt süß haben/ und laß es noch einen Sud thun/ alsdann so nimm Angelica/ Bibinell/ Alant/ Tormentill/ blaue Lilgen/ Calmus/ Zitwer-Wurtzen/ Enzian/ Nägelein/ Ingwer/ rothe Myrrhen/ Gaffer/ weissen Rub-Saamen/ weissen Senff/ Muscatnuß/ eines so

viel als des andern / darnach du viel Safft willt machen: auf eine Maas oder Aechtring dieses gesottenen Saffites nimm von jeden dieser Species ein halb Loth / alles zu subtilen Pulver gemacht/und wann der Attich-Safft seudet/ darein geschüttet/ und wol gerührt/ aber laß ihn nicht länger sieden / sonst verlieren die Species ihre Krafft. Man kan die gemeinen Attich-Salsen machen / eben auf diese Weise / wie oben von den Hollunder-Salsen gemeldet worden.

Die Kranaweth-Salsen siedet man also: Nimm schöne wolzeitige Kranaweth-Beer/ gieß ein schön frisches Wasser daran/ laß sie also 8. Tage lang darinnen weichen / nimm hernach die Beer mit samt dem Wasser/ setz sie zu einem Feuer/ laß sie gelinde sieden/ rühr sie aber ohn Unterlaß/ daß sie sich nicht anlegen/ laß sie drey oder vier Tage sieden/ darnach schlag sie durch ein Sieb/ nimm hernach das Durchgeschlagene/ laß es sieden/ bis es dick wird/ rühre sie stets/ damit sie nicht anbrennen; die Sals ist den unsaubern Leuten / die schäbicht und räudig sind/ gesund/ man braucht es auch gar den aussätzigen Leuten / daß man ihnen einer welschen Nuß groß eingibt / und läst sie etliche Tag nacheinander in einem Kräuter-Bad schwitzen/ aber für die Schäben wird es nur ohne Schwitz-Bad gebraucht / ist auch gut wider den Dampff/ Husten und kurtzen Athem / fördert die Materi zum Auswurff/ stärcket das Haupt/ wehret dem Schwindel/ zertheilet die Winde/ und ist armen Leuten in Sterbens-Zeiten ein gutes Præservativ, einen Löffel-voll davon eingenommen. Sie wird auch von andern also zubereitet: Nimm schwartz zeitige Kranaweth-Beer/ stoß sie in einem höltzernen Mörsel/ gieß frisches Bronnen-Wasser daran / rühr es wol untereinander/ laß sie sechs Tage also baissen/ rührs alle Tage gar wol / alsdann laß es in einem Hafen gar wol und lang sieden / preß es hernach durch ein Tuch starck aus/ gieß es wieder in den Hafen/ und laß es gemach sieden/ wie eine andere Salsen; wann es anfängt ein wenig dicklicht zu werden / so nimm darunter schön geläutertes Hönig oder Zucker/ daß es gleich süßlecht werde/ laß es hernach wieder sieden/ damit es die rechte Dicke bekomme/ alsdann nimm auf eine Kanne Safft 2. Loth rothe Myrrhen/ 1. Loth Gaffer 3. Loth Weyrauch/ alles klein gepülvert / unter die Salsen gerührt/ und einen Sud thun lassen/ so ist sie fertig; man kan diese Salsen an statt eines Theriacs brauchen/ macht wol schwitzen/ reinigt das Geblüt; die übrigen Kranaweth-Beer / so im Tuch geblieben sind / mag man wieder in ein Geschirr und gutes Wein-Läger darüber thun/ wol durcheinander rühren/ und in einem Brandwein-Kessel/ wie sonst den gemeinen Brandwein / ausbrennen / so schwimmt oben auf das Oel/ das kan man besonders aufheben.

Cap. LXXII.

Allerley Artzney-Wein.

Ochsenzungen-Wein: Nimm Wurtzen von Buglossa oder Ochsenzungen/ die wol gereinigt sind/ thue solche in ein saubers Säcklein / und hänge sie in guten Wein/ und brauch täglich davon ein Gläslein voll / es führt durch den Harn aus alle böse Feuchtigkeiten/ stärcket das Hirn gewaltig/ und wann jemand auch wäre von Sinnen kommen/ und zum Narren worden/ hilfft es ihm: Es schreibt Fallopius von einer Frauen/ die aus Zorn und Melancholia sey thöricht worden/ und sey/ aus Rath eines bettlenden Pilgrams/ mit diesem Wein wieder zu rechte kommen.

Quercetani Holunder-Wein: Man druckt die Holunder-Beer aus/ mit allem Fleiß/ daß der Safft rein heraus komme / vermischt diesen mit noch so viel Most / oder klaren Wein/ thut beydes zusammen in ein wol eingebunden Fäßlein / daß es mit einander verjähre / es muß aber wol verspündet/ und eines dritten Theils lähr seyn/ biß es verjohren; wann es eine Monats-Frist in der Verjährung gestanden / eröffnet mans und füllts wieder gar zu / ist trefflich gut in der Wassersucht / er führet die wässerigen Feuchtigken aus/ man gibt einem Krancken/ nachdem er starck oder schwach ist/ einen Becher voll/ mehr oder weniger ein/ des Morgens nüchtern / oder im Anfang der Mittags-Zeit/ etlichmal in der Wochen/ dienet auch/ als ein Præservativ für die Gicht und Glieder-Wehe. Eben auf diese Weise kan man auch aus Wachholder-Beeren einen Wein machen/ der zu vielen Gebrechen hochdienlich ist/ wie man dann von dieser Beeren Tugenden alle Kräuter-Bücher voll findet.

Fräyß-Wein: Nimm eine Untz gedörrte und zu reinen Pulver gemachte Pöonien-Wurtzel / des Männleins / und anderthalb Untzen Beyfuß-Blätter/ geuß darauff eine Maas guten weissen Wein/ und laß es miteinander gar langsam/ biß auf die Helffte einsieden / darnach seyhe es durch ein Sieb oder leinen Tuch/ und gib davon dem Krancken zu trincken ein Gläslein voll / Morgens/ Abends/ oder zu jeder Zeit/ wann er mercket/ daß ihm die Kranckheit anstossen will/ und laß ihm des Pulvers von Pöonien/ in einem taffeten Säcklein/ ein halbes Jahr am Halse tragen/ ist damit (wie Herr Digby in seinen Artzney-Mitteln meldet) vielen Krancken/ und sonderlich Kindern/ welche die Frays gehabt haben/ geholffen worden.

Fieber-Wein: Nim ein Maas guten weissen Wein/ darein thue eine halbe Hand-voll Camillen-Blumen/ in ein wol zugemachtes Geschirr/ setz es auf glühende Kohlen/ ohngefehr eine Stund lang/ zu beitzen/ aber es soll nicht sieden / darnach schütte den Liquorem davon ab/ und wirff darein 30. Gran Weinstein-Saltz/ und gibs dem Krancken zu trincken/ so bald er merckt / daß sein Paroxysmus kommen will/ darauf soll er sich fein warm ins Bette legen und schwitzen / thu dergleichen auch an andern Anstoß/ setze aber noch 5. Gran Weinstein-Saltzes darzu/ welche zusammen 35. Grana machen; zum drittenmal solt du 40. Gran nehmen/ und dabey bleiben/ ohne weitere Vermehrung/ ob du schon diese Artzney/ noch ferner gebrauchest/ ist für das drey und viertägliche Fieber ein bewährtes Mittel.

Ein Wein zu Stärckung aller Glieder: Nimm Zimmetrinden/ Nägelein/ Galgant/ Cubeben/ Cardomomen/ Paradiß-Körner/ Muscatnuß/ Fenchel/ Anis/ jedes 1. Loth/ Weinbeerlein 1. Pfund/ gedörrte rothe Rosen 6. Loth/ Rosmarin/ Quendel/ jedes 4. Loth/ in einen

Sack

Sack gethan/ nimm alsdann ein Fäßlein / darein ohngefehr 60. Maß gehen/ gieß guten Wein darein / und häng das Säcklein hinein/ laß es also 8. Tage stehen/ davon trinck über der Morgen-Mahlzeit den ersten Trunck/ desgleichen auf den Abend/ wann du wilt zu Bette gehen/ ist gut/ und offtmals bewährt.

Ein Wein für die Verstopffung / aus der Hertzogin Leonoræ von Würtemberg / Anno 1618. zu Erfurt gedruckten Artzney-Buch: Nimm Capern-Wurtzen 6. Loth/ Sennenblätter 12. Loth/ Mirobalani fünfferley/ jedes 1. Loth/ Tamarisken-Rinden 1. Quintel/ Hirschzungen/ Salbey/ Odermennig/ jedes 3. Hand voll/ Cardobenedicten/ Ehrenpreiß/ Beyfuß / Aurin oder Tausendgulden-Kraut/ Wermuth / Erdbeer-Kraut / jedes anderthalb Hand voll / Engelsüß 8. Loth / Isop eine Hand voll/ Rhapontica 8. Loth/ kleine Rosinen/ Wachholder-Aschen/ Zucker-Candi / jedes ein halb Pfund/ thue das Säcklein in ein Fäßlein/ und füll es mit guten weissen Wein/ thue die Stuck auch darzu/ rothen Sandel/ Muscat-Blühe/ jedes anderthalb Quintel / gelben Sandel/ Borrago-Blühe/ Ochsenzungen-Blühe / jedes ein Quintel/ Melon-Saamen und blaue Violen/ jedes ein halb Loth/ diese Stuck grob zerstossen/ das Sandel-Holtz gefailet/ in das Säcklein gethan / und davon getruncken 8. Tage lang/ hernach wieder 8. Tage aufgehört/ darnach wieder 8. Tage getruncken / und alsdann aufgehört.

Ein Kräuter-Wein für die Melancholia: Nimm Borrago-Kraut mit samt den Blumen/ Melissen/ jedes anderthalb Hand voll/ Ochsenzungen-Wurtzen die roth ist/ die man zwischen zweyen Frauen-Tagen graben muß/ auch anderthalb Hand voll/ dis thut man in eine Kannen/ giesst Wein darüber/ und thut Morgens und Abends einen starcken Trunck davon.

Ein guter Kräuter-Wein/ den Leib offen zu behalten: Nimm Betonien/ Antivi / Odermennig/ Ehrenpreiß/ Flachs-Seiden/ jedes ein Hand voll/ Eppichwurtzel/ Fenchel-Wurtzel/ jedes 2. Loth/ Cardobenedicti, Tausendgülden-Kraut / Wermuth/ jedes ein halbe Hand voll / Mechoaca-Wurtzen ein Loth / Coloquinten 2. Scrupel/ Jugwer anderthalb Quintel / kleine Rosinen 8. Loth/ diese Stuck zusammen gemischt und gehackt/ in ein sechs-mässiges Fäßlein gethan / und mit Wein gefüllt/ alle Morgen/ wann man hat eine Suppen gegessen/ einen Becher voll getruncken / oder zum Mittag-Essen den ersten Trunck.

Wein für die erkaltete Mutter/ und Verstopffung des Miltzes: Nimm Hirschzungen-Blätter ein Pfund/ Gamanderlein/ weissen Andorn/ Tag und Nacht/ Venus-Haar/ rothen Beyfuß jedes vier Hand-voll/ Engelsüß/ Senablätter/ jedes ein halb Pfund/ kleine Rosinen 2. Pfund/ Spargel-Wurtzel 6. Loth/ süsses Holtz 8. Loth/ in ein Fässel gethan von zwantzig Maasen/ mit Aspen-Spänen und guten alten Wein angefüllet/ und in den Spund gethan und eingehangen 4. Loth Diamargariton, davon alle Wochen ein oder zweymal getruncken.

Ein Wein für die Flüsse: Nimm Indianisches oder Frantzosen-Holtz ein Pfund/ kleine Rosinlein 40. Loth/ Zucker-Candi 20. Loth / Senet-Blätter 5. Loth/ Engelsüß/ Tamarisken-Holtz/ jedes 8. Loth / Anis-Saamen dritthalb Loth/ süsses Holtz 6. Loth/ Cardui benedicti 3. Hand voll/ Tausendgülden-Kraut zwey Hand voll/ braune Bethonien/ Wermuth/ rothen Beyfuß / Poley/ jedes eine Hand voll/ Hirschzungen 12. Blätter / in ein Faß gethan von 40. Maasen/ und in den Spund gehängt ein Säcklein mit Zitwer/ Alantwurtz / jedes ein Loth/ Paris-Körner ein halb Loth/ Nägelein und Veilwurtz/ jedes anderthalb Loth/ mit Wein gefüllt/ und etliche Tage also stehen lassen/ hernach davon getruncken ein Monat lang/ dienet sonderlich den Weibern / und befördert ihre Blödigkeit.

Wein für das Undauen und Ruhr / auch zu dem Miltz: Nimm Tamarisken-Holtz/ schab das braune und grüne Häutlein davon ab/ nimm das weisse Holtz allein zum Gebrauch/ schneide es klein/ thue darzu gleich so viel Hirschzungen/ wann dieses ungefehr zwey Maß ist/ so gieß auch zwey Maß Wein daran/ und trinck von diesem zu Tisch allzeit den ersten Trunck; dieses taugt fürnemlich dem Miltz.

Cap. LXXIII.

Allerley Essig.

Der Bezoar- (also wegen seiner Tugenden genannte) Essig / wird also gemacht: Nimm Bibenell/ Angelica / Baldrian/ weissen Dictam/ Enzian und Pestilentz-Wurtzen/ auch Zitwer/ jedes 2. Loth/ Citronen-Kern / Saueramppffer-Saamen / Citronen-Schelffen / jedes anderthalb Loth/ des besten Theriacs 3. Loth/ Flores Sulphuris ein halbes Loth/ rothe Myrrhen 3. Quintel/ Hirsch-Creutzel 1. Quintel/ Citronen Safft 12. Loth / Rauten-Blätter drey Hand voll/ alles klein zerschnitten / zerstossen/ und wol durcheinander gerührt/ in ein grosses Glas gethan/ und darauf gegossen zwey Pfund Brandwein/ und acht Pfund Wein-Essig/ wol durcheinander gemischt / auch dicht vermacht/ also 14. Tage stehen lassen / aber offt aufgerührt/ hernach durch ein Tuch gegossen und durchgedruckt; in den ausgedruckten Essig soll man 2. Quintel Vitriol-Oel thun / und wol durcheinander rühren/ so ist der Bezoar-Essig fertig. Wann man nun in Sterbens-Läufften an verdächtige Ort kommen muß / oder im trüben neblichten Wetter reysen/ so nehme man von diesem Essig Morgens frühe zwey Löffel voll in einer Hühner- oder Fleisch-Suppen ein / die aber nicht feist oder versaltzen sey/ oder im warmen Bier/ darinn kein Butter ist; wer sich aber übel befindet / dem soll man von diesem Essig drey Löffel voll in einer warmen Suppen eingeben/ und wol darauf schwitzen lassen. Er ist auch gut/ wann einem das Fieber anstösst/ einem alten Menschen drey oder vier Löffel voll in einem Trüncklein Cardobenedicti- oder Melissen-Wasser/ oder in einer Fleisch-Suppen eingegeben / und wol darauf geschwitzt; dieses soll man drey Morgen nacheinander continuiren. Dieser Essig ist auch gut fürs Drucken

ums Hertz/ein paar Löffel-voll in Holder-Blühe- oder Melissen-Wasser/ oder warmen Suppen eingenommen/ und wol darauf geschwitzt. Er ist auch gut für die gähen Flüsse/ Cathärr/ Reissen und Colica/ in warmer Suppen eingenommen/es hilfft durch GOttes Gnade.

Meer-Zwibel-Essig zu machen: Schlag den Meer-Zwiebel in einen Taig/daß er mit den andern Brod zugleich in und aus dem Back-Ofen komme / laß ihn abkühlen/ nimm ihn aus dem Brod / und thu die äussern groben Schelffen hinweg/ die übrigen zertheil in kleine dünne Schnittlein/ oder nimm ein Fach nach dem andern mit den Fingern/ oder einem höltzernen oder beinernen Messerlein/herab/aber mit keinem Eysen; nim auch das allerinnerste nicht/sondern allein das mittlere/ fasse diese Stück an einen Faden/daß keines das andere anrühre/laß 5. Wochen an einem Schatten / an einem lüfftigen kühlen Ort/abtrocknen/schneid sie hernach mit einem beinernen Messer zimlich klein/ geuß viermal so viel Essig darüber/vermachs in einem Glas /und laß es wieder sechs Wochen an der Sonnen stehen ;man mag auch wol Veyel-Wurtzen und Alant-Wurtzen hinein legen/und drey Tage darinnen lassen/hernach aber wieder heraus nehmen. Etliche machen den Meer-Zwibel-Essig also: (und ich muß bekennen/daß ich ihn auch auf diese Weise allzeit habe præpariren lassen.) Sie wircken es also im Brod / daß drey oder vier in einen Laib Brod kommen/doch also/daß sie einander nicht anrühren/thuns darnach/wann das Brod gebachen und kalt ist/ auf vorbesagte Weise heraus / thuns in ein Glas/ das drey/ vier oder mehr Aechtring hält / nachdem der Zwibel viel sind/und wann fast das dritte Theil/bis nahend an die Helffte/mit Meer-Zwiebeln gefüllt ist/ füllen sie das Glas voll mit guten starcken Wein-Essig/ lassen es an der Sonnen/oder bey einem warmen Ofen zehen oder vierzehen Tage stehen/ hernach brennen sie (daß Meer-Zwiebel und Essig nach Proportion fein gleich ausgetheilt sey)solches in Balneo Maris aus/doch muß man den Essig/der zum letzten kommt / so am stärckesten und schärffesten ist / unter den ersten mengen/ man lässt ihn hernach vier Wochen an der Sonnen stehen/ so wird er klar wie ein Bronnen-Wasser/ und bleibt über zwey Jahr gut; Morgens mag man einen Löffel davon brauchen / drey oder viermahl in der Wochen.

Galenus sagt: Man soll von diesem Essig zu Morgens frühe ein wenig trincken/so wird der Schlund und Mund nie wehe thun/ das Orificium stomachi wol auf seyn/ der Athem leicht/ die Stimme rein / Augen und Ohren werden wol sehen und hören/ keine Winde den Leib verunruhigen/ die Phlegmata sich zertheilen / und der Athem wird wol riechen; wann man ihn frühe gebraucht hat/soll man 8.oder 900.Schritt darauf thun/ so zertheile er sich im gantzen Leib / und verrichte seine Wirckung desto besser/der Magen wird die Speise wol verdauen/alle unnütze Feuchtigkeiten/Gall und Wind austreiben/ die Venæ Meseraicæ und der Leib werden nie obstruirt oder verstopfft seyn/ist auch den Schwindsüchtigen gesund/ wann sie ihn brauchen / ehe Lungen und Leber angegriffen wird / lindert und vertreibt auch gar die fallende Sucht / sonderlich vom Anfang gebraucht/ ist nicht weniger gut zu allen Glieder-Kranckheiten/ wie auch zur Verhärtung der Leber und des Miltzes. D. Fonseca, Pabst Innocentii X. gewester Leib-Medicus, hat den Meer-Zwiebel also zugericht: Er nahm zwey Pfund Meer-Zwiebel-Essig/ Zucker ein Pfund/ und Rosen-Wasser ein halb Pfund / die zwey Liquida hat er auf den Zucker gesiegen per Manicam, bis er zergangen / endlich hat er ℥ij. Zimmet-Wasser darzu gethan/ und es also den Krancken gegeben / teste Sachsio in Ampelographia, fol. 560.

Wilt du aber einen Julep davon machen/ so thu ihm also: Auf ein Pfund Zucker oder eine Halbe Hönig/ nimm Ehrenpreiß/Salve/ Cordobenedict/ und Schlehenblühe-Wasser/jedes ein Seidel/und sieds also/ läuters mit einem frischen Ey/ bis es gar verfäimet/ seyhe es alsdann durch ein sauber Tüchlein / vermisch es sodann mit Meer-Zwiebel-Essig / bis es sauer genug ist/ sied es wieder/und läuters noch einmal / dann seyhe es/ so ists recht/man darff es nicht gar zu dicke sieden/ dann je länger es stehet/ je dicker es wird. Sein Nutzen ist in allen Artzney-Büchern bekannt.

Der blaue Veyel-Essig wird also gemacht: Brenne erstlich den Essig aus/ in einem gläsernen Kolben / den Vorschuß/ als das Phlegma, thu hinweg/ das Saure/ so hernach gehet/ behalt; von den Veyeln schneid das Weisse ab/daß nur das Blaue bleibe/ stoß hernach den Veyel in einen steinern oder höltzernen Mörsel / nicht gar klein/thue von dem abgezogenen Essig in eine zinnerne Schüssel auf eine Glut / daß er wol warm werde/ aber nicht siede/oder gar zu heiß werde/ thue den gestossenen Veyel hinein / und heb ihn gleich von der Glut/ und deck ihn mit einer zinnernen Schüssel zu / laß ihn zween Tag also stehen/ setz ihn hernach wieder auf eine Glut/laß ihn aber nur so lang stehen / bis die Schüssel recht warm wird/ aber nur nicht zu heiß/ sonst verliert er die Farbe/ druck ihn durch ein Tuch in ein andere Schüssel; kanst du noch mehr frischen Veyel haben/daß du deinen Veyel-Essig noch einmal/wie vorgeschrieben/ darüber giessest/ doch daß er in zinnernen Schüsseln stehen bleibe/so wird er stärcker und blauer ;hernach schütt ihn in ein Glas/und leg eine halbe Hand voll abgeschnittenen blauen überdörrten Veyel hinein / so bleibet er ein gantzes Jahr schön und gut. Wann man von diesem Essig in ein zinnerne Schüssel giesset/ und / so viel man will/ schönen weissen Zucker hinein legt/so kan man ihn zu einem Julep sieden/man kan ihn brauchen in Catharren / er zerschneidet die zähen Schleime auf der Brust/ und ist gar lieblich zu nehmen.

Verulamius schreibet in novo Organo Scientiarum fol. 335. er habe in Machung des Veyel-Essigs erfahren/ daß die erst frisch eingelegten Blumen einen lieblichen Geruch verursachen/ wann sie aber lang darinnen bleiben/daß die irrdische grobe Feuchtigkeit solchen verderbe/und daß der Essig/darinn die Veyel einen gantzen Tag liegen/ viel weniger riechen/ als wann sie nur eine Viertel Stund darinn bleiben; darum sollen alle Viertel oder halbe Stunden neue Veyel infundirt / und die vorigen heraus gethan werden; und dieser liebliche Geruch verbleibe ein gantzes Jahr/ nicht geringer als der Blumen selbst/ doch werde solcher Geruch erst nach einem verflossenen Monat vollkommen.

Cap. LXXIV.

Allerley Pillulen.

Die Aloes-Pillulen/ so in Sterbens-Läufften/ und sonst zu Erhaltung menschlicher Gesundheit sehr wol dienen/ mach also: ℞. Aloës Epaticæ 1. Untzen/ Oesterreichischen Saffran ein halb Quint/ der besten Rhabarbara 2. Quint/ rothe Myrrhen ein halb Quint/ auch so viel Lerchen-Schwamm/ und Enzian/ Zittwer ein Scrupel/ Theriac/ so viel nothwendig die Massam zu formiren/ mach kleine Pillulen daraus; von diesen 3. Pillulen/ eine Stunde vor dem Essen genommen/ purgiren den Leib gar sanfft; alle Morgen 1. oder 2. genommen/ ist nicht allein ein Præservativ für den bösen Lufft/ sondern auch/ wer das continuirt/ und alle Morgen nimmt/ der behält sein Gesicht; in der Pest oder in giftigen Fiebern soll man 8. oder 10. nehmen/ machen auch ein gut Gedächtnus/ kräfftigen und und stärcken alle innerliche Glieder/ halten den Leib offen/ wehren dem Grimmen und Colica.

Pillulen aus Marsilio Ficino de vitâ producendâ l.2.c.19. die alten Leuten sonderlich gesund sind/ und von ihm Medicina Magorum genennet werden: ℞. Myrrhen der besten 2. Untzen/ Weyhrauch 1. Untzen/ Gold-Blätlein 6. Drachmas; zerstoß diese Stücke untereinander/ thue Spanischen Wein darzu/ biß die Materi zu Pillulen tauglich ist/ dann mache sie/ davon nimm eines frühe des Sommers im Rosen-Wasser/ und des Winters in Aqua vitæ, oder sonst einem starcken Wein. Diese Pillulen aber vor alte Leute noch kräfftiger zu machen: Nimm 1. Untz Weyhrauch/ Myrrhen 2. Untzen/ Myrobalanos, Chebulos und Emblicos ana 3. Untzen/ Aloës Epaticæ 1. Untz/ Venedischen Methridat 2. Untzen/ Cardobenedict-Kraut eine halbe Untz/ Scordii 1. Untz/ jedes sonderbar zerstossen/ hernach mit Spanischen oder starcken weissen Wein/ oder Brandtwein gemengt/ und einer kleinen Erbsen groß zu Pillulen formirt/ Morgens/ oder Abends eines/ oder/ nach Beschaffenheit des Leibs/ zwey eingenommen/ man darff sonst das gantze Jahr nicht purgiren. Diese Pillulen hab ich selbst viel Jahr gebraucht/ uñ mich sehr wol darbey befunden/ nur einer (etwan einer Erbis groß) oder zwey/ wann ich mich hart im Leib befunden/ in einem Löffel voll Salbey-Wasser/ oder Kranweth-Brandtwein; dienet zu Erhaltung der Gesundheit und Kräfften; ist ein gutes Experiment, sonderlich alten Leuten.

Fast dergleichen Pillulen gibt D. Leonardi Fioravanti in seinen Secret. rational. c.49 l.2. und sagt/ sie kommen vom D. Francesco de Norlya, Pabsts Pauli III. Leib-Medico, der es selbst gebraucht/ und ein hohes gesundes Alter erreichet hat. Diß sind aber die Pillulen: ℞. Alocpatica 6. Untzen/ auserlesene Myrrhen 1. Untz/ Saffran 1. Scrupel/ Safft von den wilden Cucumern 2. Untzen/ Rosen-Safft 4. Untzen/ Aqua vitæ 5. Untzen/ mische und incorporire alles wohl miteinander/ darnach setze es an die Sonne/ daß es so trocken werde/ daß du es kanst zu Pulver machen; aus diesem Pulver mach mit Aquâ vitæ wieder einen Taig/ den heb in einem tauglichen Gefässe auf/ mach Pillulen daraus/ eines so schwer/ als ein halbes Quint; die nimmt man täglich Abends vor dem Essen/ sie reinigen den Leib von aller bösen Feuchtigkeit/ das Haupt von allen bösen Flüssen/ führen die Gall aus dem Magen/ auch alle Phlegmata, und erfreuen das Hertz; wer sie braucht/ wird allezeit (wofern er gute Diæt dabey hält) gesund verbleiben.

Pillulen/ die stärcken das Gesicht/ erhalten die Gedächtnus/ und vermehren die Kräfften: ℞. Aloës ein Untzen/ Scammoneæ, Mastix/ Negelein/ Stickwurtzen/ oder rad. Brioniæ, Sandali albi, jedes 3. Quint/ die Scammonea muß gepulvert/ die andern in einem Mörsel klein gestossen/ und Pillulen daraus gemacht werden.

Pillulen/ welche den alten Haupt-Schmertzen vertreiben/ das Hirn reinigen/ das Gesicht erklären/ die Gedächtnus stärcken/ die Farb im Gesicht verbessern/ und für viel Kranckheiten dienlich sind: Nimm saubere Aloës 3. Scrupel/ radicis Cucum. sylvestris, von allen Mirabolanen/ Diagridii, Mastix/ Lorbeer/ Rosen/ eines jeden eine halbe Untz/ Saffran einen Scrupel/ Myrrhen einen halben Scrupel/ alles klein gepulvert und zerrieben/ vermischt/ und mit Köhl-Safft zu Pillulen formirt/ davon allzeit über den dritten Tag/ 3. oder 4. nach dem Abend-Essen/ wann du willt schlaffen gehen/ eingenommen.

Terpentin-Pillulen: Nimm des besten Venedischen Terpentins/ wasche ihn mit Borrago, oder einem andern Hertz-Wasser/ 10 mal/ davon nim 1. Untz/ schönen weissen gestossenen Zucker 3. Untzen/ mische gemächlich beede zusammen/ biß der Terpentin den Zucker in sich gezogen/ und wie ein Taiglein wird/ den kan man lange Zeit behalten/ er verliert alle anklebichte Eigenschafft/ daß er weder an den Händen/ noch an dem Gaumen anpicket. Willt du ihn gebrauchen/ so formir, mit Zucker und gestossenem Zimmet/ Pillulen/ und gebrauch sie; sie nutzen allzeit/ so wol denen/ die einen verschleimten Magen haben/ als auch denen Gallsüchtigen/ sind gut wider den Stein/ stärcken den Magen. Sonst aber für den Sand und Stein werden sie auch auf eine andere Weise also bereitet: Man nimmt schön geläuterten Terpentin 1. Loth/ auserlesene Rhabarbara anderthalb Quint/ weissen Agtstein/ süssen Holtz-Safft jedes 15. Gran/ der besten Zimmet ein halb Quint/ machet es zusammen zu einem Taiglein/ davon formiret man Pillulen/ wie eine kleine Erbsen/ deren nimmt man 9. vor dem Nacht-Essen; wirckt diß nicht genug/ man mag mehr nehmen.

Güldene Pillulen/ die werden ihrer Tugend halber also genannt/ weil sie ohne sondere Bewegung des Leibes die Gall ausführen/ stärcken Leber und Magen/ und befördern die Däuung. ℞. 6. Quint Mastix/ rothe Rosen und Aloe/ jedes vierdthalb Quint/ der gelben Mirabolanen 5. Quint/ Saffran 3. Quint/ Turbith 2. Loth/ pülvere diese Species wol/ machs mit Wermuth-Safft zu Pillulen/ davon gieb ein Quint.

Cap. LXXV.

Allerley Salia.

DJe Salia oder Saltz sind durchgehends fast in allen Geschöpffen/ die auf Erden wohnen/ und aus und in der Erden wachsen/ zu finden. Es ist kein Gewächs/ keine Frucht/ kein Holtz/ kein Kraut/ ja kein lebendiges Thier/ es hat etwas von Saltz in sich/ ohne/ die natürlicher Weise selbst gewachsene vermischte Saltz. Wir wollen uns um die Alchymistische Salia, und ihre künstliche Præparationen/ allhier nicht bekümmern/ und allein von denjenigen Saltzen reden/ die aus den Kräutern/ Holtz und Wurtzeln gebracht werden. Diese Stücke nun/ daraus man ein Saltz bringen will/ müssen zuvor im Schatten/ und nicht an der Sonnen/ wol gedörrt/ darnach auf einem saubern Blech zu Aschen gebrennt werden; oder/ welches etliche für besser gehalten/ wann man das Kraut in grosser Menge hat/ soll mans in einem irdenen Geschirr wohl verlutiren/ und in einem heissen Back-Ofen zu Aschen brennen/ diesen Aschen nimmt man/ und macht mit schönen/ hellen/ lauterm Bronnen-Wasser eine Laug/ wie man sie sonst macht/ giesset so lang Wasser nach/ biß daß die Tropffen/ so in die Lauge von der Aschen fallen/ keinen säuerlichten Geschmack mehr haben/ so ist das Saltz alles aus der Aschen hindurch. Diese Lauge seyhet man durch ein saubers Tuch/ und setzet es in einen Hasen/ oder (welches am besten ist) in einer weiten Rein/ zu einem gelinden Feuer/ und lässets gemach gantz und gar einsieden/ so legt sich das Saltz unten an den Boden/ weißlicht/ das muß man fein sauber und gelinde abschaben. Weil aber dieses Saltz etwas schwartz und unrein ist/ kan es folgender Weise geläutert und gesäubert werden: Wann das Saltz vom Boden der Rein abgeschaben ist/ soll man es fein dünn auf einen Marmorstein oder gläserne Platten/ oder Tafel streuen/ in einen feuchten Keller also setzen/ daß die eine Seiten des Steins/ oder der gläsernen Tafel/ sich etwas niedersencke/ und an demselben abhangenden Ort wird ein weit Geschirr/ es sey ein Glas/ Hafen oder Schüssel/ oder weites gläsernes Latwergen-Glas/ vorgesetzt/ so zergehet das Saltz auf dem Stein/ und fleußt in das untere Geschirr/ und bleibt wie ein Safft. Diesen Safft läßt man an dem kühlen Ort durch ein Fließ-Papier gemach durchtröpffeln/ und setzt ihn hernach in einer glasirten Rein/ über ein gelindes Kohl-Feuer/ oder zum warmen Kachel-Ofen/ so wird wieder ein Saltz daraus. Will mans noch weisser haben/ so setzet mans wieder auf den Stein in den Keller/ allerdings/ wie zuvor/ und je öffter man es läutert/ je schöner es wird.

Noch ein andere Weise/ aus den Kräutern Saltz zu machen: Nimm des Krauts/ daraus das Saltz soll gezogen werden/ in ziemlicher Quantität/ stoß oder hack es klein/ thu es in einen grossen Hafen/ geuß frisches Bronnen-Wasser daran/ laß es gar wol sieden/ darnach seyhe es durch ein wollen Tuch/ und druck den Safft wol aus den Kräutern/ den durchgedruckten Safft siede wieder/ biß er so dick wird/ als ein Hönig/ laß ihn überkühlen/ und geuß ihn in ein weit gläsern Geschirr/ setz ihn in den Keller auf die kühle Erden/ oder sonst an einen kalten Ort/ so schießt er schöne spitzige Crystallen/ nimm sie fein subtil und sauber heraus/ denn es ist das allerbeste/ edelste und schönste Saltz/ viel kräfftiger und stärcker/ als das andere/ so aus der Aschen gemacht wird. Doch ist zu mercken/ daß diese Art/ das Saltz aus den Kräutern zu ziehen/ nur bey denen Kräutern gilt/ die viel Saltz in sich haben/ als Wermuth/ Cardobenedict/ Borrago/ Beyfuß/ Ringel-Blumen/ und dergleichen. In andern dürren und hitzigen Kräutern wird man nichts heraus bringen/ denn sie geben nicht viel Saltz/ darum muß man sie zuvor zu Aschen brennen/ und durch die Lauge ausziehen.

Die Kräuter/ daraus man gemeiniglich das Saltz ziehet/ sind diese/ als: Von Nießwurtz/ Cardobenedict/ und Meister-Wurtzel/ nimmt man Kraut mit samt der Wurtzel. Von Petersil/ Centaur/ Tormentill/ Angelica/ Bibenell und Schell-Kraut nimmt man die Wurtzel allein. Von Wermuth/ Cicori/ S. Johannis-Kraut/ Aaron/ Himmelbrand und Inngrün/ nimmt man das Kraut mit den Blumen/ ohne die Wurtzel.

Dieses Saltz nun hat erstlich die Würckung/ welche die Kräuter und derselben distillirte Wasser haben/ und können in allen Kranckheiten/ ohne Gefahr/ gebraucht werden. Einem erwachsenen Menschen von 20. biß in 50. Jahr/ gibt man 3. Pfeffer-Körnlein schwer/ oder 2. Messer-Spitzen voll/ den kleinen Kindern 2. Pfeffer-Körnlein schwer/ oder einen Messer-Spitz in seinem distillirten Wasser/ Wermuth-Wein/ warmen Suppen/ oder Rosen Julep (darnach die Person und Kranckheit ist) nüchtern ein/ läßt sie eine Stund im Bett wohl verdeckt darauf schwitzen/ darnach mag der Patient aufstehen/ und sich bewegen/ nach Gelegenheit. Also auch/ wann man diese Saltz in die ausgebrandten Wasser derselbigen Kräuter wirfft/ so werden sie viel stärcker und wolgeschmacker/ schimmeln und verderben nicht/ dann das Saltz erhält sie/ und läutert sie von aller Unreinigkeit.

Cap. LXXVI.

Allerhand Pulver und Stein.

DAs Heil-Pulver zu den offenen Brüsten und Schäden/ wird also præparirt: Nimm schön ausgeklaubten Habern/ brenn ihn auf einem glüenden Ziegel zu Aschen/ nimm davon 3 Quint/ Mirrhen halb Loth/ weisse Sanickel-Wurtzen anderthalb Quint/ gebrandten Alaun/ das Drittel eines Quints/ Mir und Sanickel müssen gar klein gestossen/ und durch ein Tuch gesiebet werden/ misch diese 4 Stücke zusammen/ bestreue damit den offenen Schaden/ alle Tage zweymal/ es trocknet und heilet von Grund aus.

Item/ ein Pulver auf Bein-Schäden/ so nicht gern

heilen wollen / es kühlet und heilet trefflich/ aus Herrn Heinrichen von Rantzau geschriebenem Hauß-Buch: ℞. Lythargirii zwey Unzen/ Boli Armeni, Lapid. Calaminar. ana ℥i Cerussæ ℥iß. Vitrioli albi, aluminis usti, Masticis Thuris ana ℨs. Tutiæ ʒij. mach alles auf das subtileste zu Pulver/ und vermische es; wann mans brauchen will/ muß man ein wenig Bier-Essig darzu nehmen/ in der Hand mischen/ und dünn auf den Schaden aufstreichen/ und ein rein leinenes Tuch/ doch nicht zu hart/ darüber binden/ es trocknet und heilet so geschwind / daß sichs zu verwundern; wann es trocken worden/ muß mans darauff lassen/ und wieder frisches auf vorige Weise überstreichen.

Schlangen-Pulver zu machen: Wann der Schlangen der Balg abgestreifft ist/ muß man den Kopff und Schwantz wegwerffen/ und die Feisten von dem Eingeweid abnehmen/ und es absonderlich für ein Augen- und Ohren-Artzney aufheben/ das andere mit Wein ausgewaschene Fleisch wird / samt der Leber und Hertzen/ für sich selbst/ in gelinder Wärme ausgetrocknet / oder in Baln M. die Feuchtigkeit davon abgedistillirt / und darnach klein gepülvert.

Die Italiäner machen es also: Nachdem sie der Schlangen den Gifft genommen/ ziehen sie ihr die Haut ab/ hauen die Extrema weg/ und thun solche samt allem Fleisch weg/ behalten allein Hertz/ Leber/ und die Beinlein oder Gräten/ die sich in sich als mit Gelencken zusammen gefügt haben; diß alles dörren sie/ muß aber nicht verbrannt seyn/ daß mans in einem Mörsel stossen kan/ und machens hernach zu Pulver. Ist ein Universal wider das Gifft; man nimmt dessen auff einmal so viel ein/ als auf einen guten Messerspitz zu halten ist/ in Wein-Essig/ oder andern Aquis appropriatis, und schwitzet bequemlich darauff. Man hat es (sagt Conradus Kunrath in seiner Arte Destillatoriâ & Medicâ) offt probirt an Hunden/ Tauben und Hühnern/ daß man zwey gleichen Thieren vom Mercurio sublimato, oder Arsenico gleiches Gewicht schwer eingegeben/ und welchem Thier darauff diß Gifft-Pulver adhibirt worden/ das ist lebendig geblieben/ das andere ist gestorben.

Das Pulver des Lebens macht man also: Nimm weissen Ingwer/ Galgant/ Nägelein/ Muscatnuß und Bluhe/ süsses Holtz/ Calmus/ Krebsaugen und Isop/ Senes-Blätter/ Bibenellen/ weissen Weyrauch/ Cubeben/ Zimmet/ Zitwer/ Paris-Körner/ von Weinrauten/ Salve/ Fenchel/ Anis und Kümmel den Saamen/ jedes ein Loth/ braunen Zucker-Candel/ halb so viel als des Pulvers/ misch es durcheinander/ Fenchel/ Anis und Kümmig aber müssen vorher in einem guten starcken Wein-Essig 24. Stund eingebaist/ und folgends wieder getrocknet und gepülvert werden/ hernach wird alles vermischt. Man braucht davon Morgens und Abends/ so viel man zwischen 3. Fingern fassen kan; man nimmts trocken/ und fastet ein wenig darauff / braucht es ein Viertel Jahr nacheinander/ man mags auch nur auff den Abend nehmen/ ehe man schlaffen gehet; diß Pulver des Lebens reiniget das Phlegma und die schwartze Colera, wie auch das Geblüt/ vertreibt die Wehetagen des Haupts / wie auch die Melancholia, macht frisch das Hertz/ stärcket Lungen und Leber / und hälts in Gesundheit / reinigt das Miltz/ vertreibt die Gewächs im Hals/ auch die Husten/ und alle innerliche Kranckheiten/ stärcket und erwärmet den Magen / macht gute Däuung/ vertreibt das Fieber/ reinigt die Blasen / macht wol harnen / solvirt den Stein/ er sey roth oder weiß / klein oder groß/ erkläret das Gesicht / macht eine gute Farb/ erläutert die Stimm/ reiniget das Gedärme/ und erhält den Menschen bey gutem Wolstande.

Zu Erhaltung der Gesundheit/ gibt Donna Oliva Subuca de Nantes, in Colloquio de los Remedios de la vera Medicina, folgendes Pulver/ das man täglich nüchtern / so viel als auf einen Real gehet/ gebrauchen solle. ℞. Anis/ Fenchel/ süsses Holtz/ wol gestossen Angelica/ Scorzonera, Salvey/ von jedem eine halbe Unzen/ gute Zimmetrinden eine Unz/ weissen Zucker 4. Unzen/ mach alles zu Pulver/ und vermisch es mit einander; wer will / mag Manus Christi-Zeltlein darunter thun.

Pulver aus der Medullâ Destillatoriâ Conradi Kunraths/ dardurch ein hoher Potentat sein Leben auf ein hohes Alter gebracht hat: ℞. Carvi, Anisi, Ameos, Eppich/ Fenchel/ Bethonien/ Kümmel/ frische Müntz / Poley/ Isop/ Spicanard/ Pfeffer/ Sal Gammæ, gemein treug Saltz/ Rauten/ Hanenkampff/ Euphrasiam, Weyrauch / Mastix/ klar Gummi / Mirobalanorum fünfferley Geschlechts/ und Kichern/ jedes ein halb Loth/ zusammen genommen / und untereinander zu subtilen Pulver zerstossen; sein Gebrauch ist auf einmal/ was man auf einem Groschen fassen kan/ Morgens frühe auf einen Bissen Brod / oder in einer Suppen eingenommen / ist nützlich für alles Phlegma und übrige böse Feuchtigkeiten im Leib/ für Schwachheit des Gesichts und Magens / für das Undauen / für inwendige Geschwär/ böse Wind und Dämpff im Leib/ für den Schwindel des Haupts/ zu Wiederbringung der Gedächtnus/ dienet wieder den Schlag und Lähmung der Glieder/ sänfftiget auch die Schmertzen der Nieren und anderer inwendigen Glieder / verzehret wunderbarlicher Weise parvos corporis humores & cerebri, schärffet das Ingenium, und machet sinnreich/ ut verba formalia ibidem sonant.

Das Sympathetische Pulver zu machen: ℞. Römischen oder Cyprischen Vitriol/ und Gummi Tragant/ eines so viel als des andern/ pulversier/ jedes absonderlich: muß aber weder in eisernen oder metallinen Mörseln / sondern in Holtz / Stein oder Glas abgerieben werden/ siebe es hernach/ und thue jedes Pulver besonders in ein Pappier/ das umher aufgeschlagen ist; wann nun die Sonne in den Löwen gehet/ welches geschiehet ohngefehr den 13. Julii / so setz es an die Sonne/ von Morgens an / biß Abends / und rühr es offt mit der Hand durcheinander/ fällt aber Regenwetter ein / muß man beedes ins Trockene bringen; wann nur vier Wochen fürüber / und die Sonne in die Jungfrau gehet / ohngefährlich um den 13. Augusti/ nimmt man von beeden Pulvern in gleicher Schwere/ mengt es untereinander / und behälts in einem saubern höltzernen Gefäße oder Schachtel/ an einem temperirten Ort; wann nun jemand verwundet worden / nimmt man ein mit deß Verwundten Blut besprengten Häderlein/ streuet deß Pulvers darauff/ legts in ein kleines Schächtelein/ und setzt es an ein wol temperirtes Ort / oder thut dieses Pulver in ein Schüssel voll Wasser/ und wirfft das blutige Häderlein hinein / man darff sonst kein Pflaster auff die Wunden legen / nur daß mans Abends und

Morgens mit saubern Tüchlein umlegt; thut man nun das Tüchlein/ so Abend auffgelegt worden/ des Morgens wieder hinweg/ so streut man frisches Pulver auff des Tüchleins Feuchtigkeit/ hebt solches an einem temperirten Ort auf/ und leget wieder ein frisches über / und also procedirt man biß es heil worden/ hernach wirfft man die Tüchlein alle in ein fliessendes Wasser. Diß Pulver heilet auch alle flüssige Schäden/ und ist ein herrlich Remedium in hitzigen Kranckheiten / wann man einen solchen Patienten zu Ader lässet/ netzet man ein Tüchlein mit Blut/ bestreuet es mit Pulver/ wickelts zusammen/ und legts an einem kühlen Ort in den Keller/ so wird dem Patienten die Hitz bald vergehen. Das Pulver vom Vitriol / allein und ungemengt/ ist auch sehr gut wider das Seitenstechen / wann man davon einer Erbsen groß dem Patienten eingibt/ und darauff schwitzen läst. Diß Pulver ist/ als ein sonderliches Arcanum, von einem Carmeliten aus China gebracht/ dem Grafen Digby communicirt / von ihm offt probirt / und bewährt erfunden worden.

Das schwartze Vergicht-Pulver: Nimm Diptam / eichene Mistel/ lindene Knöpflein/ die noch in der Blüte sind/ der langen Storchenschnäbel/ Pöonien-Blumen/ Pöonien-Wurtzen/ lindene Kohlen/ Rüb-Saamen/ rothe Myrrhen / jedes 1. Loth/ rothe Korn-Blumen und Frauen-Distel/ gepulvert/ jedes ein halb Loth/ gebranntes Hirsch-Horn 1. Loth/ Zucker-Candi/ so viel/ daß es süß genug wird/ etliche Blätlein Gold reib auch darunter / diese obstehende Stücke müssen alle in dem Abnehmen des Mondes gesammlet werden / alles pulverisirt und wol vermenget; von diesem Pulver soll man dem Kind/ in den ersten neun Bädern / allzeit einer Arbeis gros in Lindenblühe-Wasser eingegeben/ und nach den 9. Tägen soll man ihms allzeit am dritten Tage geben/ das thue die gantze sechs Wochen über/ ist ein herrliches Præservativ für die Frayß; ist ihnen auch/ wann sie grösser werden/ für Hitz/ Schrecken/ und allerley Zustände/ mit grossen Nutzen zu gebrauchen/ wie auch den alten Leuten gar gut/ allein/ daß man / nachdem die Person ist / mehr gibt : man solls im abnehmenden Monden stossen und machen, auch eingeben/ wann nicht die grosse Noth ein anders erfordert.

Das verwundersame Sand-Pulver (dessen Horatius Augenius in Epistolis gedencket) macht man also : Man nimmt der Asseln/ (Millepedum) so viel man will/ werden in starcken Wein gelegt und ausgewaschen/ dann in einen glasirten Hafen gethan/ verlutirt / und in einem Back-Ofen/ nach ausgenommenem Brod gedörrt/ daß man sie pulvern kan; auf diß Pulver wird dreymal so viel starcker Wein gegossen/ als das Pulver in sich trincken kan/ und wieder gedörrt/ zum drittenmal wiederum mit Wein voriger massen / benetzt u. gedörrt/ zum vierdtenmal aber wirds mit distillirten Erdbeer-Wasser also besprützt/ und mit einem Scrupel Olei ex Alchanto vermischt/ wieder gedörrt/ und also in einem gläsernen oder silbernen Gefässe aufbehalten. Es erzehlet auch gedachter Author, es sey zu Rom eines Buchdruckers Sohn/ nach vielen vergeblich gebrauchten Mitteln/ so schmertzlich am Stein kranck gelegen / daß er mit dem Artzt Nursino schon gedingt hatte/ ihm solchen schneiden zu lassen; weil es aber nicht ohne Lebens-Gefahr zu tentiren/ hab er einen Jesuiten kommen lassen/ sich zum Tode zu bereiten; der Geistliche als er die Beicht angehört/ erzehlt ihm von einem Mittel/ dardurch er selbst/ und auch andere/ errettet worden; der Krancke wird diß zu versuchen begierig / man gibt ihm dieses Pulvers 1. Quintel/ oder aufs höchste 4. Scrupel in einer Unzen Aqua Vitæ, und 9. oder 10. Unzen Kichern-Suppen warm ein/ 5. Stunde vor dem Mittags-Essen. Die Wirckung war diese/ daß in 2. Stunden der gantze Leib mit Hitz geplagt worden/ er hatte Durst / und konte fast an keinem Ort bleiben ; bißweilen fühlte er / circa pubem, Schmertzen ; fünff Stunden hernach / hat er einen dicklechten doch wenig Harm von sich gegeben; den andern Tag/ nach eingenommener dieser Artzney/ ists eben also ergangen/ allein der Urin war noch dicker und häuffiger ; den dritten Tage kam sehr viel Sand mit : Endlich/ den siebenden Tag/ ist der Urin schier halb voll Sand gewesen/ und alles besser worden/ also daß er den neundten Tag völlig genesen. Herr Digby gedencket dieses Mittels auch/ und sagt/ daß D. Bray damit einer Menge Personen viel Stein aus der Blasen vertrieben habe.

Das Holunder-Pulver macht man also / wie es D. Becker in seiner Haus-Apothecken beschreibet: Nimm die zarten Sprößlein von Holunder / so im Frühling herfür schossen / trockne sie im Schatten/ stosse sie zu Pulver / behalt es also allein / oder thue gleich so viel Zucker darzu; es trücknet die Flüsse/ wann mans 14. Tage im Frühling und Herbst alle Morgen eines Scrupels schwer in einem weichen Ey einnimt/ und zwey Stunden darauff fastet ; es macht eine gute helle Stimme/ treibt den Kindern die Blattern aus / einen Scrupel oder eines halben Quintleins schwer eingenommen/ ist auch gut für die Darmgicht/ treibet die Würme aus / verhindert den Schorbock/ vertreibet die Wassersucht; ein Quintel schwer in gutem Wein oder andern Vehiculis eingenommen/ reinigt das Geblüt und die Mütter/ und verhütet die Krätzen.

Ein köstliches Pulver zu allen hitzigen Kranckheiten : Nimm Preinzeltel 5. Loth/ Zimmet und Ingwer / jedes ein Loth/ gepülvert und wol vermischt / von diesem eine Nuß-Schalen voll im frischen Bronnen-Wasser eingegeben/ man muß aber zwey Stunden vorher wachen; über 24. Stund muß mans wieder geben/ und wann es vonnöthen / wieder über 24. Stunden.

D. Glantzens Pulver/ in hitzigen Kranckheiten dreymal des Tages einzugeben : Rec. Carduibenedicti-Pulver/ Terræ Sigillatæ, gebranntes Hirschhorn / jedes 1. Loth/ gestossene Krebsaugen ein halb Loth/ Saliter-Zeltlein ein halb Loth/ diß alles zu einem Pulver gemacht / und vermischt/ dem Krancken des Tages dreymal/ allezeit drey Messer-Spitzen voll/ in Bezoar-Essig oder Cardu benedicten - Wasser/ eingegeben.

Das Gaffer-Pulver für die Pest und Ungarische Kranckheit macht man also : Nimm Gaffer 2. Loth / weiß Ingwer-Stupp 4. Loth/ Zucker-Kandel 2. Loth/ Einghorn/ so viel du wilt/ oder an statt dessen/ noch so viel gebrenntes Hirschhorn/ so zwischen zweyen Frauen-Tagen bekommen worden/ rothe Myrrhen 2. Loth/ lange Hohl-Wurtz/ Bibinell-Wurtz/ Zitwer/ jedes 2. Loth. klein gefeilte Krähenäuglein ein Quintlein/ alles untereinander vermischt/ dem Krancken eines Ducaten schwer in Essig/ Weinkraut- oder Cardobenedicten-Wasser eingegeben / darauff bey 4. oder 5. Stunden wol geschwitzt/ ist gut und bewährt.

Die

Die Preinzeltel zu machen: Nimm schönen Saliter/ stoß ihn zu Pulver/ und stoß einen Schwefel besonders/ nimm ein neues Pfännlein/ thue den gestossenen Saliter hinein/ setz ihn auf glüende Kohlen/ daß er zergehe/ und/ wann er zergangen ist/ so nimm ein wenig Schwefel/ und thue ihn hinein/ setz es wieder über/ und streue wieder einen Schwefel darein/ und das thue dreymal biß es nicht mehr blau ausbrennet/ gieß ihn hernach in Gewichte/ so sind sie fertig. Besser sind sie noch/ wie Quercetanus lehret/ daß man/ an statt des Schwefels/ die Flores Sulphuris nehme/ davon werden sie/ so wol kräfftiger/ als auch durchsichtiger.

Borellus Cent. 1. Observ. 98. sagt also: Accipe Salis Petræ & Aluminis Rocchæ ana, pulverentur, & simul in crucibulo fundantur, addendo parum Sulphuris pulverisati, ut magis albescat lapis, posteà projiciatur suprà marmor, & in frustula dividatur, vocatur Lapis imperialis, cujus frustulum denti dolenti impositum dolorem aufert, cerebrum à superfluis humoribus purgat, visumq; clarificat, nervos opticos deobstruens, defluxiones cerebri exsiccat, si manè per aliquot dies in ore teneatur, ad linguam nigram & pituitâ oneratam valet, si cum jusculo sumatur, ad pulmonis vitia, si cum ovis capiatur, & loco salis tantùm immisceatur, ad dentes à gingivis separatos & ad anginam, si cum decocto hordei & hyssopi gargarisma eô fiat.

Den rothen Stein præparirt D. Minderer in Medicinâ militari auf zweyerley Weise: Erstlich/ sagt er/ nim Alaun/ sonsten Galitzenstein genannt/ und Ungarischen Vitriol/ jedes 1. Pfund / stoß sie zu Pulver / vermische beede / thue sie in einen glasirten Hafen / geuß daran 2. Maas Wasser / sied es miteinander / und rührs mit einem höltzernen Spaten stets um/ und thue den Schaum davon; wann es schier eingesotten/ thue darzu 2. Loth Bolarmeni, 3. Loth Bleyweiß/ ein halb Loth Saffer/ alles klein gepulvert/ und fleissig eingerührt; endlich thue darzu ein Quärtlein scharffen Wein-Essig/ und koch es miteinander zu einem Stein/ diesen mach zu Pulver/ und streue ein wenig davon in den Schaden/ oder laß etwas davon in einem Wasser/ oder in einem Wund-Tranck/ zergehen/ und wasche den Schaden damit aus/ oder netze ein Tüchlein darein/ und leg es über.

Oder / auf eine andere Weise: Nimm grünen und weissen Vitriol / jedes ein Vierding / Galmey-Stein/ Bleyweiß/ Boliarmeni, jedes 5. Loth/ Salmiac 2. Loth/ stoß diese Stuck zu Pulver/ und rühr es in einem Hafen mit Essig an/ als ein dickes Mus/ setz den Hafen in ein starckes Kohl-Feuer/ daß er glüend werde/ und brenne die Materi zu einem Stein; davon zerlaß etwan 1. Loth in einem Quart Wasser/ netze Tüchlein darein/ und lege sie des Tags zweymal über den Schaden/ es heilet auch die offenen Schenckel und böse Brüste.

Joseph Schmid/ in seiner Kriegs-Artzney/ beschreibt ihn also: ℞. grünen Vitriol 1. ℔. weissen Vitriol ℔ß. rothen Alaun ℔iß Boli armeni ℔ß. Sal armoniac. ℥iiij. gemein Saltz ℥iij. Wermuth-Saltz/ Beyfuß / Wegwart/ Flöhe-Kraut und Wegricht ana ℥j. præparirten Wein-Stein ℥ij. thue solches in einen neuen Hafen/ geuß darüber ein wenig Rosen-Essig / laß es bey einem linden Feuer sieden/ offt umgerührt/ und wann es beginnt dick zu werden/ so thue darein Bleyweiß 1. Pfund/ Myrrhen und Weyhrauch ana ℥iiij. Saffran ℥v. Campher ℥iiij. solches laß bey dem Feuer / biß es zu einem harten Stein wird; er heilet alle äusserliche Geschwär des gantzen Leibs/ Morgens und Abends damit gewaschen; er trocknet alle Wund-Schäden/ stärcket die Zähne/ und verwahrt das Zahn-Fleisch für Fäule / vertreibt das Rothlauff/ in Tüchern eingenetzt/ und warm darum geschlagen/ wird auch zu dem offenen Krebs der Brüste mit grossem Nutzen gebraucht/ ist auch gut zum Scharbock/ den Mund damit geschwänckt.

Cap. LXXVII.

Allerley Salben.

Eine köstliche Salben vom D. Raiger/ für allerley offene Schäden/ oder/ wann man sich verbrannt hat: Nimm 32. frische Eyer/ die inner 3. oder 4. Tagen gelegt worden/ sied sie hart/ und nimm allein die Dotter davon/ thue sie in eine Schüssel/ zerreib sie wol/ mit einem Koch-Löffel/ hernach nimm einen Vierding frisches Wax/ und so viel Terpentin/ den wasch einen Tag zuvor aus/ in Rosen-Cardobenedict-Nachtschatten- Holderblüh- auch wildem Rittersporn-Wasser/ und wann du ihn hast wohl ausgewaschen/ so laß ihn über Nacht in diesem Wasser weichen/ thue ihn alsdann unter das Wax / laß es miteinander sieden/ schütte die zerrührten Eyer-Dottern darunter / röste es wol/ und rührs immerdar/ sonst brennt es sich gern an; und wann es geröstet ist/ auf einem Glütlein/ so nimm hernach Asanck/ rothe Myrrhen/ weissen Weyrauch und Campher / jedes per 2. Kreutzer / zerstoß und schneid es gar klein/ setze die Schüssel auf ein Glütlein/ rühre diese Stücke/ wie auch auf 20. Saffran-Blüh hinein/ laß es wieder sieden/ gieß es hernach in einen Tiegel oder Glas/ und rühr es so lang/ biß es gestehet; wann du es zu einem offnen Schaden brauchest/ so streich es gar dünn auf ein leinen Tüchlein / mach also ein Pflaster über den Schaden/ leg oben drüber wieder ein Tüchlein/ im Wein (darinnen rothe Myrrhen gesotten) genetzt/ es heilt gar bald/ und ist bewährt.

Eggerbergische Salben: ℞. Reines und durchgesyhenes Froschlaich-Wasser ℔ 6. Sperma Ceti ℔ß. Kranwethen 1. ℔. Stern-Reuspen / die man im Sommer und Herbst/ vor der Sonnen Aufgang / bißweilen bey den Wassern/ und an den Wegen/ wie eine Sultz/ findet/ so viel man haben kan; andere heissen es auch Stern-Geschoß/ oder Stern-Putzen/ und etliche nennen es Lateinisch Cœli folium, oder florem Cœli: Zu diesem nimm man ferner Myrrhæ elect. Thuris, mastich ana ℥j. Croc pulv. ℥ß. Camphor ʒiij misch es/ thuts in ein Glas/ setz es an die Sonne/ verbindt es wol/ biß es sich alles resolvirt; dienet sehr wol zur Heilung der alten/ Krebs-beissenden / stinckenden Geschwär und Schäden der Brüste und des Gesichts / man applicirts mit den subtilen weichern Pflaumlein / so aus des Cardui benedicti Saam-Knöpfflein gesammlet sind / die man in diese Salben tuncket und überlegt und mit Froschlaich-Pflaster zudecket; nimmt weg alle äusserliche Schmertzen und Entzündungen/ ist in Podagra gut/ wann man darin genetzte Tücher überschlägt.

Die rothe Salben/ die gut einzunehmen/ wann einem inwendig wehe ist/ oder/ wann man durch einen Fall/ oder sonst verletzt worden: ℞. Gelben Sanickel/ Kraut und Blüh/ wilden Hanff/ Natter-Zungen/ Ehrenpreiß/ Heyl aller Welt/ Schwartzwurtz/ jedes eine Hand voll/ diese Kräuter alle klein gehackt/ untereinander gethan; hernach nimm ohngefehr 3. Seidel Geiß-Butter/ der in kein Wasser kommen/ eine Halbe kühl-zerlassenes Schmeer von einem Schwein-Bären/ der an seiner Mutter geschnitten worden; nimm alsdann von diesen Stucken/ und lege eines ums andere in einen Hafen/ erstlich von dem Schmeer und Butter/ hernach rothe Wurtzen/ darauf die vermischten Kräuter/ und dann wieder das Fette/ und diß continuire/ biß der Hafen voll wird; doch ists besser/ wann man die Kräuter in allen Legen einmischet/ so kommen sie besser durcheinander; alsdann laß es erstlich kühl zergehen/ und so lang/ als ein kälbern Fleisch sieden/ laß es darnach überkühlen/ und seyhe das Lautere in einen Hafen herab/ darnach nimm/ auf eine halbe Maas/ anderthalb Loth gar klein-geriebene lindene Kohlen/ thue sie in die Salben/ und rühre sie immer/ biß sie gestanden ist/ presse die Kräuter und Wurtzen durch ein Tuch wol aus. Diß ist nun die erste Salbe/ die ist lieblich/ die kan man gar kleinen Kindern eingeben/ und sie damit schmieren/ dann die andere ist ihnen zu starck.

Hernach nimmt man Erdbeer-Kraut/ Natterwurtz/ Tormentill/ Genserich/ Benedicten-Kraut/ Berchtram/ Kranaweth-Wipffel/ Eychen-Laub/ Körbel-Kraut/ Persian-Kraut (wilden Berchtram) Frauen-Blätter/ Mäusöhrl/ Abroten/ Hufilattich/ Scabiosen-Kraut/ rothes Sanikel-Kraut/ blau Veyel-Kraut/ Melissen/ geschecktigte Distel/ Tag- und Nacht-Kraut/ Gamillen-Blumen/ eines so viel/ als des andern/ nach voriger Weise darein gethan/ alles zuvor klein gehackt/ alsdann schneid die rothen Wurtzen gar zu dünnen Blätlein/ wie einen Pfenning/ und mach eine Lege von unausgelassener Küh-Butter/ und eine Lege geschnittene Wurtz/ das thue/ biß der Hafen voll ist/ laß es gar kühl absieden/ so lang/ als ein Kalb-Fleisch/ alsdann laß es wieder überkühlen/ und wann du das Lautere herabseyhest/ als das schöneste/ magst du es besonders/ und das Dicke auch besonders aufheben.

Himmel-Brandt-Salben zum Heilen/ auch für den Zwang fürtrefflich gut: Nimm 2. Pfund Mayen-Schmaltz/ 3. Hand voll Himmelbrandt-Blüh/ und so viel Blätter/ hacke und sieds gar wol im Schmaltz/ wie ein andere Salbe/ wann sie ausgepreßt ist/ so thue darzu Terpentin 1. Vierding/ 6. hartgesottene Eyer Dotter/ laß es noch durcheinander sieden/ seyhe es nachmal aus/ und rührs/ biß alles gestehet.

Die gute Flüß-Salben zum Einnehmen/ macht man also: Nimm Salbey 2. Loth/ Hufilattich/ Körbel-Kraut und Waldmeister/ jedes 1. Loth/ laß es also mit frischen Butter zu einer Salbe sieden; ist von Herrn Graf Ruebers Frauen Gemahlin/ einer gebohrnen Gräfin Jörgerin.

Diese folgende Salbe erzehlt D. Thomas Bartholinus, in seinen Actis Medicis Vol. 3. Observ. 25. als ein sonderliches Arcanum, so in doloribus vagæ Arthritidis & simplicis, im Schmertzen und Contractur der Glieder/ Krampff/ und allerley Zuständen der Nerven und Flechsen/ überaus-dienlich seyn soll: Nimm einen gantz rothen/ jungen Hund/ dem gib ein paar Monat/ oder wenigst auf 6. Wochen lang/ genug und satt zu essen/ Milch-Suppen/ darinnen die Simplicia Naphritica, als Schnecken/ Regen-Würme/ zerstossene Fuß-Beinlein von den Thieren/ item/ Kraut und Blüh von Roßmarin/ Lavendel/ Salbey/ Bethonica/ S. Johannis-Kraut/ gekocht und gesotten worden: Wann er nun in der Zeit wol gemästet/ und feist worden/ so laß ihn würgen/ das Ingewaid herausnehmen/ und fülle ihn wieder mit erst-genannten Specien/ sonderlich mit Regen-Würmen/ mit Würmen/ die von den Kindern kommen/ mit roth- und weissen Schnecken/ man kan auch Menschen-Fett und Bibergail darunter thun/ und den Hund auswendig mit Regen-Würmen und Schnecken (als wie mit dem Speck gethan wird) allenthalben spicken; und wann der Hund also zugerichtet ist/ mag man ihn mit Haut und Haar auf eine gelinde Glut bringen/ ihn mit der herabtriefenden Fettigkeit offtermals wieder befeuchten/ biß die Krafft der Specien genugsam mit der Salben vermengt sey/ darnach nimm von diesem Fett 2. Pfund/ thue darein/ ehe es erkaltet/ Menschen-Fett und Bibergail/ jedes ʒiij. Lavendel-Roßmarin- und distillirt Agtstein-Oel/ jedes ʒiß. also wird die wol-bereitete Salbe/ in wol-verwahrten Geschirren/ zum Gebrauch aufbehalten. Es soll eine Frau/ unweit Sedan, damit Wunder gethan haben.

Ich sollte wol auch allhier der sogenannten Königlichen grünen Salbe gedencken/ habe es aber darum unterlassen/ weil sie ohne diß in Oesterreich so bekannt ist/ daß wenig von unsern Dames seyn werden/ welche die Abschrifft nicht selbst haben/ viel darunter auch dieselbige selbst in ihren Häusern machen; und weilen auch/ fürs andere/ so grosse Mühe und lange Zeit auf diese Zubereitung gehet/ und über 50. Stücke darzu gehören/ die/ meines Bedunckens/ weniger würcken/ als zwey oder drey gute Stücke/ die einerley Natur haben/ und zu den Zustand/ darwider sie gebraucht werden/ ihre bewährte Tugenden erweisen/ als hab ichs mit Fleiß unterlassen.

D. Minderers süsses Holtz-Sälblein mache also: Schabe frisches/ säfftiges süsses Holtz/ oder zerschneid es klein/ röste es in frischen Butter; seyhe den Butter ab/ und sied abermal frisch-geschaben süsses Holtz darinnen/ und das thue 5. oder 6mal/ unter diese also bereitete Butter/ rühre zartes und reines Bleyweiß/ Eyerklar/ und ein wenig Campher/ ist ein herzliches Sälblein für den Rothlauff.

Die Prein-Salbe mache also: ℞. Rothe Myrrhen/ Campher/ Schwefel/ jedes 2. Loth/ 1. Quint geriebenen Saffran/ Pilsen Oel und Rosen-Oel/ jedes 3. Löffel voll/ zu Pulver gemacht/ und in einen gar alten Schmeer (je älter/ je besser) miteinander wol und lang gesotten/ dem/ der die Prein hat/ muß man das Genick und das Hertz-Grüblein wol damit salben/ man kan auch so viel nehmen/ als in eine halbe Nuß-Schale gehet/ und soll ein Tuch darüber legen.

Mutter Salbe mache also: ℞. Camillen/ Wermuth/ Melissen/ Wein-Kraut/ Müntzen/ Frauen-Blätter/ Abruten/ Salbey/ Mutter-Kraut/ jedes eine Hand voll/ diese Kräuter alle aufs kleinste gehackt/ in anderthalb Pfund Butter fein gemach gesotten und ausgepreßt/ in einer Nuß-Schale auf den Nabel gelegt und sich damit geschmiert.

Die sogenannte Bettler-Salbe/ die wegen ihrer Tugenden billig eines bessern Namens würdig wäre/ wird also bereitet: Nimm frischen Mayen-Butter/ stoß darein Alberbrossen anderthalb Pfund/ Teuffels-Abbiß/ grüne Wachholder-Beer/ Enzian/ jedes 10. Loth/ rothe Brenn-Nessel 5. Loth/ alles klein gehackt/ und in die Alberbroß-Salbe gestossen/ wol vermacht/ wenigst 2. Monat stehen lassen/ darnach gemach gesotten/ biß sich die Feuchten hat eingesotten/ hernach ausgepreßt/ mit einem häselnen Stecken muß mans so lang rühren/ biß sie dick wird/ ist gut im Kopff-Weh/ die Schläffe damit zu salben/ für Ohren-Schmertzen und übels Gehör/ etliche Tropffen in die Ohren gelassen/ die geschwollenen Mandeln/ oder sonst im Hals-Weh/ solchen damit geschmiert/ sie heilet auch/ was verwundet und gestossen ist/ so gar auch die Bein-Brüche/ wann sie recht gespähnet sind; auf die Pestilentz-Beulen gelegt/ oder besser/ herum geschmiert/ zieht es sie zusammen/ und schält aus der Haut/ daß sie selber heraus fallen; ist gut zu allen Geschwulsten/ auch wann man ein Glied erfröhret/ das muß man vor im Wasser baden/ darinnen Natter-Wurtz gesotten ist/ damit geschmiert; wären aber Löcher im Fuß/ muß man sie warm hinein triefen/ wann man Schmertzen an Händen und Füssen hat/ soll man sich damit schmieren. Diese Salbe aber hat diese Art an sich/ wann sie anfängt zu würcken/ so macht sie grossen Schmertzen/ man soll sich doch nicht irren lassen/ es ist ein gutes Anzeigen. Sonst wird die Bettler-Salbe auch also gemacht: ℞. Teuffels-Abbiß-Wurtzen 20. Loth/ grüne Kranweth-Beer 20. Loth/ rothe Brenn-Nesseln/ Alberbroß/ Birckenbroß/ und Eychenbroß/ jedes 10. Loth/ diese Stuck klein gestossen/ frischen Butter darauf gegossen/ so viel es bedarff/ und also gesotten/ und mit einem häselnen Stäblein gerührt/ hernach ausgepreßt. Diese Salbe ist gut zu allen Wunden und Bein-Brüchen/ oder was sich vor ein schmertzlicher Zufall ereignet/ es sey im Leib/ oder einem Glied/ oder Arm und Beinen/ denen hilfft es gewiß/ aber wenig Salbe soll man auf einmal nehmen/ und in einem eisernen Löffel oder Pfännlein zergehen lassen/ und so warm/ als mans leiden kan/ einschmieren und wohl einreiben. Zum Gehör ist sie auch fürtrefflich/ des Tags dreymal/ allzeit nur ein Tropffen warm ins Ohr gelassen. Es ist auch gut/ wann den Kühen die Eyter geschwellen/ oder/ wann sie verzaubert sind/ damit wol geschmiert. Es ist auch Leuten geholffen worden/ die lahm gewesen sind/ man soll aber ein wenig Bärn-Schmaltz darunter mischen; wann die Glieder schwinden/ muß man Dachsen-Schmaltz darunter mischen/ und warm schmieren; ist auch gut für alle Geschwär/ aufgelegt/ wann sich gleich eine Röthe dabey erzeigt; Im Haupt-Weh soll man sich an den Schläfen/ den Würbel und Genick/ oder auch hinter den Ohren/ damit schmieren/ heilet auch/ wann jemand in einem Aug einen Schaden hätte/ oder sonst darein wäre verletzt worden.

Die Gold-farbe Salbe vor die Wind-Wassersucht/ das Reissen im Leib/ auch den schwangern Frauen und Kindbetterinnen für den Brandt und allerhand Schmertzen: Auf 1. Pfund ungewaschenen Butter/ nimmt man 3. Hände voll abgezupffte Ringel-Blumen/ eine kleine Hand voll grüne Kranweth-Beer/ eine Hand voll Johannis-Kümmel/ so grün/ und eine halbe Hand voll dürren Kümmel/ in einem Mörsel wohl zerstossen/ item/ frische Abruten/ Tag- und Nacht-Kraut und Blumen/ Camillen/ rothe Hüner-Därm/ Nachtschatten/ Grund-Reben/ jedes eine Hand voll/ klein gehackt/ und unter den Butter allein gestossen/ 3. Wochen in einem Keller stehen lassen/ hernach auf einer Glut zerlassen/ und gemach gesotten/ dann durch ein Tuch ausgepreßt/ etliche Löffel voll Capaun-Gäns- und Endten-Schmaltz darein gethan/ und wol gerührt/ biß es gestehet; wann dann ein Mensch die Wind-Wassersucht hat/ oder sonst grossen Schmertzen im Leib/ soll er von dieser Salbe auf seinen Nabel legen/ die Reihe/ oder gar am Leib sich schmieren/ auch ein Tüchlein auflegen/ und ein Papier darauf/ daß es nicht so starck in die Tücher durchschlägt.

Die gute Gold-farbe Salbe/ fürs Stechen/ Reissen und Apostem: Nimm Mayen-Butter/ oder einen/ der in kein Wasser kommen ist/ ohngefehr/ nachdem man viel oder wenig Salbe machen will/ thue es in ein höltzern Gefässe/ deck ein genaues Bretlein darüber/ und drücke/ durch Beschwerung dessen/ die Milch rein aus/ behalt ihn also in einen kalten Keller/ biß man die zeitigen Nachtschatten-Beer haben kan/ die ohngefehr um St. Bartholomäi zeitig werden/ derselben rothen Beer nimm so viel/ als des aufgehebten Butters/ thue es zusammen/ und stoß beedes untereinander/ thue es alsdann in ein messinges Becken/ oder anders Geschirr/ darinn du die Salbe sieden willt/ laß es noch einen Tag im Keller stehen/ dann sied es so lang/ biß die Körnlein und Häutlein sich an den Boden setzen/ du must es aber stetig rühren/ daß sie nicht anbrenne/ wanns aber einsiedet/ und oben schön lauter wird/ wie ein Gold/ so hat es schier genug/ alsbald geuß davon ein wenig auf ein zinnern Teller/ ist es schön Gold-farb/ und bald gestehet auf den Teller/ so ists gesotten genug/ darnach seyhe das schöne Lautere durch ein Sieblein in ein Glas/ so warm es (nur des Glases halber/ damit es nicht zerspringe) seyn kan; diese Salbe gehört zum Einnehmen. Nachdem soll man das übrige/ und was noch am Boden bleibt/ auch warm durch ein Tüchlein ausdrucken; diß gehört auswendig den Leib zu schmieren/ wanns einem in Gliedern oder in der Seiten sticht/ und man ein Apostem hat/ so soll man sich warm damit schmieren/ und auf einen neuen blauen Fleck-Tuch überlegen: item/ wann eines fällt/ und sticht ihn im Rucken/ oder sonst im Leib/ soll man von der schönen Salbe/ einer Nuß groß/ in einem Perl- oder Linden-Blüh-Wasser/ so warm es zu erleiden/ einnehmen/ von einem allein/ oder von allen beeden/ ein Viertel von einem Seidel ist genug auf einmal auf einem Trunck warm genommen; wer ein Apostem oder Geschwär im Leib hat/ und nimmt diese Salbe ein/ so zerbricht es ihm im Leib ohn allen Schaden/ und treibts durch den Stulgang hinweg/ ist auch trefflich gut für die Wind und Blasen/ so man sich damit um die Reihen/ Lenden und Bauch schmieret. Also ist sie noch besser: Nimm Mayen-Blumen/ Centaur/ Brosen-Kraut und wilden Mähren-Saamen/ zu welcher Zeit du jedes haben kanst/ seuds in Butter/ wie ob stehet/ als erstlich die May-Blumen/ biß auf die Nachtschatten; diese Salben ist gut für das Stechen und Reissen/ und ist an vielen probirt worden; durch die May-Blumen werden verstanden die gelben Blumen von Röhrlkraut.

[F]olgt noch eine gute Heil-Salbe für Menschen und Vieh: Nimm Baum-Oel/ Terpentin/ Wax/ Weyhrauch/ Alaun/ Hirschen-Unschlit/ altes Schmeer/ eines so viel/ als des andern/ misch alles zusammen/ wanns zergangen/ rühr es wol durcheinander; ist auch gut für die gedruckten Pferde. Von einem gefangenen Türcken zu Raab.

Geschwär-Salben: Nimm Teuffels-Abbiß mit Wurtzen und Kraut/ und Wein-Kraut jedes 4. Hand voll/ Eybisch/ guten Hainrich/ Käs-Pappeln/ jedes 2. Hand voll/ alles klein gestossen/ in 3. Pfund Butter eine halbe Stund sieden lassen/ und wanns abkühlt und schier gestehet/ soll man 13. frische Eyer-Dottern darein rühren.

Ein edles Kopff-Sälblein wird also gemacht: Nimm Muscatnuß-Sälblein 1. Loth/ blau Veyel-Oel/ Baldrian-Oel/ weisses Seeblumen-Oel/ gelb Veyel-Oel/ jedes eines Ducaten schwer/ Negelein-Oel und Muscatnuß-Oel/ jedes 1. Quint/ alles zusammen in ein gläsernen Schälein/ das glatt ist/ gethan/ auf ein kleines Glütlein gesetzt/ und wol durcheinander gerührt/ wanns zergangen/ so hebs vom Feuer/ und rührs so lang/ biß es gestehet; im Kopff-Wehe kan man die Scheitel und Schläfe damit schmieren.

Cap. LXXVIII.

Allerley Pflaster.

Herrn Digby köstlich Pflaster/ für die bösen Brüste/ Geschwär oder Apostem/ Gewächse am Leib/ Uberbein/ auch für alte und neue Schäden/ offtermals bewährt: ℞. Vom besten Jungfrau-Wax/ Rosen-Oel und Baum-Oel/ jedes ein halb Pfund/ laß es alles miteinander über dem Feuer zergehen/ und wann es wieder kalt worden/ thue darzu ein halb Pfund Bleyweiß/ und laß eine halbe Stund miteinander sieden/ darnach thue auch darzu Mastix/ Weyhrauch/ Myrrhen/ Olibanum, jedes 2. Untzen/ absonderlich gepulvert/ laß dann alles miteinander eine halbe Stund sieden/ thue auch ein halb Loth Campher darzu/ und rührs allezeit wohl um/ und/ indem es noch warm ist/ duncke leine Tücher darein/ die rolle/ wann sie kalt worden sind/ zusammen/ damit du dich derselben im Nothfall gebrauchen mögest.

D. Simon Schulzius, Königl. Polnischer Hof- und Stadt-Medicus zu Thorn in Preussen/ beschreibt dieses Miracul-Pflaster in Miscell. Curios. anno octavo Observ. 16. mit diesen Worten: ℞. Ceruss. opt. l. Angel. Pf. 2. Camphor. Dr. 2. Lytharg. Pf. 1. halb Bacc. Laur. Untz. 1. halbe/ Olei Olivarum recentiss. Pf. 4. Minii Pf. 1. halb Sap. Venet. Unc. 4. alles gepülvert/ und wol vermischt/ in Baum-Oel/ biß zur genugsamen Dicke gesotten/ und in ein frisches Bronnen-Wasser/ gegossen/ hernach Zapffen daraus gemacht/ und an einem schattichten Ort verwahrt/ ist in höchstem Grad temperirt/ und dienet zu allerhand Geschwären und Wunden/ ist auch gut für das Rothlauff/ zu allerhand Geschwulsten/ Glieder-Schmertzen und Podagra/ muß aber mit grossem Fleiß zubereitet werden. Daselbst wirst du auch wider das Podagra/ mehr gute Pflaster finden.

Des berühmten Nürnbergischen Pflasters findet man hin- und wieder unterschiedliche Beschreibungen/ welche einige so gar aus des Inventoris Simon Irnsingers/ welcher bey seinem Leben grosse Curen damit verrichtet/ Manuscripto abgeschrieben haben wollen. Es ist aber gewiß/ daß gedachter Irnsinger es nicht beschrieben hinterlassen/ sondern kurtz vor seinem Absterben/ seinem Testaments-Executori, Johann Georg Grubern/ die Ingredientia mündlich anvertrauet/ und den Hand-Griff gewiesen hat. Wer es demnach gerecht haben will/ der kan es am gewissesten durch bekandte Kauffleute von denen Gruberischen Erben zu Nürnberg erlangen/ welche es noch jetzo verfertigen lassen. Es wird/ um des Pflasters starcken Gebrauch und heilsamen Effects willen/ so wol zu Nürnberg heimlich/ als anderwärts/ starck nachgekünstelt und verfälschet/ und laufft also grosser Betrug mit unter. Wann man es aber gerecht bekommt/ behält es noch immer seinen Preiß/ und kan in allerhand schweren Gebrästen sicher gebraucht werden.

Das rothe Brand-Pflaster mach also: Nimm gelbes Wax ein halb Pfund/ Hönig oder Butter/ die wol gewaschen/ 4. Loth/ Lein-Oel 8. Loth/ Bolarmeni 4. Loth/ nimm eine halbe Maas Rosen-Wasser in eine saubere tiefe Schüssel/ und wann die obern Stücke wohl untereinander abgeknettet sind/ so thue sie in das Rosen-Wasser/ und rührs wohl untereinander/ biß es gäntz erkaltet ist/ alsdann nimms wieder aus dem Wasser/ und böre es wol ab/ thue die Materien wieder über das Feuer/ und rührs immerdar/ biß es wol zergangen/ und schütte es wieder in das vorige Rosen-Wasser/ setz es wieder über das Feuer/ und laß es kochen/ daß alles Wasser einsiede/ gieß es alsdann wieder in ein Rosen-Wasser/ wie vorhin/ und also zum drittenmal. Man muß sich vorsehen/ wann es aus dem Wasser aufs Feuer kommt/ daß man das Gesicht weit davon abwende/ dann/ indem man stetigs rühren muß/ springt und sprützt es sehr/ davon man leicht könnte verletzt werden.

Ein überaus gutes Pflaster/ deme keines zu vergleichen/ zu alten und neuen Schäden/ trocknet/ reiniget/ macht gut Fleisch/ heilet alle Wunden und Schäden von Grund aus/ und mehr in 8. Tagen/ als andere in einem Monat/ verhindert und wendet alle böse Zufälle und faules Fleisch/ ist gut zu allen Apostemen und Faig-Wärtzen/ ziehet aus Holtz/ Eisen/ Bley/ alles Gifft und böse Feuchtigkeit/ mit grosser Gelindigkeit: Nimm Ammoniacum, Galbanum, Bdellium, Opoponacum, Galmeystein/ Myrrhen/ weissen Weyhrauch/ runde Hohlwurtz/ Mastix/ Grünspan/ jedes 1. Untz/ Lorbeer-Oel 1. Quint/ Wax 8. Untzen/ Goldglett 1. Pfund/ Baum-Oel ein halb Pfund/ pulverizanda in pulverem converte; die Anfangs verzeichnete Gummi zerbrich aufs dünneste/ gieß einen guten Wein-Essig darauf/ laß es Tag und Nacht stehen/ alsdann setz es in einem verglasirten Geschirr zum Feuer/ und laß es sittig-

lich

lich sieden / so zergehen die Gummi / darnach thue alles / Essig und Gummi / in ein starckes saubers Säcklein / preß alles wol aus / und was heraus gehet / empfang in ein zinnern Geschirr / so bleiben die unsaubern Höltzlein und Steinlein / die in den Gummien sind / im Säcklein; den Essig und die Gummi / so ausgepresst worden / thue wieder in das vorige Geschirr / und sied es über dem Feuer sänfftiglich / bis aller Essig von Gummi ausgeraucht / so werden die Gummi dick / alsdann hat es genug; die also bereiteten Gummi thue aus der Kachel oder Geschirr / weil sie noch warm sind / auf ein zinnern Teller / so werden sie hart / die behalt also. Und wann du die Gummi siedest / must du sie allgemach mit einem Höltzlein umrühren / daß sie nicht anbrennen / darnach zerlaß das Oel und Wachs / in einem sehr grossen verglasirten Hafen; wanns zergangen ist / so sied das Gold-Gelött darinn / und rühr immer darinn um / damit das Gold-Gelött zu Boden falle und verbrenne / laß es also sieden über einem Kohl-Feuer / bis es braun wird / alsdann thue die vier Gummi darein / davon der Essig verraucht ist / auf einmal nur einer Bohnen groß / rühr es stets / bis du die Gummi alle darein gebracht hast / laß es also eine kleine Weil sieden; wann du anfängst die Gummi hinein zu thun / solt du neben dir ein Becken haben mit schönem Wasser / wann die Materi / wegen ihrer Hitze / wolt überlauffen / welches gar bald geschiehet / daß du den Hafen behend in das Wasser setzest / und so etwas in das Wasser überlaufft / dasselbe laß alsbald kalt werden und gestehen / darnach thue es aus dem Wasser / laß es trocken werden / und thu es wieder in den Hafen / laß es wieder ein wenig sieden / es schadet ihm gar nicht / hernach thue darein den Galmeystein / sodann die Myrrhen / und gleich darauf den Mastix / alsdann den weissen Weyrauch / hernach die runde Hohlwurtz / ferner den Grünspan / und darauf das Lohröl / und gar zuletzt 4. Loth Terpentin / laß es sittiglich sieden / und ohne Unterlaß rühren / so lang bis es braun wird. Wanns genug ist / mag mans also erkennen / thue mit einem höltzernen Spänlein ein wenig davon in ein kaltes Wasser / lässt es sich mit dem Finger böhren / so ist es gesotten; wanns genug ist / so schütte es also warm in ein grosses Becken mit kaltem Wasser / laß es so lang drinn liegen / bis du es für Hitz magst halten / und nicht länger / so thue es heraus / und schmiere die Hände wol mit Camillen-Oel / und böhre es zwischen den Händen eine halbe Stund / so wird es gelind und recht / wickel es sodann in Rehe-Leder / darinn bleibets allwege gut / und verdirbt in 50. Jahren nicht; so man das Pflaster brauchen will / ists am besten auf Rehe-Leder gestrichen / man kan aber auch wol anders Leder nehmen. Wann man dis Pflaster zu frischen Wunden braucht / thut man kein Grünspan darein / darum kan man es auf zwey Theil absondern / und nur auf den einen Theil ein halbes Loth Grünspan nehmen; es ist trefflich gut zu allen Schäden.

Ein trefflich gutes Brand-Pflaster für alle entzündete alte offne Schäden / Geschwulsten / auch für den Rothlauff: Nim̃ die mittere grüne Rinden vom Holunder zwey Hand voll / zerschneids ein wenig / legs in ein halb Pfund frischen Butter / der nie in kein Wasser kommen ist / und erst ausgerührt worden / zertreib die grünen Holler-Rinden in Butter gar wol / laß es hernach miteinander zergehen / und sieden / bis der Butter schön grün wird / rühr ihn immerdar um / darnach druck den Butter durch ein starckes Tuch aus / in ein Geschirr oder messinges Becken / alsdann nimm gutes Wachs 20. Loth / Bock-Inschlet ein halb Pfund / Lein-Oel ein Viertels Pfund / thue die Species alle durcheinander / und laß sie wol zergehen und sieden / hernach nimm gepülverte rothe Mennig ein Viertels Pfund / zettel es nach und nach hinein / mit stetem Umrühren / bis du siehest / daß es über und über einen Fäim machen wolte / so ist es ein Anzeigen / daß es überlauffen will / so thue es vom Feuer / rühr es stets / und so lang / biß es gestehet / alsdann in ein sauber Geschirr gethan / und zur Nothdurfft aufgehebt; wann mans brauchen will / muß mans etwas dick aufstreichen / ein solches Pflaster kan man öffter als einmal überlegen / wann mans nur sauber abwischt / und ein wenig mit einem neuen Pflaster überstreicht.

Königs Christiani in Dänemarck Stich-Pflaster / aus Herrn Heinrichen von Rantzau geschriebenem Haus-Buch: Nimm 6 Loth Wachs / 3 Loth Colophonium, 3 Loth Aeschen-Schmaltz / 3 Loth Mumia, 2 Loth Myrrhen / ein halb Loth Mennig / 3. weisse Corallen / 2. Loth Magnet-Stein / laß das Wachs und Colophonium erstlich schmeltzen / alsdann die Mumia, darauf das Aeschen-Schmaltz / laß es ein wenig auf einem kleinen sachten Feuer stehen / und rühr es wohl um / thue dann darzu die andern Stück / laß es mit denselben auf einem kleinen Feuer ein wenig stehen / rühr es wol / und versuch es / treiff es auf ein kaltes Eysen / oder zinnernen Teller / wanns beginnet zu gestehen und zu kleben / so nimms vom Feuer / rühr es so lang / bis es kühl wird / daß die nachfolgende Gummi nicht verbrennen / thue alsdann darzu 2 Loth Weyrauch / 2. Loth Mastix / 3. Loth Campher / rühr es alsdann so lang / bis es gar kalt werde / und so hart / daß man es mit den Händen möge handeln / durcharbeite es dann mit Aeschen-Schmaltz / so wird es recht; wann ein frischer Stich ist / streicht mans auf saubern Parchet / und legts darauf; es dienet auch sonst zu allen frischen Wunden.

Das Streitbergische Pflaster wird also gemacht: Nimm ein Pfund Bleyweiß / stoß es klein / und fähe es sauber durch / thue es in anderthalb Pfund Baum-Oel in ein messing Becken / rührs wol ab / daß es gantz glatt wird / darnach sieds auf einer Glut / und rührs / daß es nicht anbrenne / alsdann nimm ein Pfund gelbes Wachs / das zerschlag zu kleinen Stücklein / und wann das Bleyweiß im Oel anhebt ein wenig braun zu werden / so leg gemach das Wachs ein Stücklein nach dem andern hinein / laß es sieden / bis das es gestehet / versuchs auf einem zinnernen Teller / obs gestehet oder nicht mehr anbickt / so hats genug / schmier alsdann einen steinernen glatten Tisch mit Baum-Oel / geuß es darauf / und nachdem die Materi mit den Händen wol durchgearbeitet ist / so mach Strützel daraus nach deinem Gefallen / und als offt du / so viel du von einem Strützel vonnöthen hast / heraus nimmest / so offt schmier die Hände mit Baum-Oel / und wanns gestehet / so behalt diese Strützel in einer Schachtel / bleiben viele Jahr in ihrer Krafft / wann man sich eines Ayses oder Geschwährs besorgt / streicht mans dünn auf / und legts auf / es zeitiget und heilet.

Das Prösingische Pflaster wird also gemacht: Nimm ein halb Pfund neues Wachs / weisses Hartz

in Viertels Pfund / Colophonium ein Pfund/ Galiensteinund weissen Weyrauch ana ein Viertels Pfund/ Bleyweiß ein Loth/ Galbanum 1. Viertels-Pfund/Mastix 2. Loth/ Campher 3. Loth/ schwartzen Weyrauch/ Terpentin/ Tannen-Hartz/ Eyer-Oel/ ana ein Viertels Pfund/ mach es also: Nimm erstlich das Wachs/ Hartz und Colophonium, und zerlaß es in einer Pfannen/darnach thue darzu das Terpentin und Eyer-Oel/ hebs ab vom Feuer/ laß es überschlagen / daß du einen Finger darinn leiden kanst/darnach reib die andern Species gar klein/ohne den Campher/ den wirff erst zuletzt mit den Händen darein / und darnach mach Zapffen daraus / sie bleiben hundert Jahr bey ihrer rechten Krafft/und so du sie brauchen wilt/ so nimm ein heisses Wasser/ und bähe den Zapffen darauf / bis er weich wird / alsdann breite ihn voneinander zu einem Pflaster/legs über den Schaden/ und binde es auf das härteste/mit einer langen Binden / und allweg am dritten Tage bind es auf/wisch das Pflaster ab/und bind es auf/ wie vor/ so heilest du alle alte unreine Schäden/und ist einer Güte uñ Gewißheit halben über alle andere Pflaster/ wie es unzehlich ist probiret worden.

D. Cardilucii Pflaster zu alten unheilsamen Schäden: Nimm Flores Sulphuris, oder zur Noth nur gemeinen Schwefel 4. Loth/ thue solchen in einen Glas-Kolben/schütte darauf 8. Loth frisches Nuß-Oel/ laß es auf heissem Sande stehen/bis der Schwefel im Oel zergangen/nimm solches Balsams 8. Loth/Wachs 4. Loth/ Colophonii 1. Loth/ laß es in einem Pfännlein lind zergehen / rühr darein subtil-pulverisirte Myrrhen / so schwer als diese Stücke miteinander wägen / koche sie zusamm bey einer Viertel Stunde zu einem Pflaster/ das kan man aufstreichen und auflegen.

Das Widertäuffer- oder gute Nerven-Pflaster dienet fürs Schwinden: Nimm Silber- oder Goldgelött und Wachs / jedes ein Pfund/ Baum-Oel 2. Pfund/ Colophoni und Galmey/ jedes 5. Loth/ Mumia, Mastix/ Myrrhen/Weyrauch/ jedes 2. Loth/ Ammoniaci, Opopanaci, Galbani, Bdellii, Serpentini, Serapeni, ana 3. Loth/ weisse und rothe Corallen/jedes 1. Loth/das Silberglött und Galmey müssen rein gepülvert seyn/ alsdann lässt mans im Oel auf einem Wind-Ofen / in einem messingen Becken/ über den Kohlen / stet kochen/ bis es die Prob hat/ daß/ wann man etliche Tropffen lässt ins Wasser fallen/ und wieder heraus nimmt / es sich wie ein weiches Wachs greiffen lässet. Ist auch dieser Vortheil darbey in acht zu nehmen/ so lang diese drey Stück über den Kohlen sieden / wann man sihet/ daß der Rauch schwärtzlicht ist/ so verbrennet sich das Oel gern/daß man auf solchen Fall immerzu einen Löffel voll frisches Wasser darein giesse / so rauchet das Wasser hinweg/ und verbrennet das Oel nicht so hart/ dann es muß fast drey Stunden über den Kohlen sieden/ bis es die obgemeldte Prob kriegt / und man muß es fort und fort/ ohne Unterlaß/ mit einer eysern Spatel rühren / entzwischen muß man die Gummi / als Ammoniacum, Opopanacum, Galbanum, Bdellium und Sarapenum in ein messing Becken thun / starcken Wein-Essig darüber giessen / und über einem Kohl-Feuer auflösen / bis er wie ein Kinds-Köchlein wird/ hernach beyseits gethan/bis das Silberglött/ Gallmey und Baum-Oel zur Prob gesotten/ dann thut man den Terpentin darein / wie auch Wachs und Colophonium, lässts ein wenig kochen/ hernach die im Essig aufgelöste Gummi darein gerührt/und von den Kohlen gehoben / und die Corallen/ Mumia / Weyrauch/ Mastix/ und endlich die Myrrhen/ nach und nach darein gerührt mit einem eysernen Spatel / und wohl mit einem höltzernen Stempffel abgestossen/bis es kalt wird/dann die Hadern mit Oel wol geschmiert/und Pflaster-Strüzel daraus gemacht; ist auch gut für andere Schmertzen/ so sich in den Nerven / Flächsen und Gliedern ereignen / darum wird es auch Nerven-Pflaster genennt; man muß es durch ein starckes hänffen Tuch zwingen/ geht es auf einmal nicht/giesst man wieder Essig darauf/ und siedet hernach alles miteinander zu einem Pflaster.

Ein gutes Miltz-Pflaster: Nimm grünen Orientalischen Taback 3. Pfund/gantz klein gehackt/ gieß darauf 2. Maß guten Wein / laß es 24. Stunden an einem warmen Ort stehen/ aber nicht sieden/ preß es hernach durch ein Tuch/ und laß es in einem irrdenen Geschirr abrauchen/bis es wird wie ein dünnes Hönig/ hernach thue darzu einen guten Vierding ausgelassenes Hönig/ laß es miteinander auf einem gantz linden Feuer abrauchen/bis es ist wie ein Pflaster/auf ein Leder gestrichen/ und übergelegt/ so lang es hält/darff es nicht frisch aufgestrichen seyn/fällt es aber von sich selbst herab / muß mans wieder frisch aufstreichen.

Das Froschlaich-Pflaster: Nimm des Froschlaiches im Mertzen 2. Pfund/ thue es in ein messingen Becken oder Pfannen / gieß darauf 2. Pfund Baum-Oel/ setz es auf ein Kohl-Feuer/rühr es immerdar/ und laß es sieden/ bis sich die schwartzen Aeuglein allgemach verlieren/ und ein weisser Schleim wird/ alsdann seyhe es durch ein dickes Tuch / daß die schwartzen Augen alle hinweg kommen/thue es wieder in das Becken/und laß es gemach aufsieden / zuvor aber muß schon das Bleyweiß gestossen und klein gesähet im Vorrath stehen/ dessen nimmt man 2. Pfund/ und rührets gar gemach ein/ man muß sich hierinnen vorsehen / daß man das Bleyweiß nicht in das siedende Oele thue/ sondern vorher ein wenig überkühlen lasse / sonst verbrennt es darinnen/ und wird das Pflaster schwartz / dann daran ist am allermeisten gelegen/ und wann man nicht recht Achtung gibt/ so geht alles über / und wann es eingerühret ist/ muß man immerdar darbey bleiben/stets rühren / und Achtung geben/ daß es nicht übergehe/ denn es steiget sehr. Also lässt man es wieder 2. Stunden sieden/ hernach nimm 20. Loth schönes weisses Wachs/laß es absonderlich zergehen/ und wann es zergangen ist / so gieß es gemach unter das siedende Pflaster/ laß es wieder gemach sieden; hernach probier es in einem Wasser/wann es nicht starck anklebet/ und die rechte Prob eines Pflasters hat/ so ist es genug gesotten; alsdann nimm ein halb Loth Campher / mit ein wenig Brandwein in einem Mörsel abgerieben/ und darnach hinein gethan / wie auch Saccharum Saturni 1. Loth/weissen Weyrauch 1. Loth/Mastix ein halb Loth/ und Alaun 4. Loth; wann man die Species in das Pflaster thun will / muß man das Pflaster vom Feuer nehmen / sonst laufft es über; die Species müssen klein gestossen oder gerieben seyn/ gleich wann mans will hinein thun/und das muß erst geschehen/ wann mans vom Feuer will hinweg nehmen; so dann lässt mans abkühlen/salbet die Hände mit Oel/ macht Strützlein daraus/ wickelts in Papier/ und be-

haltet es in einer Schachtel/es bleibt viel Jahr gut: Diß ist zu mercken/daß man das Froschlaich in Oel wol versieden lasse/damit man von den schwartzen Augen nichts mehr sehe/auch/daß man ein grosses Becken/und kleines Feuer habe/sonst gehet es alle Augenblick über.

Bethonien-Pflaster: Nimm Terpentin-Hartz/gel Wax/jedes 1. Loth/gestossenes Bethonien-Kraut 1 Quint/gestossen Mastix und Weyrauch/jedes 1. halbe Quint/gestossen Mumia 23. Gran/solches untereinander zu einem Pflaster gemacht.

Cap. LXXXIX.

Allerley gesunde Rauchen.

Einen guten Zimmet-Rauch zu machen: Nimm Benzoin 3. Loth/ Storax und Waldrauch/ jedes 2. Loth/ Negelein und Mastix/jedes 1. Loth/ zusammen gemischet/und zum Rauchen gebraucht.

Wolriechende Zeltlein zu machen: Nimm einen Hafen/darein ein wenig mehr/als 2. Aechtring gehen/fülle denselben mit den allerbesten/ leibfarben Damascener-Rosen/nimm darzu Spanisches Pech 1. halb Pfund/ Storax ein viertels Pfund/ Negelein und Ingwer/ jedes 6. Loth/ diß alles zerstossen/ unter die Rosen in den Hafen gethan/ des allerbesten Rosen-Wassers/ so viel/ daß es wol darinn sieden kan/darauf gegossen/ den Hafen soll man mit einem Deckel wol verlutiren/und bey einem steten Feuer sieden lassen/ in einem steten Sud eine gantze Stunde/ darnach wanns erkaltet ist/ soll mans aufthun/und die Suppen abseyhen/die Rosen-Blätter mit den Händen starck ausballen/ und voneinander auf ein Bret thun/ in ein Zimmer setzen/ daß sie weder an der Sonnen/noch an der Lufft trocken werden/alsdann soll man diese Materi wieder in die Suppe thun/ wieder vermachen/wie vor/ und eine Stund sieden lassen/ wieder ausballen und trocknen/ und also fortan/ biß die Suppe versotten ist; man muß die Suppe allezeit wol vermacht behalten/ biß mans wieder braucht; wann mans zum letztenmal gar eingesotten hat/ soll mans hernach in einem Mörsel gar wohl stossen/ daß es wie ein Taig werde/und darunter stossen 1. Quint Bisem/ darnach kan man Zeltlein daraus machen/eines halben Batzens groß/und in einem Zimmer/wie ob stehet/ abtrocknen; ist ein sehr wolriechender Rauch/sonderlich/wann man ein Zeltlein in ein Wasser legt/ und lässts also auf einer Glut sieden/ daß es einen nassen Dampff oder Dunst gibt; man kan auch Knöpff und andere wolriechende Sachen daraus machen/ wann mans zu subtilen kleinen Pulver stosset/und mit Tragant/ wie bräuchig/ anmachet.

Spanische Pastillos zu machen: Nimm Spanisches Pech 4. Loth/Storax Calamita 2. Loth/Negelein 1. Loth/ Bisem und Ambra/ jedes 20. Gran/ Zibeth 10. Gran/ was kan gepülvert werden/zu Pulver gemacht; darnach soll man Tragant in frisches Bronnen-Wasser weichen/durchdrucken/ und das Pulver darunter wol und lang stossen/ biß sich der Taig fein arbeiten lässet/ darnach Zeltlein/ oder was man will/gemacht/ und bey einem Ofen getrocknet.

Ambra-Negelein zu machen: Nimm schönen Tragant/stoß ihn klein/ weich ihn ein/ daß er dick wird/ wie eine Stärcke/darnach druck es durch ein Tüchlein/ alsdann nim ein Stücklein Ambra-Gries/so viel du willt/ und schönen gesäheten Zucker/ reib die Ambra damit/ daß sie gar klein werde/ fähe es miteinander durch ein dünn tüchenes Sieblein/darnach mische Zucker darunter/so viel du meynest/daß es genug sey/daß es schön riche/ nimm auch ein wenig Negel-Stupp darunter/ nimm alsdann vor-gemeldten Tragant/ und vom gemischten Zucker/und mach einen Taig an/Anfangs nicht gar zu dick/ und stoß ihn gar wol in einem Mörsel/ und thu immer/ nach und nach/ von diesem gemischten Zucker darunter/und stoß ihn immerfort/ daß er fein zähe werde/ darnach nimm eine silberne Schüssel/ oder Teller/ halts über ein Wax-Liecht/ so wird er vom Rauch gar schwartz/ dasselbe schab herab/ und waltz ein Stücklein von diesem Taig darein/ so wird es schön schwartz/ aus diesem mach Negelein nach deinem Gefallen/ den übrigen Taig aber laß immerfort stossen/ so wird er fein zähe/ wann du auf einmal zu viel heraus nimmest/ wird er spröd/und lässt sich nicht gern machen/ mach ihn auch mit dem Mörser Anfangs nicht gar zu dick/ dann/ so offt du ein Bröcklein heraus nimmest/kanst du ihn schon mit vermischtem Zucker so dick machen/ Negelein hieraus zu formiren/ ist aber mehr zum Essen/ als zum Rauch.

Ein bewährter Rauch für die Pestilentz: Rec. Weinrauten/Wermuth/Beyfuß/Kranweth-Beer/ eines so viel/als des andern/ vermisch es zu einem Rauch/ so viel man davon mit dreyen Fingern fassen kan/auf eine Glut gelegt/ehe man aus dem Hause gehet/ und einen Rauch davon gemacht/ gehet der Rauch in die Höhe/ so sind die Leute/ die dabey sind/ gesund/ bleibt er aber in der Niedere herum schweben/so ist eines unter ihnen kranck/ ist offt probirt worden.

Gute Rauch-Kertzen zu machen: Nimm rothe seine Myrrhen/schwartze Myrrhen/ Weyrauch/ Haselwurtzen/ jedes 2. Loth/ Meisterwurtz/ Pöoni-Kern/guten Saffran/ Hirsch-Horn/ H. Geist-Wurtzen/ Tormentill/Bibenell-Wurtzen/Spick/Agtstein/ Windwachs/ Natterschlauch/ birckene Rinden/ jedes 1. Loth/ Asanck ein halb Loth/Campher/Hanff-Körner/Schwefel/ lindene Kohlen/jedes 1. Quint/Muscat-Nuß 3. Loth/ diese Stücke muß man alle zu Pulver machen/ ausser des Natterschlauchs und Birckenen Rinden/ die muß man mit einer Scheer klein schneiden/ und alles durcheinander mischen/ alsdann nimmt man 1. Pfund und 14. Loth Wax/lässts in einer Pfannen zergehen/und rühret das vermischte Pulver in das heisse Wax/ machet daraus Kertzen/nach seinem Gefallen/ die Tächte muß man mit hanffen Garn und vermengter rother und grüner Seiden machen.

Ein guter Podagra-Rauch: Nimm Mastix/Storax/Weyrauch/Kranweth-Höltz/wilden Hanff/Himmelbrand-Blüh/Schärlach-Rosen/ jedes 1. Loth/mache diese Stücke zu gröblichten Pulver/ misch es untereinander/ räuchere Tücher damit/ und schlage die schmertzhafften Glieder damit ein/ ist sehr gut.

Wind- und Mutter-Rauchen: Nimm Mutter-Negelein/ Lorbeer-Schelffen/ Muscat-Blüh/ rothe Rebhüner-Federlein/ wilden Saffran/ Kümmel/ Weyrauch/ rothe Myrrhen/ wilden Saturey, Ringelblumen/ jedes 1. Loth/ Bibergail ein halb Loth/ mach einen Rauch daraus.

Flüß-Rauchen: Nimm Gummi von Kranweth-Holtz/ 3. Ducaten schwer/ weissen Weyrauch/ Myrrhen/ Mastix/ jedes zwey Ducaten schwer/ gelben Agtstein anderthalb Ducaten schwer/ Paradis-Holtz/ eines Ducaten schwer/ rothe Rosen und Roßmarin-Blüh/ jedes so viel/ als man mit zweyen Fingern fassen kan/ diß alles gepulvert/ vermischt und gebraucht.

Doch sollte man hier billig auch einer Haus-Mutter Apothecken mit allerhand Kräutern/ Wurtzen/ und Blühen/ was zu den Haus-Mitteln dienlich/ versehen/ weil aber alles im fünfften Buch dieses Wercks/ in dem Artzney-Garten völlig wird einkommen/ wollen wir es dahin verspahren.

* * *



Cap. LXXX.

Aderlassen/ Schröpffen/ Fontanellen/ Egel-setzen und Baden.

WEil GOTT und die Natur nichts umsonst erschaffen/ und das Leben in dem Blut ist/ wie die Heilige Schrifft/ Levit. 17. bezeuget/ ist leicht araus zu schliessen/ was vom Aderlassen zu halten: Das Blut ist wie eine Lebens-Flamme/ nach deren Verſchung/ die Verfinsterung des Todes nothwendig folgen muß/ nach deren Verminderung und Schwäung/ auch die Lebens-Krafft vermindert und geschwäet wird; und diese Auslöschung geschiehet entweder atürlicher Weise/ wann die natürliche Feuchten abimmet/ diesem Lebens-Feuer (wie Wax/ Oel oder Unhlit einem Tocht) keine Nahrung mehr geben kan/ der/ wann durch kalte feuchte Kranckheiten/ und das ohe Alter/ dieses Lichtlein überfallen/ und ausgethan ird. Die gewaltsame Austilgung geschiehet auf zweyery Weise/ wann man verwundet/ gar zu viel Bluts erleuret/ oder wann dieses Lebens-Feuer/ aus Ermangung der Lufft/ davon sie ernähret wird/ durch Ersteckung/ mit samt dem Leben ausgeblasen wird/ wie bey den Gehenckten/ Erträänckten/ oder Erdrosselten/ zu sehen ist. Daher das Blut/ als ein theurer Schatz/ wehrt zu halten/ und sind die Adern gleichsam Vehicula Spirituum, daher die weisen Medici aus den Puls-Adern die Beschaffenheit des Patienten auskundschafften; davon aber Cornelius Celsus weislich sagt: Venis maximè credimus, fallacissimæ rei, quia sæpè lentiores, celerioresque sunt, & ætate, & sexu, & corporum naturâ venæ subeunt, quiescunt, modò se submittunt, modò attollunt, sæpe eas concitat & resolvit Sol, & balneum, & exercitatio, & motus, & ira, & quilibet animi affectus, adeò ut cum primùm Medicus venit, sollicitudo ægri dubitantis, quomodo ille se habere videatur, eas moveat. Ob quam causam periti Medici est, non protinus, ut venit, apprehendere manu brachium, sed primum residere hilari vultu, percontarique, quomodo se habeat, & si quis ejus metus

est,

est, cum probabili sermone levare, tùm deinde ius corpori manum admovere. Das beste Geblüt führet seinen weissen Wasser-färbigen Chylum mit sich/ gelbes Blut bedeutet die Gallen/bleiches die Schleim/und Bley-farbes die Melancholie / welche Feuchtigkeiten dann durch der Medicorum Rath auszuführen; dickes Geblüt bezeuget die Verstopffungen und Obstructiones, die zu eröffnen durch Diuretica; gar zu dünnes bedeutet Schwachheit der Leber/ die zu stärcken; das sehr schaumende Blut bedeutet Hitz/ die zu kühlen.

Was aber das Aderlassen betrifft/ so schreibet Pater Martinus Martinius, daß die Chinenser-Aertzte/solches für einen grossen Irthum halten/ und glauben/das Geblüte sey durch Fasten / und andere Erkühlungen/ viel leichter zur rechten Mittelmaas zu bringen/indem sie sagen: Man soll nicht die Suppen deßwegen gar ausschütten/ wann der Topff aufwallet/ sondern man soll ihm lieber das Feuer entziehen. Die Unmäßigkeit aber/ die im Essen und Trincken begangen wird/ verursachet/ daß man das Aderlassen nicht gar abschaffen kan. Wir wollen die verbottene und erwählte Laß-Täge beyseits setzen / weil es mehr aberglaubisch/ als in der Natur gegründet scheinet / und nur dieses melden/ daß man so wol in grosser Hitze/als auch in grosser Kälte/das Aderlassen meiden solle/ wiewol in hitzigen grossen Kranckheiten keine Zeit anzusehen ist/ darinnen man/ je eher je besser/ Lufft machen solle: Sonst ist die bequemste Zeit im April/ Majo/ und wann die Rosen blühen; theils wollen/ weil im Herbst die melancholische Feuchtigkeiten regieren/ soll man die Miltz-Ader/ im Winter-aber auff der lincken Seiten/ zum Haupt im Frühling/ zum Hertzen/ im Sommer zur Leber/ und im Herbst zu den Füssen lassen. Die Haupt-Ader ist am sichersten zu lassen / weil sie keine Flächsen oder Puls in der Nähe hat; die Median ist mittelmässig/ weil eine Flächs darunter ligt: die Leber-Ader ist noch gefährlicher: die Miltz-Ader aber ist gar klein/ und hart zu treffen / es wäre dann die Hand vorher in warm Wasser gehalten: Wird jemand inficirt, soll man ihm von Stund an lassen/ ohn allen Verzug; ist unter der rechten Achsel etwas ausgefahren/ oder befindet man ein Brennen/ soll man am rechten Arm lassen; ist es an der lincken Seiten/ soll man am lincken Arm lassen; ist es unterhalb der Gürtel/ soll man die Ruck-Ader/ oder an den grossen Zähen/ oder die Rosen-Ader fornen am Fuß schlagen; ists an rechter Seiten/ auf selbiger Seiten; ists an der lincken/auch daselbst: An welcher Seiten es oberhalb der Gürtel ist / soll man die Hertz-Ader/ oder unterhalb / die Ruck-oder Rosen-Ader schlagen; also auch/ wann es inwendig stecket/ wo es der Krancke am meisten empfindet/ daselbst soll er ihm eine Ader öffnen lassen/ und gehörige Mittel brauchen.

Nach der Aderlaß soll man keine starcke Ubung vornehmen/ nicht an kalte und feuchte Lufft gehen. Die im Calender gesetzte Zeichen/ zu lassen oder zu schröpffen/ sind mehr aus Gewohnheit / als Nothdurfft/ und ist das beste Zeichen/ wann das Wetter schön und Windstill ist.

So einem die Ader tieff im Fleisch wäre/ daß man sie nicht treffen oder schlagen könte/ soll man 24. Stund vorhin/ ehe man lässet / Salve-Kraut auff die Ader binden / das zeucht die Ader heraus; das übrige wollen wir denen Medicis und den Patienten selbst heimstellen.

Etliche sagen: Das Aderlassen erleuchtert und erleutert den Menschen das Gesicht und das Gemüth / gibt gute Gedächtnus/ macht die Sinnen subtil/bringt die Stimm/ temperirt das Gehör/ erlustigt den Magen / vertreibet das böse Geblüt / verzehret die bösen Feuchtigkeiten / erlängert des Menschen Leben/ so es zu rechter Zeit mit Ordnung geschiehet. Das Aderlassen ist auch dienlich im Seitenstechen/item in allen Fiebern/ gleich im Paroxysmo gelassen/wañ das Fieber im Actu ist/item wann die Frauen und Jungfrauen ihre Menses nicht haben / becde Adern (der Saphenæ) neben den Knochen schlagen lassen / bringt solche wieder/ item dicken feisten Leuten / die ersticken wollen / item in der Witterung ist es ein gewisses Præservativ, jährlich zweymal die Ader lassen / item im Podagra die Saphenam schlagen/ wann die Sonne in die Fische gehet/den Männern schlägt man die Saphenam auswendig/ den Weibern inwendig des Fusses. Wer sich zum Aderlassen und Schröpffen gewöhnet hat / und übergehet es/ dem folget gewiß eine Kranckheit/ vielmehr geschiehet es in abgehauenen Adern und Nerven/ wann sich das Geblüte darinnen sammlet/zusammen stocket/ und nicht fort kan / wann die Adern nicht bißweilen geöffnet und gelassen werden/ dann einer/ der schrepffet und zur Ader låst (sonderlich/ wann ers gewohnt ist/ und in langwühriger Ubung gehabt hat) der befördert der Natur ihren verlangten Ausgang/durch welchen sie ihr zu helfsen pfleget / und da dieses übergangen wird/ hat man gewisse Kranckheiten zu gewarten. Libavius Epist. 56. ad Schizer. schreibt: Man soll / wann man zur Ader lassen will/ kein messinges Beck nehmen/das Blut aufzufangen/ weil es bald darinnen corrumpirt wird/ sondern eines von Zinn/ und er habe es selbst offtermals probirt/ und also wahr befunden. Wer die zwölff himlischen Zeichen/ und wann darinnen gut oder böß/ Ader zu lassen / oder Artzeney zu gebrauchen/ dienlich oder schädlich sey/ wissen will/ der besehe Tom. II. Medullæ Distillatoriæ Conr. Kunraths fol. 46. und 47.

Das Schrepffen wird gleichfalls in Zweiffel gesetzt/ weil mehr gutes als böses Blut heraus gesogen und gezogen wird. Galenus aber lobet es in solchen Zuständen/ wo Phlegma und Wind vorhanden/ doch soll der Leib vorher wol gereiniget seyn / und sagt / wann sich Grimmen und Winde im Leibe erregen/ soll man eine wol-erwärmte Ventosa über den Nabel setzen/ und solches offt erneuren/soll gewiß und bald helffen/die Winde auszuziehen. Sonst halten etliche das trockene Streichen mit warmen und mit Weyrauch und Flüß-Rauch geräucherten Tüchern für besser / die Flüsse zu vertheilen/ als die Köpffel-Läße.

Die Fontanellen sind zwar beschwehrlich / aber den flüssigen phlegmatischen Naturen/ und denen / die ein feuchtes Hirn und hitzige Leber haben / sich vor dem Schlag förchten / und an Augen / Zahn und Ohren/ Schmertzen leiden/sehr bequem / sind auch gut in Infections-Zeiten / weil sich die gantze Natur / durch das Fontanell / von aller Fäulung reiniget; dieser Ungelegenheiten aber aller ist ein Mensch / der mäßig lebet / gäntzlich überhoben.

Die Egeln werden allein an solchen Orten gesetzt/wo man die Ventosen nicht kan hinsetzen/ als an der Nasen/ an dem Zahnfleisch/ an den Fingern/ an heimlichen

Orten; man soll sie aber nicht aus faulen/ morastigen/ sondern aus frischen fliessenden Wasser erwählen/ die am Rucken gelbfarbicht und grau sind/ dann die groß-köpffichten dunckelfarbigen sind gifftig/ und zu meiden/ so muß man die Egeln auch nicht ansetzen/ wann sie erst frisch sind gefangen worden/ sondern sie einen gantzen Tag über im frischen klaren Wasser erhalten/ damit sie das jenige/ was sie im Bauch haben/ von sich geben; es ist auch gut/ daß man sie 3. oder 4. Stunden ohne Wasser lässet/ ehe man sie applicirt, sie werden dardurch desto begieriger; das Ort/ wohin man sie ansetzen will/ muß man vorher mit lauem Wasser waschen/ wieder trocknen/ und abreiben mit einem leinen Tuch/ biß es anfängt roth zu werden/ ausser an Orten/ wo man grossen Schmertzen empfindet/ darnach wird daselbst mit einem Gliddel eine subtile Oeffnung gemacht/ thut ein Tröpfflein Blut hin von einem jungen Hühnlein/ und legt die Egel an/ die man in einem weissen und saubern Tüchlein hält/ weil sie/ wo man sie in blosser Hand hält/ nicht gerne anbeissen; wann sie anfangen zu saugen/ lässet man sie/ biß sie sich voll gesoffen haben/ und von sich selbst abfallen. Man soll auch beobachten/ sie in keinem solchen Zeichen anzusetzen/ welches über das Glied herrschet/ da man sie applicirt, wie aus den Calendern zu sehen ist/ gleicher Weise dieses auch in der Ader- oder Köpffel-Lässe zu geschehen pfleget/ als David de Planis Campi bezeuget.

Wann man eine Egel gern wolte weg bringen/ muß mans nicht mit Gewalt abreissen/ weil Gefahr dabey ist/ sie möchte den Kopff abreissen/ welcher wieder mit Schmertzen ausschwären müste/ man soll sie aber nur mit ein wenig Aschen oder Saltz besprengen/ so wird sie bald ablassen/ dann dieses erweckt ihr am Leib Schmertzen/ der den Lust zu saugen einstellet/ und den Kopff aus dem Fleisch ziehet/ den auswendigen Schmertzen abzuwenden und zu entweichen.

Si post usum Sanguisugarum, stillicidium sanguinis nimium molestet, dimidia faba vulneri apposita, donec per se adhæserit, fluxum sistet, wie Frider. Hoffmann, in suâ methodo docendi lib. 1. cap. 16. fol. 246. lehret.

Denen starcken/ gesunden und arbeitsamen Leuten ist auch im Sommer/ im kalten Wasser baden/ heilsam; doch sind die warmen Bäder sicherer zu gebrauchen/ welche die matten Gliedmasen stärcken/ die Völle verringern/ die natürliche Wärme vermehren/ die Winde zertheilen und austreiben/ die Lenden erwärmen/ Sand und Stein erweichen und ausführen den Schlaff befördern/ und den Leib an seinem Zunehmen aufhelffen. Ein warmes Bad/ oder wann man sich mit Oel und warmen Wasser einsalbet/ benimmt die Müdigkeit: Omnis enim lassitudo (sagt Bacon in Sylvâ experim. 730.) species est contusionis & compressionis partiũ, balneum verò inunctio relaxat & emollit, & mixtum cum aqua oleum præstat, separatim adhibitis, quia aqua melius partes subintrat, oleumque post rectius emollit; wie dann auch die Schwitz-Bäder den phlegmatischen fetten Leuten viel böse Feuchtigkeiten/ so zwischen Haut und Fleisch stecken/ heraus ziehen/ præsertim salsos & impuros humores, daraus der Leib mit Kretzen/ Flechten und dergleichen belästet wird. In Schweiß-Bädern muß man gute Diæt halten/ sich nicht/ weder mit Essen noch Trincken überfüllen/ dienen mehr fetten als magern/ mehr flüssigen als Cholerischen Naturen; man soll darauf die kalte Lufft meiden/ sich wol abtrocknen/ und in ein Bett darauf legen/ sind im Mertzen und April besser/ als zu andern Zeiten. So kan auch das Kopff-Waschen bißweilen nicht schaden/ das Haupt zu reinigen/ und den Schmutz abzuwaschen/ doch soll man sich wohl wieder abtrocknen; man kan in die Laug allerley gute Kräuter/ als Majoran/ Lavendel/ Salve und Rosinarin brauchen/ trockne und hitzige Complectionen aber/ sollen sich dafür hüten. Das Fuß-Waschen dienet den Müden und Reysenden/ doch soll man die Füsse/ ehe man schlaffen gehet/ wohl abtrocknen/ und nicht an kalte Lufft gehen. Die Lohe-Bäder/ wo die Lederer ihre Tannen- und Eychene Rinden dörren/ geben auch ein herrlich Schweiß-Bad in morbis Arthriticis & Contracturis, wann man vorher recht purgirt/ und den Überfluß der bösen Feuchtigkeiten attenuiret und ausgeführet hat/ wie in Miscell. Curios. anni 6. & 7. Observat. 229. zu sehen ist. Uratislaviæ vocatur das Loh-Bad ipsum decoctum Corticum, quo Coria macerata fuêre, celebraturque in quibusvis artuum doloribus. Wie aber der Mißbrauch in allen Sachen zu tadlen/ also soll man auch dißfalls billich seine selbst eigne Natur kennen lernen/ oder doch eines vernünfftigen Artztes Rath und Gutachten hierinnen gebrauchen und folgen. Jetzt wollen wir fortfahren/ und vom Haupt den Anfang machen/ wieder die meisten Zustände des Leibes/ der innern und äussern Glieder etliche Haus-Mittel aufzeichnen/ den übrigen wird eine vernünfftige und fleissige Haus-Mutter selbst bey den Medicis, oder ihren Hauß-Büchern/ zu finden wissen.

Cap. LXXXI.

Allerley Haupt-Wehen.

Die Haupt-Schmertzen entspringen aus vielerley Ursachen/ wie die Medici wissen/ die deßwegen die rechte Bronn-Quelle erkennen sollen/ wann sie anders mit rechtem Succeß solche aus dem Grunde curiren wollen. Wañ die meisten Schmertzen fornen an der Stirnen sind/ kommen sie vom Geblüt her; ist aber der Wehe auf der rechten Seiten am grösten/ entspringt es von der Colera. Diesem nun muß mit kühlenden Mitteln begegnet werden: Man binde Lactuc/ Wegrich/ Portulaca, Kürbis-Schnitten auff ein Tuch/ so mit Rosen-Wegrich-Nachtschatten-Wasser oder Essig genetzet sey/ oder mit Lactuc-Safft/ mit Rosen-Wasser und Essig. Man mag auch das Haupt reiben mit Rosen- und Mahen-Oel/ mit Lactuc-Nachtschatten- oder Haus-Wurtz-Safft/ mit Essig und Rosen-Wasser. Man kan auch diß folgend

Pflaster/ auf die Seiten/ wo der Schmertzen ist / auflegen/ von Bolarmeni, Mahen-Saamen/ Eyerklar/ gesottenen Aepffeln und Essig; auch das Haupt mit warmen Wasser waschen/ darinn Salve-Blätter/ Wein-Blätter/ Seeblumen und Rosen gesotten sind; man kan auch in diesem Wasser die Füsse waschen / wann nicht Catharr vorhanden / sonst ist alles Nasse zu meiden. Man kan auch einen Rosen-Zelten/so im Rosen-Wasser geweicht ist/ oder ein hänffen Werck mit zwey wol abgeschlagenen Eyerklaren und Rosen-Wasser benetzt/ umschlagen; auch soll man Cicori-Entivi-Portulac- und Seeblumen-Wasser gemengt/ oder eines allein trincken. Der Leib des Patienten/ (wo er verstopfft wäre) muß mit Clystiren oder andern laxirenden Syrupen stets offen gehalten werden; vor allen Dingen soll der Krancke gute Diæt halten / nicht von Milch und Gewürtz/oder was Winde macht / oder versaltzen ist/ essen; Item/ Krebs zerstossen / den Safft ausgepresst/uñ die Schläffe damit bestrichen/oder mit Saurampfer-Safft mit Baum-Oel gemengt; Item/ der Safft von Braunellen mit Rosen-Oel oder Rosen-Wasser gemischt und aufgelegt; Item Leber-Kraut gesotten im Wasser/ und auf das Haupt gelegt. Der Epheu-Safft (nach Apollinaris Rath) in die Nasen gelassen/reiniget das Haupe von bösen Flüssen; Item druck den Safft von Hauswurtzen / thue darunter ein Löffel voll Rosen-Wasser / und so viel Essig / netz ein Tuch darinnen/ und bind es auf die Stirn / bind auch Sauertaig auf die Fußsohlen. Wann aber die Schmertzen des Hauptes zuruck am grösten ist/ so kommt er her ex Phlegmate: ist er aber auf der lincken Seiten / so kommt er aus melancholischen Feuchtigkeiten / diesen muß man mit erwärmenden Mitteln begegnen: Man legt auf die Stirn Quendel-Kraut/ Eisenkraut / Rauten mit Essig/und Rosen-Hönig/ oder Taback/Müntze und Bronnkressen; man kan ihm auch Säcklein machen von Meliloto, Salve/ Betonica/ Rosmarin/ und solches vorher von Bethonica oder Melissen dünsten lassen/ mit Rosen-Wasser und Essig auf einen heissen Ziegel gegossen. Man mag auch das Haupt mit Camillen-Lilgen- und Aniß-Oel salben / gesamt oder besonders/ oder mit Rauten-Spica- und Bibergail-Oel. Durch die Nasen kan man Majoran- oder Fenchel-Safft an sich ziehen/ist ein herrliches Mittel/ so das Haupt-Wehe (offt gebraucht) leicht vertreiben kan; Man kan ihn ein Käpplein machen aus Doppel-Taffet / und da hinein nähen Majoran-Blühe / Camillen- Rosmarin-Blühe/ rothe Rosen/ gepulverte Zimmet / Muscat-Nüß / Nägelein/ Paradißkörner / Citron-Schelffen und Scharlach-Körner/und es also aufheben und tragen.

Apollinaris will/man soll Stab-Wurtz mit Baum-Oel sieden und überlegen; Item Knoblauch mit Bohnen gesotten / und gestossen / und darunter gemischet Baum-Oel oder Mahen-Oel/ eine Salbe daraus gemacht/ und an die Schläfe gestrichen; Item das Haupt gezwagen mit gesottenen Camillen / stärckt das Hirn/ und benimmt das Hauptwehe; Item nimm Melissen-Blätter/ leg sie oben aufs Haupt; Item Majoran in einer Laugen gesotten / und damit gewaschen; Item Mausöhrlein-Safft in die Nase-Löcher gelassen/macht niesen/und reiniget das Haupt von böser Feuchtigkeit; Item Basilien-Kraut gepulvert/und wie ein Taback in die Nasen gebraucht.

Fürs Haupt-Wehe: Nimm einen Löffel voll guter Wacholderbeeren / zwantzig Persich-Kern/ ein gar wenig / etwan um zwey Pfennig weissen Weyrauch/ stoß alles untereinander klein/ darnach schütte Rosen-Wasser darüber / rühr alles durcheinander / daß es wie ein Taiglein werde / auf ein leinen Tuch gestrichen / und dem Krancken über beede Schläffe am Haupt umgeschlagen / und so offt es dürr wird / wieder erneuret / wird dem Patienten bald Linderung schaffen.

Ein anders wol-bewährtes Remedium, contra dolorem & phantasiam capitis sehr nützlich: Nimm ein paar Hände voll frischen Majoran/misch darzu ein paar Löffel voll Wacholderbeeren/ hacke und stoß alles wol untereinander/ befeuchte es am Stossen wol mit Rosen-Wasser / treibs darnach durch ein kleines enges Sieb / daß die Hülsen und Körner dahinden bleiben unter dasjenige / was durchgegangen / vermenge das Weisse von zwey Eyern / thue noch darzu ein wenig Rosen-Essig und Rosen-Wasser/ streich es auf ein leinene zweyfache Binden / und binde es dem Krancken um den Kopff/ wann es dürr wird / so netze es wieder mit Rosen-Wasser.

Für unleidlichen Schmertzen des Haupt-Wehes sagt Herr Heinrich von Rantzau in seinem Haus-Buch soll man nehmen Olei Euphorbii ein Untzen/ und/so offt es die Noth erfordert / nur ein wenig davon auf einen Finger warm machen/und recht oben auf der Scheitel wol in die Haut einreiben/ so solle man Wunder sehen wie bald sich der Schmertzen legen wird / ist an vielen bewährt worden. Quanquam sine consilio Medici non temerè adhibendum censeo.

Cap. LXXXII.

Hirn und dessen Stärckung / auch zur Gedächtnüß.

Wann einem das Hirn schwindet: Nimm Muscat-Blühe / Poley und Zittwer in gleichem Gewichte/stoß alles wol in einem Mörsel / und machs zu Pulver/ thue Zucker darunter/ und iß alle Abend davon/ ehe du schlaffen gehest. Cardilucius ex Carrichero gibt diesen Triet: Nimm Kümmel / der über Nacht in Essig/ und Coriander/ der gleichfalls in Essig und Wasser also gebaist und wieder getrocknet ist/ jedes 1. Loth/ Fenchel-Saamen / Ingwer / Cubeben/ Muscat-Blühe/ Benzoin, Rosen-Wurtzen / jedes ein halb Loth/ Cardomomi, Zimmetrinden / jedes 1. Quintel/stoß und siebe alles untereinander zu einem Pulver mische so viel gestossenen Zucker darunter/nimm täglich davon ein Quintel/ einen Tag / eine Stunde vor dem Abend-Essen/ und den andern Tag / gleich ehe du zu Bette gehest/ und also immer umgewechselt. Item/ sagt er/die beste Reinigung des Hirns und Hauptes sey die folgende: Nimm Betonien/ Camillen/Majoran/kraut Müntze/ gestossene Wacholderbeeren/ Salve/ von jedem Kraut und Blumen gleich/ so viel zu einem Dec-

so vonnöthen ist / koche solche geschnittene Kräuter in einer guten Quantität Regen- und Bach-Wasser/ alsdann nimm Lorbeer und schwartze Nieß-Wurtzen / auf ein jede Maß des Decocti jedes ohngefehr eine Untzen / stoß solche gröblicht / und nähe sie in ein Säcklein mit Zwischen-Scheidungen / damit die Species nicht auf einen Klumpen fallen/ koch solche Säcklein in der abgesiegten Brühe des Decocti, auf zwey Stunden lang/ nimm darnach von solcher gekochten Brühe zwey Pfund/ so warm sie zu erleiden / tuncke leinene Tücher darein / etwas wieder austrocknend/ und leg sie oben aufs Haupt/ (das muß aber/ wofern es ein mit Hirn-Kranckheiten behafftteter Patient ist/vorhero geschoren seyn) wann es kalt wird/so tunck es wieder ein/und leg es auf/ das continuire eine Stund lang / hernach lege das Säcklein / vorher in diese warmen Brühe / oder sonst so warm gemacht / als es zu erleiden/ gleichesfalls auf die Scheitel/und bind es auf/ daß es bleibe / so lang es warm ist/ und laß den Patienten im Bette/und stille liegen/so es seyn kan/so purgirt es wunderbarlich/ durch alle Emunctoria und Ausgänge des Kopffs / und werden die melancholischen Dämpffe im Kopff gewaltig resolvirt/ daß dergleichen Effectus von keinem andern Medicamento zu hoffen sind.

Für das Haupt-Zittern der alten Leut schreibt Borellus Cent. 3. Observ. 97. Nimm ein Quintel frischen Pfauen-Mist/temperir es mit Brandwein/ und trinck es früh nüchtern aus/ continuir es also drey Tage nach einander / so wird es das verdrießliche Haupt-Zittern vertreiben.

Für das Zittern der Hände/so aus Schwachheit der Nerven/ und diese aus Schwachheit des Hirns erfolget / soll man nehmen die obern Wipffel von Kranaweth-Stauden / Wermuth/Camillen/ Anis/ eines so viel als des andern/ in Wasser gesotten/eine Hand voll Saltz darein gethan/ und die Hände / aufs wärmste/ eine gute Weil darinn gehalten. Item mit Wasser/ von Fünfffinger-Kraut die Hände offt gewaschen / und von sich selbsten getrocknet. De Plani sagt daß für das Zittern des Leibes und der Glieder / dis folgende ein Bezoardischer Tranck sey: Wann man nimmet Malvasier 6. Untzen/Hasel-Wurtzen (Alarum) gepulvert/ ein halbes Quintel / und trincket solches gantz warm aus/wann man will schlaffen gehen/ das machet schwitzen und sich brechen/ daß man durch dieses Mittel gesund werde.

Die Gedächtnuß zu stärcken / sagt Apollinaris, soll man nehmen Lignum Aloës, Nägelein und Hirsch-Hertzen-Bein/jedes ein Quintel/ mit Zucker vermischt/ und wie ein Triet/mit gebäheten Brod brauchen; item Ambra genützet und gerochen; item Ochsenzungen im Wein gebaitzt und davon getruncken; item Galgant gebraucht/ auch Mayenblümlein-Wasser; item Muscat-Nuß gesotten im Wein / und darunter Mastix/ Anis und Kümmel/ und Morgens und Abends davon getruncken. Herr Heinrich von Rantzau sagt in seinem geschriebenen Hauß-Buch/man solle wöchentlich zweymal gezuckert Holderblühe-Wasser trincken. Nimm im Mayen Melissen-Kraut / eine gute Hand voll / das dörre / geuß darauf eine Kanne Wein / laß es eine Nacht stehen/und trinck davon Morgens und Abends. Oder nimm Petersil mit der Wurtzen / koch es im Wein/ trinck davon Abends und Morgens / ist auch gut für den Sand.

Cap. LXXXIII.

Haar wachsen und ausfallen machen: Item für das Ungezieffer und den Grind.

Welchem das Haar ausfället/ der siede Wermuth mit Stab-Wurtzen in der Lauge / und wasche sich damit. Item Gold-Wurtzen und Stab-Wurtz in der Lauge gesotten. Item/ mit Knobloch-Safft das Haupt gewaschen. Item kan man das Haupt waschen mit Fetten von einem gesottenen Maulwurff / oder von einem gesottenen Aal. Oder nimm Hühner- und Gäns-Schmaltz/jedes gleich viel/ und halb so viel Hönig/und salbe dich damit/macht langes Haar wachsen/ aber schwartz. Item sied Fœnum græcum im Wasser/macht gelbes Haar / und vertreibt die Milben. Item nimm grosse Kletten-Wurtz / wasche sie rein/und zerstoß sie/sieds in einer Laugen / netze die Haar offt damit/und laß sie von sich selbst trocken werden; macht gelbe Haar und gutes Gedächtnuß. Item/ Ameis-Eyer mit Hönig zu einer Salben gemacht/ und das kahle Ort damit offtermals bestrichen. Item Kohl zerstossen/ und die kahle Stätte damit gerieben. Item/ Mauer-Rauten gesotten in Laugen / oder Zwiebel-Safft. Item mit Salve offt die Haut gerieben; also auch Spicanarden in Laugen gesotten/oder Wollkraut. Zum Haar-wachsen mischet man Laudanum mit Wein und Rosen-Oel zu einer Salben / und schmieret das Haupt damit/ wie Bayrus bezeugt; Oder nimm den Schaum von einem magern im Wasser siedende Rind-Fleisch/sammle es in ein sauber Häfelein/und salbe den Ort damit / wo du Haar haben wilt/ soll bewährt seyn/ wie P. Monavius ad Scholzium Epist. 245. bezeuget.

D. Cardilucius sagt: Wann man das Haar wieder wolle wachsen machen / soll man Oel aus dürren Rettich-Saamen pressen / auch Stab-Wurtz zu Aschen brennen/ mit gedachten Oel zu einer Salben temperiren/ und auf die Glatzen streichen; oder man brenne Geiß-Lorbeer zu Aschen/ menge sie mit Lein-Oel/ oder Eyerdotter-Oel/und salbe sich damit. Item die schwartzen Schnecken eingesaltzen / und an die Sonnen gesetzt/so werden sie zu Wasser/damit soll man die kahlen Ort bestreichen/ so werden Haar wachsen. Oder man nehme ein Schmeer-Häutlein/ saltz es wol / und reibe des Tages offt den Ort / wo es kahl ist / soll gar bewährt seyn.

Henricus Nollius in Physicâ Hermeticâ fol. 44. ait: Lanugo Cidoniorum refert aliquo modo capillos, ideo decoctum ejus in restituendis capillis, à lue venereâ defluxis, efficacissimum est, muscus oblongus arboribus adhærescens, ejus decoctum similiter commendatur in casu capillorum. Herba quædam in palustribus crescit, pilos oblongos, formâ oblongâ penitus referens

ferens, aquis innatat, & flosculo albo conspicitur, cujus decoctum similiter commendatur in pilorum profluvio. Tapsia folio fœniculato, seu capillaceo, ut Avicenna dicit, parem non habet in operiendo capillos capite. Item/ wider das Ausfallen der Haar: Nimm Saltz von der Meister-Wurtzen / löse es im Wasser auf/ und benetze das Haar damit.

Haar zu vertreiben: Nimm Ameis-Eyer 2 Hände voll/ grüne Epffig-Blätter / eine Hand voll/ zerstoß es wol untereinander/ und zwinge den Safft heraus/ darnach zerreibe darinnen den Safft von einem Kirschenbaum-Hartz/ daß es wie eine Salbe werde/ salbe die Ort damit / wo du nicht willt Haar haben / wann du des Nachts schlaffen gehest/ und wasch es Morgens mit reinem Bronnen-Wasser wieder ab / so gehen daselbst die Haar rein aus/ und wachsen nicht wieder ; Oder/ reibe nur die Stelle mit Ameis-Eyern: Loca si quis depilata vult, aquâ ea lavet, in quâ bufones decocti fuerunt, procul dubio glabra & sine pilis erunt.

Das gewisseste Mittel/ so auch in Türckey und Italien meistentheils gebraucht wird/ die Haar zu vertreiben/ gibt Fioravanti nel Secreti rationali l. 4. c. 13. also: Nimm Auripigment 6 Untzen/ lebendigen Kalch 4. Untzen/ scharffe Laugen 1. Pfund/ laß es solang miteinander sieden/ biß die Laug eingesotten/ und die Materi wie ein Salsen wird/ willt du es gebrauchen/ so rühre es wol durcheinander / streich es auf die Haar / und laß es so lang liegen/ biß es dich dunckt/ es fange an zu beissen/ vorher habe ein warmes Wasser in Bereitschafft/ und wasch es wol/ biß alle Haar ausgehen. Er schreibt dabey/ es sey unzehlig offt versucht/ und wahr befunden worden. Fiat Lunâ decrescente.

Graue Haar schwartz zu färben/ sagt Baricellus, soll man Salbey und Lorbeer-Blätter/ mit Nuß-Heppeln in einer Lauge sieden/ und die Haar mit einem Schwam netzen. De Campi gibt dieses Mittel: Nimm 3. Untzen Scheid-Wasser/ thue darein eine halbe Untzen fein Silber/ in kleine Stücklein zertheilet/ und wann das Silber solvirt ist / so laß das Scheid-Wasser abdunsten / so wird das Silber wie ein Kalch liegen bleiben/ dieses thue in 4. Untzen Rosen-Wasser/ laß es ein wenig sieden/ netze mit diesem Wasser die grauen Haar/ und trockne sie an der Sonne/ das erstemal werden sie Kesten-braun/ das anderemal schwartz.

Für Läus und Nisse / soll der angesalbte Knoblauch-Safft beedes tödten; Item Odermeng in Lauge gesotten/ und das Haupt damit gewaschen/ wie auch Quecksilber mit Lohröl/ und Alaun im Wasser zerlassen/ und das Haupt damit gewaschen : Item Kohl- und Senff-Safft oder Saamen gemischt/ mit Hönig zu einer Salbe gemacht/ auch thut diß der gesottene Lavendel / item/ Körbel-Kraut und Stab-Wurtz mit Essig gemischt/ diß vertreibt auch die Milben ; also auch ein Stuck von einer Bären-Haut an den Hals gehangen.

Für den Grind/ sagt Apollinaris : Nimm Nuß-Oel 2. Loth/ Silberglett/ Bleyweiß/ jedes 2. Quint/ und Essig 2. Loth/ laß es sieden/ biß es so dick wird/ wie Hönig/ und wanns erkaltet / so misch darunter Quecksilber 1. Quint/ und salbe das Haupt/ es heilt wohl. Item/ Alraun-Blätter gestossen und auf das Haupt gelegt. Item/ sagt er/ so einer den Erb-Grind hat/ der bescheere das Haupt mit einer Scheer / und lege ihm dieses Pflaster über: Nimm Krafft-Meel 4. Loth/ schönes Meel 2. Loth/ gestossen Hartz 1. Loth/ mische es mit Wasser/ sied es wie ein Mus/ nimm ein starckes Tuch/ schneide 6. Stücke daraus / daß man das Haupt damit bedecken mag/ bestreich diese Stücke mit diesem Pflaster/ legs über/ daß es allzeit über Nacht bleibe / darnach zeuch es übersich/ ein Stück nach dem andern / so gehen die Kolben und Haar-Wurtzen heraus/ so lang/ biß er schier geheilet ist. Darnach salbe ihm das Haupt täglich mit folgender Salbe: Nimm Schweinen-Schmaltz/ Meisterwurtz/ Schwefel und Eyerdotter-Oel/ mach eine Salbe daraus/ so heilest du allwege in 14. Tagen den Grind/ wie arg er ist. Julius Cæsar Baricelli schreibt in Hortulo Geniali fol. 46 er habe der Grind allein mit Oel/ darinn eine Krott gesotten worden (nachdem der Patient vorher purgirt worden) geheilet/ und seyen/ innerhalb kurzer Zeit/ neue Haar/ nachdem die alten Stoppeln vom Barbirer ausgezogen worden/ gewachsen.

Wer ein offen-flüssiges Haupt hat / der nehme frischen Butter/ der nie in kein Wasser kommen ist/ mische darunter Pfeffer-Stupp/ das daheim auf der Pfeffer-Mühle/ und nicht vom Kramer (die es selten rein lassen) erkaufft ist/ so viel/ biß der Butter davon entfärbt/ und braun-schwartzlicht worden/ salbe das Haupt damit/ 3. Tage nacheinander/ bey einer Glut/ hernach seud eine Suppen von Erbis/ thue einen Hüner-Mist in ein leinwadenes Bündlein/ und leg es darein/ laß es mitsieden/ und wasche damit die Salbe sauber wieder von dem Haupt/ es hilfft ; Oder sihe/ daß du junge Mäuse bekommst/ die noch nackend sind/ und im Nest liegen/ bache und röste sie lebendig in einem Schmaltz/ mit diesem salbe das Haupt etlichemal nacheinander/ und wasche es mit einer Lauge wieder ab.

Cap. LXXXIV.

Vom Schlag und Schwindel.

Fur den Schlag soll man täglich einen Löffel voll schwartzen Kirschen-Geist / oder Lilium Convallium-Wasser / oder Morgens nüchtern einen Löffel voll Ysop- oder roth Müntzen-Wasser trincken / so ist man denselbigen Tag sicher. Oder man soll im abnehmenden Monden / auf einer Seiten der Nasen/ sich mit Agtstein beräuchern / und übers Monat/ wieder auf der andern Seiten / und den Rauch wol in den Kopff ziehen/ diß soll ein Præservativ auf ein gantzes Monat seyn. Item Schlüsselblumen-Kraut oder Blumen im Wein gesotten und getruncken/ auch mit Wachholder-Oel den Ruck-Grad wohl geschmiert/ oder mit Lorbeer-Oel. Also auch ist gut groß und kleinen Wegrich/ gleich genommen/ den Safft davon ausgedruckt/ mit Wein oder Hönig temperirt und eingetruncken. Item/ welcher alle Morgen 2. Senff-Körnlein oder Pfeffer-Korn nüchtern einschlucket / soll desselbigen Tags vor dem Schlag sicher seyn. Laven-

del-Blüh im Wein gebaitzt und distillirt / so sich der Schlag einfinde / erhält es den Menschen bey seiner Sprach.

D. Cardilucius sagt: Wer die Sprach durch einen Schlag-Fluß verlohren / der nehme nur gemein in Wein gebaitztes Lavendel-Blüh-Wasser einen Löffel voll / oder lege die gedörrte Lavendel-Blüh in guten Brandtwein/daß es 2. oder 3. Finger darüber gehe/laß ihn Tag und Nacht darauf stehen / und brauche ihn. Oder/ presse aus frischen Majoran den Safft/ vermische solchen mit Bibergail;oder im Mangel des frischen Majorans/lege das dürre Kraut/ mit etwas Bibergail in Brandtwein/und streich es offt auf die Zunge.

Oder/nimm junge/schwartze Katzen/haue sie auf/thue das Eingewaid heraus/ darnach zerhacke sie mit Haut und Haar aufs kleinste/hernach nimm junge Gänse/ die noch auf dem Gras gehen / und zarte Häute haben/ schlachte / rupffe und fülle sie mit obgedachter Katzen-Fülle/ stecke sie an einen Spies/ setze die Brat-Pfanne darunter/und brate sie bey dem Feuer/so triefet das Fette herab/ das thue in ein schönes Glas / vermachs/ und setz es 14. Tage an die Sonne/schmiere die vom Schlag getroffene Glieder damit/ hilfft wieder zurecht/ und soll gar bewährt seyn.

Herr Heinrich von Rantzau/ sagt/ in seinem geschriebenen Haus-Buch also: Nimm Schlangen/so viel du willt/ Kopff und Schwantz wirff weg/ das übrige thue klein-zerhackt in einen glasirten Topff/und das Fett von Bären/Hunden/Katzen/ Storchen/ Gemsen/ oder in Ermanglung dessen / nur frische Mayen-Butter/ mit Salbey/ Raute und Roßmarin darzu / verlutire den Topff/doch laß oben ein kleines Lufft-Löchlein/laß es sieden einen halben Tag/darnach nimms heraus/seyhe und drucke alles durch ein Tuch/ so viel durchgehet/ das thue in eine silberne oder gläserne Bixen/damit salbe die vom Schlag berührten Glieder / sie bleibt 15. Jahr in ihrer Krafft. Item/misch Lein-Oel und Brandtwein untereinander/es zieht alles Böse heraus.

So bald jemand vom Schlag getroffen wird / soll man nur bald Agtstein anzünden/und ihm den Rauch in die Nase gehen lassen; oder streiche Agtstein-Oel in die Nasen-Löcher/ oder gebe ihn starckes Spick-Oel/ oder Agtstein-Oel 2. Tropffen in Lavendel-Wasser/ oder in warmen Wein ein/oder nim frische Bibergail/der nicht lang gelegen ist / lege dem Patienten ein Stücklein auf die Zungen/und ein Stücklein unter die Zungen/so bald es bey ihm erwarmet/kan er wieder reden ; oder leg Bibergail in Brandtwein/und trief ihn den auf die Zunge/ bestreich ihm die Pulß/an Händen und Schläfen / mit Agtstein-Oel/leg ihm warme Steine an die Füsse/ und reib ihn die Füsse mit warmen Tüchern / so zieht es sich aus dem Kopff abwärts ; wann einer gantz hinliegt/und sich nichts reget / so streich ihm Agtstein-Oel oben auf dem Wirbel und auf die Schläfe/und gib ihm 3. Tropffen davon in Lavendel-Wasser ein / das thue 3. Tage nacheinander/ so wird der Patient/mit GOttes Hülff/ bald wieder zurechte kommen.

Für den Schwindel gibt D. Cardilucius aus Herrn Carrichtern dieses Mittel: Nimm eine Muscat-Nuß/ stich sie um und um voll Löcher/leg sie Tag und Nacht in guten Wein/ umwinde sie hernach mit Werck/ brate sie in Aschen / und iß sie Morgens frühe/ das thue 3. Tage nacheinander. Apollinaris will/ man soll ein Pflaster machen von Schellkraut/ Wegricht und Epheu/ mit Camillen-Oel und Essig/und aufs Haupt legen. Item/ einen Rauch gemacht von Anis/ und in die Nase gelassen. Oder/nimm Ambra 1. Quint/ Lignum Aloës 1. Loth Hirschhertzen-Bein 4. Loth/gestossen/ mit Rosen-Wasser vermischet / Pillulen daraus gemacht/ und gebraucht.

Oder/nimm weissen Ingwer und Negelein/ jedes 1. Untz/klein zerstossen/ und Rocken-Brod fein klein gerieben 8. Untzen/ misch es wol untereinander/ befeucht es mit gutem Aquâ vitæ, mache einen Taig daraus / und backe wieder ein Brod daraus/ davon sollt du alle Morgen nüchtern ein wenig essen / es wird dir wol bekommen.

Herr Ranzovius, in seinem geschriebenen Haus-Buch/gibt dieses Recept: Nimm weissen Kümmel/Muscaten/Cubeben/Anis/eines jeden 4. Loth/Paris-Körner 3. Loth/Fenchel-Saamen 1. Loth/Zucker-Candel/so viel vonnöthen ist/ nachdem du ihn süß haben willt/mache alles zu Pulver/und nimm Morgens und Abends davon/ so viel/ als man auf einen Groschen halten kan/ in warmen Bier/ oder auf einer Semmel mit Wein / wie ein Triet gebraucht. Ex eodem: Borrago-Safft von dem Kraut/mit Zucker gemischet und getruncken. Oder mit Laugen von Camillen-Blumen das Haupt offt gewaschen.

Für das Sauffen im Kopff: Nimm die obern jungen Wipffel vom Salbey/weisse Müntzen/ Ysop und Cardobenedicten/eines so viel/als des andern/zu Pulver gemacht / und allzeit in dem ersten Löffel voll Suppen 3. gute Messer-Spitzen eingenommen.

Cap. LXXXV.

Schlaf-Sucht/Schnarchen/ Insomnia und Phrenesis oder Unsinnigkeit.

Für die Schlaf-Sucht: Nimm weisse Senff-Körner 8. Loth / langen Pfeffer ein halb Loth/ Ligni Aloës 3. Quint / Myrrhen anderthalb Quint / scharffen Essig 3. Kannen/ eine Kanne Wein/ laß es biß auf den dritten Theil verdeckt einsieden / netze Tücher darein / so warm es zu erleiden / vierfach genommen / und den Patienten ins Genicke und um die Schläfe gebunden / und auch offtmals in die Nase gespritzt; hernach nimm weisse Senff-Körner 4. Loth/ Senes-Blätter 3. Loth/ langen Pfeffer / weissen Ingwer / jedes anderthalb Quint/ eine Kanne Wein/ anderthalbe Kannen Wasser / Lavendel-Wasser 4. Löffel voll / laß es halb einsieden / davon gieb ihm in einer Stund vier- oder fünffmal ; so es aber nicht durchbrechen wollte/ so gebe man ihn 6. Löffel voll / zweymal des Tags / und lasse nicht nach / biß es angreiffe / und die Schlafsucht gar nachlasse/ darnach starcke das Haupt mit Rosen-Wasser/Rosen-Essig/Gäns-Kraut darein

gemenget / und Wolgemuth-Blühe / Salve-Blätter / jedes ein Hand voll / mit obgemeldten Rosen-Wasser und Essig befeuchtet. Wo er aber wieder schlaffen wollte / so thue keinen Essig noch Wasser darzu / sondern Majoran-Oel und Quendel-Oel / wie D. Cardilucius aus Herrn Carrichter bezeuget.

Einer der die Schlaffsucht hat / ermuntert sich / wann man Zwiebel mit weissen Senff und Essig reibt / und ein wenig Rosen-Oel darunter thut / und mit dieser Salben des Patienten Haupt / so vor muß geschoren seyn / eine Stund-lang wol reibet.

In Phrenesi soll man die Ader / die mitten auf der Stirne liegt / öffnen / und viel Blut heraus lassen / so wird der Schmertzen gewiß nachlassen; mit diesem Mittel mag man auch die Unsinnigen curiren. Oder nimm wilden Poley / laß ihn im Wasser sieden / lege ihn also warm auf das geschorne Haupt / dis wird machen / daß die tobenden Spiritus sich nach und nach ausdünsten; vel &c. nucem avellanam, perforatam naturâ, quæ excavata sit in cavitate aciculâ studiosè & subtiliter, exime cavitatem benè expurgatam ab excrementis, reple speculo caudæ pavonis, cum tanto argenti vivi, quantum ipsius nucis cavitas capere potest, foramen nucis obturetur cerâ virgineâ, hæc nux inclusa serico & appensa collo, valet adversus omnia veneficia & incantationes, & constat experimento melancholicos & fanticos, cœlo terraque se oppressum iri existimantes, hac medicinâ appensâ esse restitutos, Goclenius T. de Mirab. Natur. p. 17.

Für das Schnarchen sagt M. Loys Guyon en ses diverses leçons lib. 3. c. 7. f. 468. er habe von einem Portugisischen Apothecker / der ein Jud gewesen / folgendes Recept bekommen: Man soll eine halbe Stund vorher / ehe man schlaffen gehe / von einer Conserven essen / die von der Huflattig-Wurtzen præparirt worden / und sagt / er habe es an etlichen probirt. Oder man soll sich mit einem guten warmen Wein-Essig eine Viertelstund vor dem Schlaffengehen wol gurgeln. Und bezeuget es daselbst mit einem Exempel.

Wann man aber nicht schlaffen mag / so nimm Wermuth / siede den im Wasser gar wol / und zwag das Haupt damit / oder stoß dieses Kraut / daß es säfftig wird / und lege es auf das Haupt / es hilfft gar wol. Herr Heinrich von Rantzau sagt in seinem geschriebenen Haus-Buch: Man soll nehmen eine halbe Hand voll weissen Mahen-Saamen / den mit Rosen-Wasser / daß es wie ein Mus wird / reiben / darnach das Weisse vom Ey nehmen / und es darunter rühren / auf ein zwey oder drey Finger breites Tüchlein streichen / und es um die Stirn und Schläffe binden / mit einem andern Tüchlein / wann der Krancke will schlaffen gehen.

Oder / sied weissen Klee im Wasser / wasche das Haupt damit / leg auch gesottenen Klee auf das Haupt. Oder nimm Poley / sied den im Wasser / und trinck alle Abend davon / macht wol schlaffen. It. nimm Hirschen-Marck aus dem Schinbein / salbe den Rucken / vom Genick an bis auf das Creutz / auch die Sohlen an den Füssen. Oder brat ein neues Ey hart / schneid es voneinander / streue Nägel-Stupp darauf / bind es auf die Schläfe / und salbe die Schläfe mit Muscatnuß-Oel.

Item Säu-Milch an die Schläffe geschmiert / macht wol schlaffen. Item Pfersich-Kern und Saffran durcheinander gestossen / und mit Rosen-Wasser durchgemengt / auf beede Pulsen an den Händen gebunden mit Baumwollen / so darinn genetzt ist / macht wol schlaffen.

Für die Unsinnigkeit / so gemeiniglich unter andern Ursachen / auch aus langer Ermanglung des Schlaffes / und Verwirrung der Geister / entspringet / giebt Graf Digby dieses Mittel: Nimm den Safft von Salvey und Pimpinell / und gibs den Krancken zu trincken; wann er schon die Sprach verlohren / wird sie ihm dardurch wieder kommen. Apollinaris sagt / schwartze Nießwurtz 3. Stund im Wein gelegt / und den getruncken / so du schlaffen gehest / benimmt die Unsinnigkeit / ist aber / ohne Rath eines guten Medici, meines Erachtens / gefährlich / sonderlich weil keine Dosis dabey ist. Item nimm wilde Pimpinell / hacke sie in ein Eyer-Kuchen / bach dieselben in Nuß- oder Baum-Oel / und gibs dem Krancken zu essen.

D. Cardilucius ex Carrichtero gibt diese Cur: Nim̃ Maßlieben-Blühe / Salve-Blühe / Pfersich- und Kütten-Blühe / jedes eine halbe Hand voll / vier Kandel Wasser / laß es halb einsieden / gib dem Krancken davon / und nichts anders zu trincken / und schlag ihm ein Pflaster mit Rosen-Wasser / Genserich und Saltz befeuchtigt / auf die Sohlen der Füsse / auf die Pulsen der Hände / und auf die Schläffe / und wann es trocken wird / wieder ein neues feuchtes aufgelegt.

Item / wann man Kütten hat / nimmt man zween gute frische Kütten / zerschneidet sie in sechs oder acht Theil / siedet es im Wasser / wie vor gesagt / und gibt es ihm zu trincken. Bisweilen purgirt man ihn: Nehmt Senesblätter anderthalb Loth / Teutsche Rhabarbara ein halb Loth / einem Weibsbild drey Quintel Fenchel-Saamen / und einem Mann ein Loth Anis-Saamen / in eine Kannen Wassers / lassts einsieden bis auf den dritten Theil / seyhets durch ein Tuch / und gebt dem Krancken einen guten Trunck davon. So er nicht schlaffen kan / so nehmt Semen Nigellæ anderthalb Loth / stosst ihn klein / daß er ein Muß werde / macht mit Rosen-Oel ein weiches Pflaster daraus / und legt es auf den Wirbel / oben aufs Haupt / gar feucht und warm; dis muß aber im letzten Viertel des Mondes colligirt werden; so er aber schläfft / soll man dieses Pflaster aufs Haupt nicht mehr gebrauchen. Item eine Lunge oder Leber / also warm / wie es aus dem Thier kommt / auf den Wirbel gelegt / so lange es warm ist. Oder ein lebendiges Hündlein / Dauben / Henne oder dergleichen aufgeschnitten und aufgelegt / so lang es warm ist / alsdann herab gethan / so gehet augenscheinlich ein Dampff weg / als wäre es am Feuer gewesen.

Wann jemand von Sinnen kommt / nimm einen geschnittenen Ziegenbock / laß ihn alsbald aufthun / und nimm die Lunge / leg sie also warm auf den Kopff und Stirne; ists aber ein Weibsbild / so nimm die Lung von einer Ziegen; oder nimm 5/6/7. oder mehr Asseln / dörre und pulvere sie / misch dieses Pulver mit Nachtschatten-Wasser / daraus mit Mahen-Saamen einen Milch gemacht ist / laß sie den Patienten austrincken / so wirds besser werden.

Cap. LXXXVI.

Fallende Sucht/ Frayß und Krampff.

MYlord Digby setzet dieses für eine gewisse Cur/ die fallende Sucht zu vertreiben: Nimm der rechten eychenen Mistel/ so im Septemper/ im abnehmenden Monden/ gebrochen worden/ so wol die Blätter/ als die Beer/ und die zarten Aestlein/ dörre sie gelind in einem Ofen/ und mache sie zu Pulver/ davon gib einer grossen Person/ so viel als auf einem halben Kopffstuck liegen kan/ (denen Kindern gibt man weniger) Morgens und Abends in Schlüsselblumen- oder Mayblümlein-Wasser/ thue es etliche Monat nacheinander/ so hilfft es gewiß. Item gepulverten Pfauen-Mist/ so viel auf einen halben Kopffstuck liegen kan/ des Morgens nüchtern in Cicori-Wasser eingenommen/ und auf die Fuß-Sohlen frische Pöonien-Wurtzen geschaben aufgelegt.

Eine artliche Cur/ damit eine Magd von der Frayß errettet worden/ erzehlet D. Joël Langelottus, Fürstl. Holsteinischer Hof-Medicus, in Miscell. Curios. anni 6. & 7. Observ. 11. daß eine Magd/ am Hof zu Husumen/ vor etlichen Jahren/ gähling die Frayß so erschröcklich gehabt/ daß jedermann geglaubt/ sie werde es mit dem Leben bezahlen; nun hab ein Hund von der nackenden Art/ gewöhnlich vorher bey ihr gelegen/ (wie sie dann gar erfrohren sind/ und die Better sehr lieben) als nun dieser Hund/ seiner alten Gewonheit nach/ weil sie die Frayß gehabt/ auch zu ihr ins Bett gekrochen/ und die Wärme (wie offt) an ihrem Leib gesucht/ fängt er über eine Weil an zu heulen/ und als die Umstehenden ihn heraus gehoben/ haben sie alle Zeichen der transplantirten Frayß an ihm gefunden/ und je mehr solche bey ihm zugenommen/ je besser ist es bey der Magd worden/ bis endlich der Hund gar verreckt/ die Magd aber gantz gesund/ und von dieser Kranckheit hernach nicht mehr angegriffen worden ist. Auf dergleichen Weise/ wie Robertus Flud erzehlet/ soll auch ein Hund seines Herrn Podagra übernommen haben.

Apollinaris sagt/ wer die fallende Sucht hat/ der nehme Hohlwurtzen 2 Loth/ Euphorbium und Bibergail/ jedes 1. Quintel/ sieds im Baum-Oel/ und salbe den Ruckgrad damit. Item Roßmarin und Rauten/ oder Mausöhrlein im Wein gesotten und getruncken. Oder den Safft von Sinau drey Morgen nüchtern getruncken/ darnach soll man auf der lincken Hand/ zwischen dem Zeiger und dem Daumen/ lassen eine Ader schlagen. Item Bibergail im Wein getruncken/ oder Fünff-fingerkraut-Blätter über Nacht im Wein gelegt/ und davon getruncken.

Item nimm die rothe dünne Pöonien-Wurtzen/ im abnehmenden Monden/ grabe sie vor der Sonnen Aufgang/ hänge sie dem Patienten an dem Hals/ daß er solche stäts trage; (man mag ihm zu Zeiten wieder eine frische anhängen/ doch muß sie im abnehmenden Monden allzeit gegraben werden.) Item nimm junge Raben/ ehe sie noch fliegen mögen/ thu sie in einen neuen Hafen/ brenne sie zu Pulver/ und gib sie einem Menschen ein/ wann ihm die Kranckheit will ankommen. Horatius Augenius sagt/ das von einer Wiesel frisch-gelassene Blut/ 2. Untzen/ mit einer Untzen Essig getruncken/ sey ein fürtreffliches Mittel/ und sey einer/ der mit dieser Seuche 25. Jahr geplaget gewesen/ dardurch gesund worden. Darzu sollen auch dienen die Gailen von einem wilden Schwein/ oder von einem heimischen Zuchtbären; oder auch von einem Hahn gedörrt/ gepülvert/ und mit Zucker vermischt/ 10. mahl nacheinander/ wann die Kranckheit kommen soll/ auf drey Drachmen in Betonica-Wasser eingenommen.

Pro morbo caduco, Medicina Regis Daniæ, aus Herrn von Rantzau geschriebenem Haus-Buch: Accipe cranium vel suspendio vel gladio occisi hominis, welches an der Sonnen getrocknet ist/ dörre sie auf einem Rost/ und stosse sie zu Pulver/ nimm drey gepulverte Pöonien-Körner darzu/ gib davon dem Patienten ein Quintel des Morgens/ in einem Löffel voll Lavendel-Wasser/ drey Tage nacheinander; unter der Zeit aber soll der Patient weder ans Licht/ noch an die Lufft kommen/ wenig trincken/ weiche und leicht-verdäuliche Kost/ als Eyer/ essen/ und er mag darnach wol eine lange Zeit Morgens einen Löffel voll Lavendel-Wasser trincken.

Wider die Frayß ist Einhorn gut/ wann mans gerecht haben kan. Item gib dem Patienten/ ehe ers kriegt/ einer Haselnuß groß Wolffs-Fetten/ in einer warmen Erbsen-Suppen/ es hilfft mit GOtt.

D. Joh. Ludov. Hannemann bey D. Thoma Bartholino in Actis Medicis Vol. 3. Observ. 20. schreibt/ er habe 2. Kinder von der Frayß curirt/ mit 5. Tropffen von der Gall/ die frisch aus einem Hund genommen worden/ in aquâ Epilepticâ Langii, vel in aquâ Picarum. Meldet auch D. Rolfinck/ daß des Hertzogen von Buckinggam Söhnlein/ durch dieses Mittel/ sey curirt worden. Und D. Olaus Borrichius apud eundem Volum. 4. Observ. 50. schreibt/ daß einer/ der viel Jahr die Frayß gehabt/ drey Tag nacheinander/ allzeit ein frisches Hertz von einem Maulwurff/ ein wenig getrocknet/ mit wenig Pööni-Körnern/ und einem Scrupel Krebsaugen in Lindenblühe-Wasser eingenommen/ und davon gäntzlich sey erlediget worden/ und bis auf selbige Zeit schon drey Jahr also gesund verblieben.

Oder thue einen oder mehr Maulwürffe im Mertzen in einen neuen unglasirten Topff/ verlutir ihn aufs beste mit Laim oder Sauertaig/ setz ihn in einen Back-Ofen/ wann man das Brod ausnimmt/ und dörre sie/ stoß sie klein in einem Mörser/ durchsiebe/ und verwahre es/ daß keine Lufft darzu kommen mag; dieses Pulvers gieb dem Kind eine Messer-Spitz voll im Linden-Blühe- oder Mayenblumen-Wasser/ einem ältern Kind etwas mehr/ und einem alten Menschen 2. Messer-Spitzen/ ist ein gewisses Antidotum; wann der Krancke darauf schläfft/ so kommt er/ nächst GOtt/ gewiß mit dem Leben davon; wo er aber nicht schlaffen kan/ so stehets gefährlich.

Oder nimm grosse Kletten-Wurtzen/ stosse sie/ und drucke den Safft aus/ tröpffle ihn auf einen Ziegelstein/ der wol heiß ist/ und was darüber ablaufft/ ist köstlich für die Frayß; oder man gibt das Hirn von einer Krähen in apto vehiculo ein.

Item wann einem die Frayß ankommt/ soll man von Stund an das Feiste von einer Bibergail nehmen/ und

dem Krancken dem Nacken damit salben/ so vergehet es. Herr Fabius Colonna sagt in Historiâ Plantarum, er habe es selbst probirt/ daß der gepülverten wilden Baldrians-Wurtzen/ die in den Wiesen und an den Bächen wächset/ ein halber Löffel voll im Wein/ Milch/ oder ausgebrandten Wassern/ nach eines jeden Belieben/ getruncken/ ein- oder zweymal gebraucht/ die Frayß vertreibe; man muß aber dieselbigen Wurtzen ausgraben/ die nur Blätter/ aber keine Stengel treiben/ im abnehmenden Monden.

Wider die Frayß ist bewährt/ wann man das Hertz von einem Wolff nimmt/ der in der Brunst-Zeit gefället ist/ gedörrt und gepülvert/ und gibts den Patienten in Hirschkolben-Wasser ein; oder nimm von einem Wolff das gantze Hertz/ pulvers/ und gibs ihm zu dreymalen ein/ er wird schwach darauf/ schadet ihm aber nicht; oder gib dem Krancken/ ehe es ihm ankommt/ ein Hertz von einem Storchen/ es hilfft/ daß ers nicht mehr bekommt. Item/ für die Frayß ein bewährtes Wasser: Laß im Abnehmen des Monds/ Kletten oder Hufpletschen-Wurtzen/ item/ die Wurtzen von den einfachen Pöonien und blaue Lilien-Wurtzen graben/ zerhack sie klein/ und brenn sie kühl aus/ und gibs dem/ der die Frayß hat/ im abnehmenden Monden/ Morgens und Abends 3. Löffel voll/ continuirs eine Zeitlang/ wann du besorgest/ es möchte wiederkommen/ ist eine probirte Sache. Man kan auch diese 3. Wurtzen klein hacken/ zwischen 2. Tüchlein legen/ und eines forn aufs Hertz/ das ander am Rucken/ gegen über/ aufbinden/ es zieht die Hitz gewaltig aus; wanns trocken ist/ kan mans mit dem oben-gedachten Wasser wieder netzen und öffter brauchen.

Für das Hinfallende: Nimm die Gall von einem Hund/ für eine Manns-Person; für ein Weib/ von einer Hündin; und vor ein Kind/ von einem jungen Hund/ daß ein Stuck von der Leber daran sey/ damit sie gantz bleibe/ diß alles zerschneid mit einem Glas/ gieß guten Wein-Essig darauf/ und gibs dem Menschen zu trincken/ wann der Mond 8. Tage alt ist/ halt ihm gebäbetes Brod für die Nasen/ daß ers behalten kan/ leg ihn ins Bett/ un̄ laß ihn schwitzen; oder trag am blossen Leib eine Gürtel von einer Wolffs-Haut/ die noch nicht gegerbet ist; oder nim̄ Raben-Hirn/ trincks in Lindenblüh-Wasser. Diese 3. Stuck sind aus des Herrn von Rantzau seinem Haus-Buch.

Baricellus schreibt in Hortulo Geniali fol. 217 wann man einem neu-gebohrnen Kind/ ehe es säuget/ 2. Quint Cicori-Syrup mit Rhabarbara/ oder einen halben Scrupel gestossene Corallen/ oder Rauten-Safft/ mit ein wenig Gold-Blätlein auf 2. Scrupeln gibt/ daß sie die Frayß nie kriegen/ hab es auch selbst an seinen Kindern probirt/ und wahr befunden. Item/ der dreyeckichte Karpffen-Stein soll gepulvert/ in decenti vehiculo eingegeben/ sehr heilsam für die Frayß seyn.

Item/ nimm frischen Zirck von einem Pferd/ das lauter Haber frißt/ preß ihn durch ein leinen Tuch/ mit Lindenblüh oder Mayblumen-Wasser/ gib dem Kind 3. Tropffen davon zu trincken/ so vergeht die Frayß/ und kommt nimmer wieder. Oder/ so bald einem Menschen diese Kranckheit ankommt/ soll man 2. Eyer hart sieden/ voneinander schneiden/ und/ so warm es zu erleiden/ auf die Arm und Pülse nacheinander binden/ und auf einen Arm 2. harte Eyer/ und alle Viertel Stund andere/ und es also 2. Stunden lang continuiren; hat vielen geholffen.

Item/ man soll einem Menschen an der rechten Hand und lincken Fuß die Lungen-Adern schlagen/ das Blut lassen dürr werden/ und in Essig zu trincken geben/ über 14. Tage soll man die Adern verkehren/ und auf der lincken Hand und rechten Fuß lassen/ und damit/ wie vor/ thun; über 6. Wochen soll mans wie vor beginnen/ soll bewährt seyn. Item/ man nehme von Cypressen-Kraut/ drucke den Safft aus/ zuckere ihn wol/ und gebe einem alten Menschen einen Löffel voll/ einem jungen weniger/ nach Beschaffenheit/ auch Poley-Wasser genom̄en/ die Puls-Adern/ Hirn und Schläfe bestrichen/ ist sehr gut.

Wider den Krampff/ sagt Apollinaris, welcher gelbe Lilien-Wurtzen/ die an den Wassern wachsen/ bey sich trägt/ dem thut der Krampff nichts. Oder/ wer zum Krampff geneigt ist/ der stosse spitzigen Wegricht in starcken Wein/ und leg ihn auf/ es hilfft. Item/ Maßlieben in guten Wein gesotten/ und getruncken/ wann man will zu Bette gehen/ item/ Mistel-Holtz/ wann die Sonne im Löwen ist/ gesammelt/ und an dem Ort/ wo der Krampff ist/ aufgelegt/ hilfft/ wie Baricellus bezeuget.

Cap. LXXXVII.

Gesicht sauber zu halten/ und für die Röthe des Angesichts.

JUlius Cæsar Baricelli in Hortulo Geniali fol. 22. schreibet: Gestossenen Alaun mit frischem Eyerklar wol abgerieben/ in einem saubern Häfelein gesotten/ biß daraus ein dicklichtes Sälblein wird/ mit diesem 3. Tage nacheinander/ Morgens und Abends das Gesicht abgewischt/ vertreibt nicht allein die Runtzeln/ sondern macht auch die Haut schön und glatt.

Item/ fol. 51. schreibt er/ daß Nero, wann er bey nächtlichen Gassaten-Gehen Schläge im Gesicht und blaue Mähler bekommen/ er ihm alsobald Taphsiam herbam, Weyrauch und Wax zusammen vermischt/ auf die Mähler gelegt/ so seyen sie über Nacht vergangen/ dardurch er das Volck wollen glauben machen/ als wäre ers nicht gewesen.

Doct. Cardilucius aus Herrn Carrichter schreibt: Wer von vielen Verbluten bleich ist/ soll alle Morgen und Abend einen Becher voll Schaafgarben-Wasser trincken/ und seinen Wein damit vermischen. Item/ von Odermeng einen Kräuter-Wein gemacht/ und davon getruncken/ vertreibt die bleiche Farb. Item/ schreibet: Nimm ein halb Pfund frisches Waitzen-Brod-Schmollen/ gieß darüber eine halbe Maas Geiß-Milch/ laß es etliche Tage baitzen/ und brenne ein Wasser daraus/ damit/ wann du dich vorher gewaschen hast/ bestreiche die Haut/ und lasse sie von sich selbst trocken werden. Item/ sagt: Runtzeln und andere Flecken des Angesichts/ werden wunderlich vertrieben/ wann die Haut zum öfftern

mit dem ausgepreßten Safft von Himmelschlüssel-Blumen überstrichen wird.

Lionardi Fioravandi, ne secreti rationali, gibt folgendes Secret, so von dem Italiänischen Frauenzimmer hoch gehalten wird: Nimm Limoni-Safft und Eyerklar/ eines so viel/ als des andern/ schlag es wol ab/ laß es hernach in einem Häfelein/ bey gelindem Feuer/ sieden/ biß es wie ein Butter wird/ darnach hebs auf/ und wann du es gebrauchen willt/ so sied waitzene Kleyen und Wasser/ und wasche damit das Gesicht/ und trockene es wohl/ hernach salbe dich mit dem gedachten Sälblein.

Die Medulla Destillatoria, giebt dieses Künstlein/ fliessende Geschwär und faule Schäden zu reinigen und zu heilen/ alle Flechten/ Rauten und Grinde zu vertreiben/ allerley Flecken/ häßliche Mähler und Maasen zu benehmen/ eine weisse/ zarte/ linde Haut und junggeschaffen zu machen: Nimm weissen Weinstein/ den laß in einem verglasirten Topff mit einer Stürtzen bedecken/ und wol verkleibt/ in einem Ziegel- oder Töpffer-Ofen brennen/ daß der Wein-Stein gantz Schnee-weiß werde/ hernach thue ihn in einen leinenen Sack/ der unten eng und spitzig sey/ häng ihn in einen Keller oder feuchte Stätte/ setz ein Geschirr darunter/ so tropffet seine klare Materi aus dem Sack ins untersetzte Geschirr/ das man nennet Weinstein-Oel/ das hebe wolvermacht auf; in einem Loth dieser Olität/ solvire 1. Quint gestossenen Campher/ und mische darzu ein halb Loth Olei Ceræ, so ists bereitet; dieses streich in die Schäden/ über die Mähler/ und auf die Haut/ ist ausbündig gut.

Für die Sprecklen im Gesicht/ soll man sich mit Holderblüh-Wasser abwaschen/ und darauf mit Weinstein-Oel schmieren/ und nicht an die Lufft gehen. Oder/ man soll von einem neuen Ey den Dotter nehmen/ einen Löffel voll Petersil-Safft darunter mischen/ sich in einem Schweiß-Bad damit bestrichen/ und wieder abschwitzen.

De Campi sagt/ alle rothe und blaue Stoß-Mähle im Gesicht zu vertreiben/ soll man nehmen gebrennt Saltz/ es mit Hönig vermischen und auflegen.

Item/ sagt/ alle Hoppern und Pfinnen des Gesichts zu vertreiben: ℞. Sal gemmæ, eine halbe Untz/ Alume di Rocca und Wein-Stein/ jedes 2. Untzen/ in 2. Pfund Bronnen-Wasser gethan/ ein wenig gesotten/ biß alles zergangen/ gefiltrirt/ hernach 1. Untz Goldglette genommen/ und weissen Wein-Essig 2. Pfund/ biß auf die Helffte einsieden lassen/ hernach gemächlich abgesyhen/ diese 2 Wasser untereinander gemischt/ und gebraucht.

Die Röthe des Angesichts zu vertreiben: Wasche das Gesicht mit Wasser/ so aus den Himmelbrandt-Blumen in B. M. distillirt/ und mit ein wenig Campher vermischt ist; Item/ mit Wasser/ so aus 12. Eyerklaren/ 1. halb ℔. Gersten-Meel/ und 1. Untz Mahen-Saamen ausgebrandt wird. Oder/ nimm Semmel-Schmollen/ 6. Eyerklar/ 2. Quint Campher/ den Safft von 6. Citronen/ vermeng dieses in einer Maas Geiß-Milch/ thue eine Hand voll von dreyerley Wegrich darzu/ und distillirs in Baln. Mar. thue das Wasser in ein Glas/ und nach 14. Tagen/ kan man ein darinn-gefeuchtes Tuch überlegen; Item/ soll man sich abwischen mit dem schaumichten Wasser/ so von einem Mühl-Rad abgeschlagen wird.

Dem kupffernen Gesicht zu helffen muß man es erstlich mit folgendem Dunst bähen: Koche Feigen/ Rosinen/ Gersten-Körner/ waitzene Kleyen/ Haber-Spreu/ Blätter von der Barietaria, Camillen/ Pappeln/ Eibisch/ Veyel/ in Cistern-Wasser/ verhülle das Angesicht/ daß der Dunst nicht nebenbey fürüber gehe/ diß thue etliche Tage nacheinander; Item/ es ist sehr gut/ das warme Blut von jungen Hünern/ Capaunen und Tauben/ so unter den Flügeln gelassen wird/ oder auch/ von Hasen/ Lämmern/ Schaafen/ Hirschen/ und allerley neu abgethanem Geflügel/ bestreiche das Gesicht/ laß es die Nacht darauf/ und Morgens mit Wasser/ darinnen Haber-Spreu gesotten/ oder Kleyen abgewaschen/ hernach muß man das Gesicht also offt waschen: Rec. 1. Pfund Rosen-Wasser/ thue hinein 1. Quint Campher/ und so viel Schwefel/ klein gepülvert/ Myrrhen und Weyhrauch ana 1. halbe Untz/ thue es zusammen in ein Glas/ setz es 14. Tage an die Sonne. Item/ wasche dich Morgens und Abends mit Oleo Tartari, und mit süssem Mandel-Oel/ so ohne Feuer gemacht worden/ und lasse das Gesicht von sich selbst eintrocknen.

Item Rec. 1. Untzen Schwefel/ und wolgewaschen Bleyweiß 2. Quint/ Fisch-Bein/ wie die Goldschmiede brauchen/ und Campher/ jedes 1. Quint/ 1. halb Pfund Limonien-Safft/ Zwiebel-Safft 2. Untzen/ mach zu Pulver/ was Pulver seyn kan/ und mengs untereinander/ schmier das Angesicht damit/ wann du schlaffen gehest/ und des Morgens wasch es ab mit Wasser/ darinnen waitzene Kleyen gesotten worden. Oder Rec. frische süsse Mandeln 2. Untzen/ saubere Kürbs-Kern 1. Untz/ von Limonien und Pomerantzen den Safft/ jedes 1. Untz/ pulverisirten Borax 1. Quint/ Campher 1. Scrupel/ Bleyweiß 1. halbe Untz/ stoß und meng alles zusammen/ hernach brat eine Pomerantzen in der heissen Aschen/ und mache aus diesem und dem vorigen ein Taiglein/ überstreich damit das Angesicht/ wann du schlaffen gehest/ und Morgens mit Wasser aus einer Cistern/ darinnen bittere Mandeln/ und Kleyen in einem Tuch eingemacht/ gelegen/ abgewaschen.

Für die Röthe des Angesichts: D. Becher schreibt in seiner Mineralogia fol. 74. wer eine rothe kupfferne Nase hat/ oder sonst auch das Angesicht voller Pfinnen und rothen Buckeln/ der nehme Flores Sulphuris, imbibirs wol mit weissen Rosen-Wasser/ und schmier damit das Angesicht/ wann er will schlaffen gehen/ es vertreibts gewiß.

Cap. LXXXVIII.

Augen-Artzneyen.

DAs Gesicht zu erhalten / muß man das Haupt und die Füsse/warm/trocken und sauber halten/ den Leib stets offen haben/ Winde/Hitz/Lufft und Sonne meiden/und einer guten Diæt sich befleissen. Für die Wolcken in den Augen: Nimm Zucker-Candi/Tutia, weiß Kupffer-Wasser/zu gleichen Theil klein gepülvert/durch eine saubere Leinwad gesehet/und Morgens und Abends ins Auge gethan; das Pulver allein von den weissen Bohnen hat gleiche Eigenschafft.

Für blöde Augen: Nimm Tutia eine halbe Untz/mach es zu subtilem Pulver/ reibs/nach Mahler-Art/ auf einem Reibstein/mit Rosen-Wasser angefeuchtet/ laß es an der Sonne trocken werden/ reibs wieder mit Rosen-Wasser/ biß 8. oder 9mal/ allzeit mit Rosen-Wasser/ biß es endlich gantz lind/ wie eine Wolle wird/ vermisch es mit Butter gleiches Gewichts/dieses in die Augen gethan/stillet die Entzündung und Röthe der Augen/und die hitzige/beissende Flüsse.

D. Joh. Valent. Willius bey D. Thom. Bartholino in actis Hafniens. Vol. 2. Observ. 120. gibt folgendes sehr bewährtes Sälblein für alle hitzige Flüsse der Augen: Rec. Nihil und Tutia, jedes ℥ij. rothe Corallen/ Perlen und Krebs-Augen/ alles præparirt/ ana ℈j. Campffer 6. Gran/ Gold-und Silber-Blätlein/ jedes Num. 4. misch es/und machs zu einer Salbe/wañ du willt schlaffen gehen / thue einer Linsen groß in die Augen-Winckel. Und sagt ferner: Er habe noch Bley-Zucker ℈j. und so viel Campffer/ als 12. Gran darzu gethan/ und es noch besser befunden.

Wann ein Aug vom Stossen und Schlagen blau ist: Nimm Herbam Agrimoniæ, mit Händen zerknirscht/ und auf das verletzte Aug gethan / und verbunden / es wird bald besser werden; hat man das frische Kraut nicht/ kan man das davon distillirte Wasser nehmen.

Eine treffliche Augen-Artzney / solche bey ihrer Gesundheit und Schärffe zu erhalten: Nimm von denen im Schatten gedörrten Augentrost-Blümlein 1. Loth/ Fenchel-Saamen 3. Quint / Cubeben und Paradis-Körner/jedes 1. Quint/Ingwer/Baldrian-Wurtzen/ jedes 2. Quint/mach alles zu reinem Pulver/thue darzu 14. Loth gestossen feinen Zucker / und vermisch alles untereinander / davon 2. oder 3. Messer-Spitzen voll auf einem gebäheten Schnitten weisses Brod in der Wochen/ als ein Triet/ etlichmal genommen/ stärckt und schärfft auch das Gesicht alten Leuten / stärckt auch das Hirn und die Gedächtnus/ benimmet die Catharr/und fördert die Däuung.

Es wird auch ein herrlicher Wein von Augentrost-Kraut und Blumen angesetzt/dessen 8. Loth genommen/ gröblicht zerschnitten / in ein Säcklein gethan/ in ein Fäßlein von 16. Aechtring gehenckt/ mit neuen Wein-Most im Leesen angefüllt/ 4. Wochen vergähren lassen/ alsdann das Säcklein herausgenommen/und kan man Augentrost-Kraut und Blumen haben/ aber 4. Loth in einem Säcklein von neuen hinein gethan / mit andern guten Wein zugefüllt / abermal 3. Wochen stehen lassen/alsdann den Wein abgelassen/ das Fäßlein gesäubert/ den Wein wieder darein gethan / und angefüllt/ sodann Morgens und Abends ein Gläslein davon getruncken; Und hat dieser Wein die Krafft / daß er die Augen der Alten junggeschaffen macht / dann er vertreibt alles/was die Augen schwächt und verderbt. Diesen Wein und das vorgemeldte Pulver/sollen ihnen alle die befohlen seyn lassen / welche zu ihrer Handthierung eines scharffen Gesichts nöthig sind. In gar hitzigen Augen-Kranckheiten/ soll man diesen Wein mit Cicori / Sauerampffer-und Fenchel-Wasser vermischet/trincken.

Odermenig mit Tutia vermischt / in die Augen gethan / macht sie gesund und klar. Apollinaris sagt: Sauerampffer gestossen / und auf die Augen gelegt/ gleich einem Pflaster / vertreibt Hitz und Geschwulst. Wann die Augen alle Morgen zupichen/so nimm Hauswurtzen-Safft/wasche sie damit 3. Morgen. Item/den Saamen von Basilien genommen / und in Wein getruncken/benimmt alle Schmertzen der Augen. Das thut auch der Safft von Augentrost und Scabiosen. Die Lung / aus einem frisch-ertödteten oder abgeschlagenen Hasen/hilfft bald wider den Augen-Schmertzen; oder/ Küh-Ziegen-oder Frauen-Milch / mit Eyer-Dotter und Rosen-Oel vermischt / und Pflaster-weiß aufgelegt / oder gestossene Betonica übergebunden / dienet/ wañ man ins Aug geschlagen worden; also werden auch etliche Tropffen Harns eines Patienten/dem die Augen triefen/solche sehr wol austrocknen; wer dunckle Augen hat/soll die Galle von einem Rebhun oder einer Turtel-Tauben gebrauchen. Für die Wehethagen/Röthe und scharffe Flüsse der Augen: Stosse Lorbeer und weissen Vitriol/jedes 3. Quint/ wol durcheinander/aufs allerkleinste zerrieben / solches thue in 2. Mäslein haltendes Gefässe/geuß Fenchel-Wasser daran/ laß den vierdten Theil fein gar gemächlich einsieden/ und alsdann erkalten/seyhe es durch ein Tuch; in dieses Durchgeseyhene zerlaß oder zerreib 3 Quint Campher/hernach verwahr es in einem reinen Glas gar wol; und/wer obgesetzte Augen-Mängel hat/der thue alle Stund 3. oder 4. Tropffen in die Augen/ ist/ zu Erhaltung gutes Gesichts/ ein fein Experiment. Wann einem etwas ins Aug kommt/ so nimm rothe/ dicke Pappeln/ und weiche sie in Rosen-Wasser/sie seyen dürr oder grün/bind die Pappeln über das Aug/ es ziehet alles heraus/ wanns auch Spänlein und Dornen wären.

Wann die Augen roth und geschwollen sind: Nimm Schlehen-Safft/über die Augen gelegt oder gestrichen/ löschet alle Hitz / das thut auch Braunellen-Safft mit Gersten-Meel vermenget; Item / Myrrhen-Blätter im Wasser gesotten/und mit einem Tuch auf die Augen gelegt/benimmt die Geschwulst.

Wer flüssige Augen hat/die ihm nach dem Schlaf zusammen pichen/dem ist gesund das Rosen-Wasser/darinn ein wenig Aloë dissolvirt ist/wie D. Velschius Cent. 2. Mictomimematum Observ. 34. bezeuget. Zu zwey Untzen Wassers sind genug 2. Gran Aloës.

Für die Augen-Felle ist gut / zerlassener Alaun in Schellkraut-Wasser; Item/gelb-Veyel-Safft/auch Wermuth gemischt mit Hönig.

Für die rinnenden Augen ist gut / Gold-Wurtzen/ mit Tutia vermischet/ und in die Augen gethan; Item/ Corallen und Krafft-Meel gepülvert; Also auch Rosen-Knöpffe im Wasser gesotten/ und in die Augen gethan; Item/ Tormentill-Wurtzen im Wasser gesotten/ und mit Tutia vermengt.

Für die Eyter-fliessende Augen / sied Essig mit Hönig/ und salbe die Augen damit. Item/ Sarcocolla mit Krafft-Meel und Zucker vermischt/ und hinein gethan.

Für rothe flüssige Augen: Nimm die leeren Eyer-Schalen / daraus die jungen Hünlein ausgeschloffen/ die noch ziemlich gantz sind/ zerstoß sie klein / rauche ein Tuch wol damit / schlags um die Augen/ wann du willt schlaffen gehen/ laß den Rauch davon auch in die Augen gehen.

Für die Augen-Felle soll dieses bewährt seyn / aus Herrn Heinrichen von Rantzau geschriebenem Haus-Buch: Nimm einen lebendigen Hecht/ den zerhacke in kleine Stücklein / und thue nichts weg; wann er klein zerhackt ist/ so nimm/ in gleicher Schwere/ Fenchel darzu/ und brenn ein Wasser davon aus/ das vertreibt die Felle. Item/ nimm Krebs-Augen/ legs in ein glasirtes Krüglein/ gieß ein wenig Wein-Essig daran/ decke etwas über/ daß der Dunst nicht davon möge/ grabs in die Erde / und laß es 9. Tage darinnen stehen / hernach nimms wieder heraus/ und streich es mit einer Feder ins Aug.

Folget nun ein herrliches Electuarium, so das Gesicht/ biß in das hohe Alter/ erhält: Recipe, Fenchel-Saamen / breiten Wald-Kümmel und Augen-Trost/ jedes 2. Loth/ Gamanderlein und Schellkraut/ jedes 3. Loth/ Eppich-Saamen/ Petersil-Saamen und Poley/ jedes 6. Loth / Ysop- und Borragen-Blüh/ so viel man mit dreyen Fingern fassen kan / Ingwer eine Zehen / ausgeholte Pistacci klein zerschnitten / anderthalb Loth/ die andern Stück alle wol zerstossen/ und wolgeschaumt Hönig/ oder Zucker/ quantum satis est, davon Morgens und Abends einer Hasel-Nuß groß gegessen / ist wunderlicher trefflicher Tugend / und gar bewährt.

Wann einem etwas in die Augen gefallen/ sagt Olaus Wormius in Musæo fol. 59. soll man ein kleines Krebs-Aeuglein ins Aug hinein thun/ und mit einem Finger in den Augenliedern umstreichen/ daß der Stein mit herum lauffe/ so bringe er alles heraus ohne Schaden.

Für die Leute/ so Mohnsichtig/ zu Abends nichts sehen: Nimm die Leber/ also warm/ aus einem Rind/ so bald es geschlachtet ist / leg ihn davon ein Stücklein auf die Augen/ daß es 24. Stund darauf liegen bleibe/ extrahit materiam peccantem, & mirum in modum conducit.

Herr von Rantzau schreibt in seinem Manuscripto: Vor die Blattern in den Augen: Nimm Mausöhrlein-Kraut/ legs unter die Armen/ und schlaf eine Stunde damit/ so vergehen die Blattern.

Wann einer durch eine Kranckheit stahr-blind würde/ daß er nichts sehen kan / gibt D. Cardilucius aus Herrn Carrichter folgendes Mittel: Nimm Fenchel-Wasser/ das zweymal ausgebrandt ist/ und treif es in Tag und Nacht 24mal/ jedes mal 2. oder 3. Tropffen ins Aug/ biß er recht wieder sehe/ davon wird er ohne Zweifel gesund und sehend werden/ in 4. Wochen.

P. Nicolaus Cabæus, h. t. hat an einem Lamm eine wundersame Cur erwiesen / (referente D. Webero in Discurs. Curios. fol. 1202.) Er hat des Lamms beede Augen mit einer spitzigen Lancette durchstochen/ und die gantze wässerige Feuchtigkeit heraus gedruckt/ und darnach die Wunden mit einer in Schellwurtzen-Safft getunckten Binden verbunden; da er dann des folgenden Tags gefunden / daß das Lamm wieder frische und gesunde Augen gehabt/ und eben so gut/ als vor gesehen. Dergleichen Prob-Stück findet man bey P. Schotten von einem Engelländer/ der eben dieses zu Prag 1662. an einer Gans/ in Gegenwart D. Marco Marci erwiesen hat.

Pfaltzgraf Friedrichs Kunst / das Gesicht wieder zu bringen: Rz. Rauten/ Betonien/ Schellkraut/ Steinbrech/ Augentrost/ Liebstöckel/ Anis/ Zimmet/ Poley/ jedes 6. Loth / zu subtilen Pulver gemacht / brauch es des Tags zweymal nach dem Essen/ auf ein Schnitten Semmel/ allzeit 3. grosse Messer-Spitz.

Cap. LXXXIX.

Von der Nasen und Cathärren.

Welchem die Nase verstopfft ist / daß er nicht schlaffen kan/ der nehme rothe Ruben und Majoran-Safft/ mit bittern Mandel-Oel vermischt / und ziehe es hinein. Das überflüssige Niesen wird vertrieben / wann man die flache Versen der Füsse / und die holen Hände innwendig starck reibt / auch wann man Augen und Ohren reibt / wann man weisse Lilien riechet/ wann man die Hände in warmen Wasser wäschet.

Das Nasen-Bluten stillet sich/ wann man Zwiebel-Safft mit Essig vermischt / in die Nase ziehet / oder mit Baum-Wollen hinein schiebet; Item/ Müntz-Wasser getruncken. Herr de Serres sagt: Baigner les Testicules aux Hommes, & les mammelles aux femmes, avec de la seule eau froide de fontaine ou outre commune, dans icelle plongeant des Estoupes, ou de linges, & les applicant sur ces partiet, est remede de grand efficace, selon experience. Item/ man soll auf das Hals-Bein/ Nucam, ein Säcklein legen/ darinnen Pulver von einer grossen Erd-Kroten (nicht Wasser-Kroten) sey / die thut man lebendig in einem irrdenen Topff/ vermacht und Verlutirt ihn/ und thut ihn mit dem Brod in einem Back-Ofen/ daß er dürr wird/ und gepulvert werden kan/ davon verstellet sich das Nasen-Bluten.

Nichts besser soll seyn für das Nasen-Bluten / als wann man Ventosen applicirt / ziemlich groß/ aussen circa regionem Hepatis, und an der Nuchâ, wie in Miscell. Curios. Observ. 90. zu finden ist/ oder nur auf der Nuchâ allein. D. Johan. Ludwig Hanneman/ Professor und Medicus zu Kiel/ schreibt bey Herrn Thoma

Bartholino in Actis Medicis Volum. 3. Observ. 18. Als einsmals einem Adjutanten das Nasen-Bluten nicht zu stillen gewesen / hat eines Obristen Frau eine lebendige Spinnen gefangen / und den Patienten darauff bluten lassen / so habe sie das Blut alsobald / mit Verwunderung der Anwesenden / gestillet. Geschahe zu Bortehude Anno 1674. im September.

Wann die Nasen durch Cathär inwendig offen / und wie eine birckene Rinden / hart und schmertzhafft ist / so nimm frischen Butter / reib ihn mit Majoran-Wasser ab / und thue davon mit dem kleinen Finger / oder mit einem Zapffen von Baumwollen öffters in die Nasen / das lindert und heilet.

Fürs Nasen-Bluten: Nimm gebrannten und zerstossenen Leimen / mach ihn mit starcken Rosen-Essig weich / streich ihn auf ein Tuch / und schlage es um die Stirn und beede Schläfe / wanns trocken wird / verneure es wieder; Item netz ein dreyfaches Tuch in starcken Essig / schlags dem Patienten kalt um den Hals / und um die Schultern. Für das Nasen-Bluten soll man Agtstein bey sich tragen / das stopfft das Nasen-Bluten und behält das Hertz-Geblüte / wie Joh. de Cubâ in Horto Sanit. cap. 222. bezeuget. Item nimm eine Wurtzel von Klapper-Rosen / sie seyn grün oder dürr / schabe sie ein wenig / stecke einen Theil davon in das blutende Nasen-Loch / das andere nimm unter die Zungen / es verstehet bald.

Für die Cathärr und Flüsse: Nimm die dünnen und äussersten Schalen von Pomeranzen / an dünnesten als man sie abschneiden kan / rolle sie zusammen / daß die feuchte Seiten auswendig bleibe / und stecks in beede Nasen-Löcher / das machet niessen / und ziehet viel Wasser vom Hirn. Apollinaris will / man soll Basilicum essen / oder den Safft in die Nasen ziehen / das reiniget das Haupt / vertreibet die Schnuppen / und öffnet die Verstopffungen. Item Kümmel / und Lorbeer gepülvert in einem Säcklein aufs Haupt gelegt. Item Lein-Saame auf ein Glut geworffen / und den Rauch davon in die Nasen gezogen / oder Poley im Wein gesotten / und den getruncken.

Dis folgende ist eine gute Purgation, wann man einen grossen Carthar und Husten gehabt / selbigen völlig auszuführen: ℞. 3. oder 4. Loth Manna / gieß Scabiosa und Röhrlwasser / eines so viel als des andern / miteinder ein halbes Seidel daran / darauff thue drey Messerspitzen præparirten Weinstein / laß solches über Nacht auf einer warmen Heerdstatt / oder warmen Ofen stehen / des andern Tages setz es auf ein Glütlein / biß das Manna zergehe / laß es aber beyleib nicht sieden; wanns zergangen ist / drucks durch ein saubers Tüchlein / und trincks laulecht aus; diese Purgation aber muß man brauchen / wann der Cathar und Husten schon etliche Tage vorbey sind.

Ein sonderliches Arcanum, die Flüsse aus der Nasen zu ziehen / lehret D. Georg Wolffg. Wedelius Fürstl. Sächsischer Hof-Medicus zu Gotha / in Miscell. Curiof. anni tertii Observat. 14 Nimm weissen Vitriol / klein gepülvert / allein / oder vermischt / thue es in die Nasen / doch ziehe es nicht an dich. Und sagt ferner: Man soll es in aliquâ aquâ cephalicâ solviren / und mit dem Federlein sittiglich in die Nasen streichen / so werde es die Cathärr heraus ziehen / dünn machen und ausführen: Er hätte es offt probirt / und auch den kleinen Kindern / in Verstopffung der Nasen / glücklich gebraucht. Et addit: Hoc medicamentum omne tulit punctum, novumque non est, circumforaneos talibus sæpe ludere vulgum, ut peregrina illa jactent, quæ præforibus sæpe reperiuntur.

Stoß rothe Rahnruben in einem Mörsel / druck den Safft davon durch ein Tuch aus / mische darunter einen Löffel voll Hönig / nimm davon ein wenig auf die Hand, zieh es übersich in die Nasen / so wirst du Wunder sehen.

Ein gutes Flüß-Wasser ist folgendes: Rec. Lilium Convallium-Blühe / Bohnen-Blühe / weisse Garten-Rosen / Linden-Blühe / weiß Lilgen-Blühe / jedes eine Hauffen voll / thue es in guten Brandwein / laß es vier Wochen an der Sonnen stehen, darnach brenn es aus; ist angeschmiert und auffgelegt gut für die Flüsse / wann man geschwollen ist.

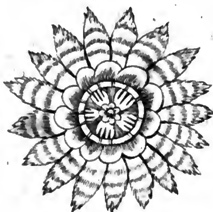
Ein anderer Flüß-Brandwein: Rec. ein Achtring guten Brandwein / und einer welschen Nuß groß Campher / schneid ihn klein / und leg ihn in den Brandwein / laß ihn in einem Glas 4. Wochen an der Sonnen stehen / daß er sich wol distillire / und behalte ihn; empfindet man nun einen Fluß / wärmet man diesen Brandwein / lässet den Ort vor wol mit warmen Tüchern reiben / dann soll man sich wol schmieren / und warme Tücher darüber legen / eine Stunde liegen lassen; ist auch gut / wann die Flüsse auf die Zähne fallen / eine Baum-Wolle darinnen warm genetzt / und in den hohlen Zahn gelegt.

Ein gutes Wasser in Cathärren / zur Abledigung der Brust: Rec. distillirt Rosen-Wasser / item Huflattich / Ehrenpreis / Issopen-Salve-Röhrlkraut und Scabiosen-Wasser / jedes ein gutes Trinck-Gläslein voll / misch es durcheinander / thue ein Verdieng Zuckerkandel / ein wenig Nägelein und eine halbe Muscat-Nuß zerschnitten darunter / laß es auf einer Glut in einer Schüssel sieden / und brauchs Morgens und Abends. Item ist gut in Catharren / Anis-Brandwein mit Zucker-Candi vermischt / wol dicklecht zu einem Syrup gesotten und gebraucht.

Hieher gehört / was Pater Schott in seiner Physicâ Curiosâ lib. 12. fol. 1533. schreibet: verflossenen Winter ist hier zu Würtzburg einer / von Cöln gebürtig / gewesen / der eine Zeitlang den Venetianern in Candia wider den Türcken gedienet hat / hernach des Kriegs überdrüssig / sich ins gelobte Land überführen / und nahe bey Jerusalem / (wie er gesagt) etliche Jahr im Thal Josaphat / zwar unter den Türcken / doch gleichwol nie ohne Gesellschafft der Christen und Geistlichen / sich aufgehalten; dieser hat ein Pulver / davon er eine kleine Messerspitzen voll / einem (ohne daß er solches hat an sich ziehen dörffen) in die Nas-Löcher gethan / bald darauff hat dieses Pulver / aus den Augen und Mund / Cathärr und stinckende Feuchtigkeiten / sehr starck heraus gezogen / daß der Patient mercklich davon erleuchtert worden / doch ohne einigem Gewalt; er hat diese Cur ihrer vielen / und allezeit mit gutem Nutzen gebrauchet; er gab vor / dis Pulver würde aus einer Arabischen Wurtzel gemacht / die er doch niemand nennen oder offenbahren wollen; dis Pulver hat er ziemlich theuer verkaufft; wir vermeinen aber / daß diese Wurtzen / oder was es immer ist / auch in unsern Apothecken zu finden

sey

ey/denn nicht zu glauben ist/ daß ein einiger Mensch so viel Wurtzen/ gar aus Palæstin, habe überbringen können/ daß er auf so viel Jahr genug hat/ so viel Städte in Teutschland damit zu versehen/ wie er bishero gethan hat. Und D. Johann Hellwig in seinen Observat. Physico-Medicis schreibt (meines Erachtens) eben von diesem also: Anno ohngefehr 1658. ist ein Mann/ der vor diesem ein Soldat gewesen/mit Nahmen Jacob Weidenfeld/von Cöln gebürtig/allhier auf Regenspurg kommen/der allda eine Artzney/das Haupt zu reinigen/ ziemlich theuer/ in gestalt eines weiß-graulichten Pulvers/ verkaufft hat/ in ungleicher Dosi, nach Unterscheid des Geschlechtes/ Alters und Kräfften; von diesem/vorher etwas angefeuchten Pulver/ hat er am äussersten Ort der Nasen-Löcher gestrichen/ doch mit dieser Vorsorge/damit des Hirns Beschaffenheit unbeleidiget bliebe/ daß der Patient mit aufgethanen Mund/ und abwärts geneigten Leib und Kopff/ also sitzen müssen/ biß es angefangen zu fliessen/ daß er bißweilen unterdessen die Nasen-Löcher gelinde zudrucken/ aber weder den Athem starck an sich ziehen/ noch sich schneutzen dörffen/ darauf hat bald die Feuchtigkeit des Haupts und Gehirns (nicht ohne Gelächter und Verwunderung der Zusehenden) fast eine Viertel Stund lang anfangen zu rinnen aus Nasen und Mund/ ja auch aus den Augen/ und wann diese zähe und leimichte Flüsse von sich selbst auffgehört/ war es ein Zeichen/ daß die Evacuation vollendet sey/ und hat sich der Patient wieder empor heben und auffstehen dörffen/ dem er befohlen/ sich um die Schläffe/ das Vorderhaupt und den Werffel/ mit ausgereckten Händen/ zu reiben/und ruckwärts zu streichen; es ist nicht auszusagen/ wie frölich und leicht sich die Patienten auff diese Cur befunden; wann mehr Flüsse im vordern Haupt sich ereignet/ hat es stärcker aus der Nasen geflossen/ wo aber solches im Hintertheil des Haupts/ ist es stärcker aus dem Maul geronnen; wann es längsamer geflossen/ hat mans mit einem Bißlein gebähetem Brod/ das man an die Naslöcher gehalten/ befördern können; die Proba dieses Experiments ist zu Regenspurg/mit gutem Effect, an hohen und niedern Stands-Personen/ geistlich- und weltlichen/ versucht worden/ an Manns-und Weibs-Personen: Dieses hat er auch Anno 1661. zu Schweinfurt/ und Anno 1664. zu Breßlau præstirt; dis ist Zweiffels ohne D. Wedels Kunst gewesen. Jedoch gedenckt D. Simon Aloysius Tudecius de Monte Galeâ, ein Medicus zu Prag in Böhmen/in Miscel. Curios. des neundten und zehenden Jahrs/ einer Blumen/ die in der Insul Cyppern gesammlet wird deren Abries hierbey/


Flosculus Cypri ex quo pulvis Errhing. Conficitur.

von der Farb aber meldet er nichts/ und diese soll eben das leisten/ ist fast wie ein Stern formirt/ ohngefähr mit 18. Blättern/ die sich certis radiis, mit unten breiten/ und oben allgemach spitzigern Blättern (die nach der Zwerch drey Strichlein haben) ausbreiten; der Nabel der Blumen ist rund/ mit einem kleinen inwendig im Centro gelegenen acht-blättrichten Rößlein/ und ist solcher in fünff Strichen/ à Centro ad circumferentiam, gleich eingetheilet/ und aussen mit eylff runden Blätlein/ davon die grossen Radii weit hinaus langen/ umfangen. Das Pulver von dieser Blumen wird Pulvis Cyprius oder de Cypro genennet/ führet die zähen Schleim und Feuchtigkeit aus der Nasen/ machet sanfft niessen/ dienet den niederkommenden Frauen zu Beschleunigung der Geburt/ man nimmt in die Nasen eines Grans schwer/ erleuchtert das Haupt/ schärffet das Gesicht und Gehör/ ist gut wieder den Schwindel/ treibt aus die schwartz-gallichten Humores, benimmt dem Magen das Undauen/ und reinigt das Hirn von den Catharren. Für die gähliche starcke Cathär dienet auch folgendes Pulver: ℞. rad. Asari Cypri rotundi, Cariophyllatæ, Ireos Flor. ana ʒj. Summittat: Majoran, Melissæ, Ror. marini fior. Lavendulæ ana pß. Nuc moscat. Succini albi, Masticis el. Benzoi, Storacis ana ℈j. Misce fiat pul. subtil. d. ad. Scatulam. Das Kraut Anagallis oder Hühnerdarm/ gequetscht zwischen den Fingern/ darnach in beede Nasen-Löcher gesteckt/macht die Flüß bald heraus triessen.

Die Schola Salneritana lehret fein/ wie man die Catharr curiren soll/ als 1. mit Mässigkeit im Essen und Trincken/2. mit wenig Schlaffen/3. mit warmen Speisen/4. mit Arbeiten/ 5. soll man warme Lufft an sich ziehen/ 6. soll man gar wenig trincken/ und ziemlich grossen Durst leiden/ 7. soll man den Athem starck an sich halten.

Cap. XC.

Von den Ohren und ihren Zuständen.

Für das Ohren-Wehe ist gut/ breiter Wegricht-und Sauerampffer-Safft vermischt hinein geträufft/ oder Rosen-Oel mit ein wenig Wein-Essig; Item distillirtes Hönig-Wasser oder frischen Zwiebel-Safft/mit Frauen-Milch/oder der Safft von denen in Aschen gebrattenen Zwiebeln in die Ohren geträufft/ hilfft für die Ohren-Schmertzen/ Klingen/ übels Gehör/ oder Geschwulst/ die inwendig ist. Betoni-

tonien-Safft gemischt mit Rosen-Oel/ und warm in die Ohren gelassen/ benimmt alles Wehthun. Item Hanff-Oel warm in die Ohren gelassen/benimmt auch das Eyter/ auch Scabiola-Safft und Veyel-Oel.

Für die Ohren-Geschwär/ dazu man nicht kommen kan/ schütte hinein Lauch-Safft mit Hönig und Salarmoniac vermischet/ so brichts auf/ und geneset der Patient. Item Teschelkraut-Safft warm in die Ohren gelassen/ vertreibt das Schwären und Eytern; das thut auch der Hopffen-Safft und Nachtschatten-Safft. Wann die Ohren schwüren/ hilfft Frauen-Milch mit Ziegen-Milch vermischt;wann ein Geschwär im Ohr ist/ so wasch ein Butter neunmal aus/ zerlaß es bey gelindem Feuer/thue davon ins Ohr / und verschopps mit Werck oder Baumwollen; wer Würm in den Ohren hat/ der brate einen süssen Apffel/schneid ihn von einander/und leg ihn auf die Ohren/so kommen die Würm heraus auf den Apffel.

Wer das Gehör/etliche Tag lang/ nicht gehabt/der nehme weissen glatten Balsam / mit den weissen krausen Stengeln/ item Wermuth und Ochsen-Gall / eines so viel als des andern/ den Balsam und Wermuth muß man stossen / und den Safft heraus drucken / und unter die Gall mischen/ und in das Ohr/ daran man nicht höret / davon täglich zwey oder dreymal gelassen. Wermuth-Safft in die Ohren gethan/ tödtet die Würm/ und macht sie heraus fallen: Diß thut gleicher massen bitteres Mandel-Oel/Ringelblumen-Safft und Pfersich-Blätter-Safft. Wer Beulen hinter den Ohren hat/ der nehme Bohnen-Mehl gemischt mit Mehl von Fœnum Græcum, und auf das Geschwär gelegt/ zeitigt und heilet. Diß vermag auch spitziger Wegericht/ gestossen/ und wie ein Pflaster aufgelegt. Ein Gran oder zwey Bisem in eine Baumwolle gewickelt / stets im Ohr getragen/ soll gar bewährt seyn wider die Taubheit.

Für das Sausen der Ohren/thue Mäusöhrl-Safft hinein / es vertreibts; das thut auch bitters Mandel-Oel und weisser Weyrauch mit süssem Wein gemischt/ und in die Ohren gethan.

Wann die Ohren sausen: Nimm erstlich von den ausgebrannten Rosen einen Zelten / leg ihn zwey oder drey Tage auf den Kopff/ sied nachmals Camillen und rothe Erbsen im Wasser / und zwag dich wol damit/es vertreibt die Flüsse der Ohren:Oder nimm Widertodt/ Wintergrün und süsses Holtz / mach eine Laug daraus/ diese Stücke vertreiben die flüssigen Köpffe. Ohren-Sausen zu vertreiben: Laß ein Tröpfflein warmes Spicken-Oel ins Ohr; Item nim Rocken-Taig mach ein Laiblein daraus/thue in dessen Mitte eine gute Handvoll Kranawethbeer/ daß sie an einem Ort beysammen bleiben/laß sie mit und in dem Brod wol bachen/schneide darnach das Ort/ wo die Kranawethbeer sind/ heraus/ stürtz ein Trüchter darüber/und laß den Dunst in die Ohren gehen/ stopff das Ohr bald mit einer Baumwoll zu/ über eine Weil laß drey Tropffen Sanct Johannis-Oel und Camillen-Oel warm hinein / es hilfft gewiß.

Wann einem ein Wurm in das Ohr kreucht/ so nimm Sauertaig / kleb es an das Ohr/ so kriecht der Wurm darnach/ dem hilff mit einem Pfriem/spitzigen Nadel oder kleinen Beiß-Zänglein heraus/ oder nimm Ziegen-Gall/ Frauen-Mich / und ein wenig Myrrhen / temperirs untereinander / und thue es in das Ohr.

Item wann ein Wurm ins Ohr gekrochen/ so nimm Hönig und halb so viel Sauertaig / knette es durcheinander/steck es ins Ohr/ und lege dich darauf/der Wurm kreucht in den Taig/ dem muß man mit einem Ohrlöfel gemach heraus helffen. Wann ein Grill in ein Ohr gekrochen/ so thue etliche Tropffen Baum-Oel hinein / so muß er sterben/wie in Miscellaneis Curiosor. An. 4. & 5. Observ. 50 mit einem Exempel bezeuget wird.

Wer übel höret/nehme ungesaltzenen Rettich-Safft/ und thue ein paar Tröpffel davon ins Ohr/ und continuire alle Stund also: D. Cardilucius ex Carrichtero gibt dieses Experiment, und bewährt/ es sey damit vielen gantz Tauben wieder zurecht geholffen worden: Nimm 4. Gallen/ als von einem Aalen/ Forellen/ Hasen und Raben/ thue sie in einem gläsernen Kolben / gieß etliche Finger hoch Brandwein darauff/und setz den Kolben mit seinem Helm und Vorlag auf warmen Sand; oder in Mangel der Gläser thue es in ein verglasirtes Töpflein/ lutire einen Hafen-Deckel darauf / und laß es in der Kühle trocknen / alsdann setz es zum Feuer/ und laß es so lang zu sieden stehen/ als man das Vatter Unser 4. mal beten möchte/ dann heb es ab/ laß es verlutirt erkalten. Wann nun jemand übel höret/ so lege ihn auf das gesunde Ohr/ und tropff in das übelhörende Ohr mit einer Feder 2. oder 3. Tropffen; hilfft es zum erstenmal nicht / so wiederhohle das Eintrauffen.

Wer das Gehör verlohren/ der nehme von einem frisch gefangenen Hasen die Blatter/weil er noch warm ist/ halte sie also vors Ohr / so bald sie aus dem Hasen kommt / so lang bis sie kalt wird; hernach nehme er Scorpion-Oel und Hauswurtzen-Safft / gleiches Theils/vermischt und Baumwoll darein genetzt/und für das Ohr gesteckt/daß keine Lufft hinein gehe; man muß drey Tage nacheinander/alle Tage 3. Tropffen von diesem Oel ins Ohr lassen; hört man aber an beeden Ohren nicht/ muß man 2. Hasen haben/ und die beeden Blattern davon brauchen; ist bewährt.

Herr Digby gibt für die Taubigkeit diesen Rath: Nimm wilde Müntz / welche auf den Wiesen gefunden wird/ davon reibe 3. oder 4. Blätter in die Hand / und thue sie in das Ohr/ wechsele alle zwo Stunden ab/und thue frische hinein/ denn es ziehet sehr an.

Das Gehör wieder zu bringen: Nimm Rauten-Safft mit Kinds-Harn vermischt/ laß es in die Ohren; Item Epheu-Safft mit Hasen-Gall vermischt/ oder Wachholder-Oel/ oder Meerrettich-Safft mit Saltz vermischt / oder Gundelreben-Safft in die Ohren gelassen / macht wieder hören; Item das Fette von einer Gallen in die Ohren geträufft.

Cap. XCI.

Mund- und Zähn-Artzneyen.

Für die zerschrundene Lefftzen/ ist das Wachs-Oel gut und heilet sie bald. Die Schrunden und Blattern der Lefftzen heilet der Safft von dem sauren Klee darauf gestrichen. Die Geschwär im Mund heilen Camillen in Wasser gesotten/ und damit gewaschen/ oder Eisenkraut im Wein gesotten/ oder breiter Wegricht-Safft in den Mund gehalten.

Für die Mund-Fäule und Geschwäre des Zahnfleisches ist gut/ Spiritus Cochleariæ ein halb Quintel/und Maulbeer-Safft 2. Loth/ zusammen vermischt/und mit einem kleinen Haar-Pensel an das Zahnfleisch gedupfft/ und nicht starck gerieben.

Für das Zahn-Geschwär und geschwollene Backen: Nimm Käß-Pappeln/und etliche von einander getheilte Feigen/ laß in Geiß-Milch sieden/ nimm die Milch/ so warm du es erleiden kanst/ in den Mund/ das thue offt/ leg ein Stück von einer darinn gesottenen Feigen inwendig auf die Geschwulst/ es zertheilt und lindert; man kan auch wol blätlicht geschnittene Eybisch-Wurtzen darunter sieden lassen.

Eine bewährte Kunst für die Krott unter den Zungen: Laß im Frühling/ wann die Krotten aus ihren Löchern gehen/ eine spiessen/ und wann sie dürr worden/ so zwick ihr forne die rechte Pratzen ab; wann nun jemand die Krott unter der Zungen hat/ so nimm die Pratzen und kraile die Krott unter der Zungen drey mal damit/ so erliegt und vergehet sie.

Wann der Mund etwann von unreiner Speise/oder gesaltzenen scharffen Feuchtigkeiten verletzt ist/ sagt D. Olaus Wormius in seinem Musæo fol 67. soll man die Malteser-Zünglein in Bronnen-Wasser legen/ so werde das Wasser gleich Blasen auswerffen; wann sich aber solche wieder setzen/ soll man sich damit gurgeln/ und den Mund zwey oder dreymal damit auswaschen/ so wird die Hitz nachlassen/ die Blattern vergehen/ und innerhalb 24 Stunden besser werden.

Für die Mund-Fäul und Löcher im Hals: Rec. roth Müntzen-Wasser/ Alaun darein gelegt/ daß es sauer wird/ den Mund und Hals offt damit ausgeschwänckt/ und gegurgelt.

Wann das Zahnfleisch weichet/ so nimm Mastix/ Granaten-Schelffen/Vevel-Wurtzen/Muscat-Nuß/ jedes einer Haselnuß groß/ klein zerstossen/ in 2. Löffel voll Hönig gerührt/ ein wenig davon in den Mund genommen/ eine Weile darinnen behalten/wieder ausgespürtzet/ und wieder ein anders genommen/ und also continuirt. Oder nimm ein halbes Seidel Eychenlaub-Wasser/ einen halben Löffel voll Käyser-Saamen/und so viel Mastix/ einen Sud thun lassen/ und alle Morgens und Abends in dem Mund behalten.

Das Zahnfleisch zu stärcken soll man den Mund offt mit distillirten Salve-Wasser schwencken/ es heilet alle Versehrungen/ und ist ein sonderliches Experiment, das Zahnfleisch zu stärcken. Darzu dienet auch die Latwergen von den Weinscherlingen.

Dentes corruptos integros eximere licet, si cicada, æstate inter segetes cantando se oblectans, contusa imponatur. Hoc adeò certum prodidit Asselinæus, ut multam pro arcano pecuniam à Chirurgis sibi persolutam professus sit. D. Velschius Cent. 1. Mixomimematum. Observ. 82.

Die Zähne zu erhalten/ gibt David de Planis Campi fol. 485. dieses Experiment: Nimm gelben Schwefel/ Alume di Rocca und Sal gemmæ, jedes 2. Pfund/ Borax 2. Unzen/ gutes Rosen-Wasser eine halbe Unzen/ Biesem 4. Gran pulversiers in einem Mörsel/thue es in ein gläsern Cornet/ und/ nach dem du den Recipienten daran gefügt/ setz es in einem Ofen mit heissen Aschen/ gib ihn die Hitze Grad-weise/ und auf die Letzte gar starck/ biß das Wasser alles herüber gehe/weislicht und trüb/das wird filtrirt/und in einem Glas verwahrt/ darein wird alsdann der im Rosen-Wasser solvirte Biesem gelegt/so wird es hell und wolriechend/ist gut für alle Anligen der Zähne/macht sie weiß/ist auch gut für alle Geschwär des Mundes/ des Zahnfleisches/ der Brüste/ und der heimlichen Oerter/und für andere gefährliche unheilsame Schäden/ man wäscht Geschwär und Wunden mit diesem Wasser/und legt ein darein genetztes Tüchlein über. Für die Mund-Geschwär nimmt man ein wenig in den Mund/ gurgelt sich/und reibt die Zähne damit. Wär es gar zu scharff/ mag mans mit ein wenig Rosen-Wasser temperiren.

Fast auf diese Weise gibt Leonardo Fioravanti dieses Wasser: das macht das Zahnfleisch wachsen/ die Zähne weiß/und sey über andere/sey auch von ihm nach Teutschland/ Polen/ Constantinopel und andere Ort abgeholt/ und gleichsam für etwas Göttliches gehalten worden/ das Recept lib. 4. de Secreti rationali c. 10. ist dieses: Nimm Sal gemmæ, Alume di Rocca, Schwefel/ jedes 2. Pfund/ Borax 10. Unzen/ Perlen und Corallen gepulvert/ jedes 2. Unzen/distillirten Essig 4. Unzen/ alle diese Stücke legt man in einem Brennzeug/und gibt ihm anfangs ein gelindes Feuer/ das gradatim vermehret wird/ bis alle Substantz herüber gangen/ ist anfangs weiß wie die Milch/ erleutert sich aber und soll das beste Secret zu den Zähnen seyn.

Pumex ignitus, vinoque albo bis extinctus, & tertiâ vice ignitus relictus, donec refrigeretur, absque aliâ extinctione, tritus & ablutus albissimos facit dentes, nec eo magis celebre experimentum invenitur, imò si dentes eo, quam vis non combusto, sed trito fricentur, albissimi evadunt. J. Rud. Camar. Syll. Memorabilium Cent. 8. n. 93.

Borellus Cent. 2. Observ. 65. sagt: Das beste und durch öfftere Erfahrenheit wolbefundene Mittel/ das Zahnfleisch zu befestigen/und die Zähne zu stärcken und weiß zu machen/ sey/ daß man ein wenig Alaun in einer Unzen Schwefel-Oel lege/ und 6. Unzen conserva Buglossæ, aut Rosarum darunter mische/ und die Zähne öffters damit reibe/ so wird sich innerhalb 14. Tagen der gute Effect schon weisen: Es wird die Zähne befestigen/den Tartarum abledigen/ und das Zahnfleisch wieder wachsen machen. Und diß hab ich selbst probirt und gut befunden.

Diß folgendes ist auch eine treffliche Zahn-Latwergen: Rec. Dentifricii ℥ijß. Sang. Dracon. ℈j. Sandali

rubri ℈ß. Mellis despumati ℥ʒ. mach eine Latwerge daraus/ reibe die Zähne Morgens damit / es zerbricht den Weinstein/und macht die Zähne weiß. Ich hab es vom Grafen von Warfuzè, damals Rittmeistern unter dem Pallavicinischen Regiment / bekommen.

Die Zähne weiß und rein zu machen: Nimm Os Sepiæ, Fischbein/wie es die Goldschmiede brauchen/ pulvers/in Tüchlein gethan/ und die Zähne damit gerieben/macht sie weiß und rein. Für das Schwinden der Zähne: Nimm Bronnenkreß / stoß ihn in einem Mörsel/ geuß Wasser darüber / sied es / wasch die Zähne Abends und Morgens damit. Balsamum Sulphuris etliche Tröpfflein in ein klein Fläschlein Wasser gethan/und davon offt ein Tröpfflein in den Mund genommen/ macht die Zähne starck und weiß. Daß die Zähne rein bleiben; So nimm Myrrhen und Mastix/ jedes ein Loth/ thu es in Seidel rothen Wein/laß es die Helffte einsieden/ wasche die Zähne Morgens Abends/ oder mach beede zu Pulver / und reib die Zähne damit.

Ein Wasser für die Zähn-Flüsse/ machet sie auch rein und weiß: Nimm zwey Pfund Alaun / den brenne gar weiß/ stoß ihn klein / hernach nimm ein Pfund ungebrannten zerstossenen Alaun/ thu alles zusamm in einen Helm/ und distillier ein Wasser daraus/hernach nimm den vierten Theil so viel Braunellen-Wasser / so viel Agley-Wasser/und so viel Salve-Wasser/misch alles zusammen/schneid hernach 2.Loth Muscaten klein / und . Loth Myrrhen / thu es darein/ und laß es 9. Tage an der Sonnen stehen/darnach behalt es übers Jahr/wasche alle Wochen die Zähne wol darmit / es lasset keine Wehetagen noch Fäulen kommen / hindert das Fallen der Flüsse/ benimmt den Gestanck / und macht weisse Zähne.

Den Zahn-Wehe betreffend/ kommt er so wol aus kalten/als auch hitzigen Flüssen. Für den Zahn-Wehe aus Kält / sind gut Kramveth-Oel aus dem Holtz gemacht/Pfeffer-Oel/Nägel-Oel/Salven- oder Spiken-Oel mit einer Baumwoll in den hohlen Zahn gethan. Für den Zahn-Wehe aus Hitz / sind gut Mahen-Oel/ Pilsen-Oel oder Mandragoræ oleum, besonders oder zugleich mit einer Baumwoll applicirt. Zu Erhaltung der Zähne hilfft viel/ wann sie mit einem guten Pulver gesäubert/und gewaschen sind/ daß man sie hernach mit einer Eibisch-Wurtzen/samt dem Zahnfleisch offt reibe/ das macht die Zähne polirt und hell / und stärckt das Zahnfleisch/ gibt auch / wann sie also darzu wol zubereitet ist/ einen guten Geruch / man schneidet die Wurtzen in Stücke/4. oder 5. Finger lang/sind sie dicke, spaltet man sie voneinander/lässt sie 6. Stunden im frischen Wasser mit Saltz/ Alaun und Veyel-Wurtzen sieden/ trocknet sie darnach geschwind in einen Bach-Ofen/ sonsten faulen sie.

Für böse wütende Zahn-Schmertzen/ wann sie hohl sind/ein Stücklein von einem Bräun-Zeltel hinein gethan/ oder einen Galizenstein ins Wasser gelegt / darnach eine Baumwoll darein genetzt/ oder Fäserlein von einem saubern leinenen Tüchlein/ und in den Zahn gelegt; Item den Mund ausgewaschen mit Essig / darinnen Knoblach gesotten ist/und so warm mans erleiden kan / lang in dem Mund behalten.

Herr Digby gibt wider den grossen Zahn-Wehe / so von denen Flüssen herkommt/diesen Rath: Nimm Petersil-Kraut/ zerquetsche und drucke dasselbe ein wenig mit der Hand/ und wann es Safft geben will / so thue es mit 5. oder 6.Saltzkörnlein vermischt/in das Ohr/so viel du desselben hinein bringen kanst / auf der Seiten/ wo der Schmertzen ist. Dis Mittel (sagt er) wird den Schmertzen im Augenblick stillen / laß es jedoch 3. oder 4. Stund lang im Ohr / und thue es / so offt der Schmertzen wieder kehren will. Für das Zahn-Wehe: Poley gepulvert/ und die Zähne damit gerieben Item Portulaca im Wasser gesotten.

Herr Digby sagt / wider den Zahn-Schmertzen/ nimm eine Lorbeer/ schneide sie in Stücklein/ laß es in einem silbernen Löffel in Brandwein kochen/thu davon in das Nasen-Loch der schmertzhafften Seiten/es wird vergehen. Item für das Zahn-Wehe nimm 5. oder 7. Kern von Staphysagria-Saamen/ zerstosse sie in einen Mörsel/binde es in ein klein Tüchlein/ daß nicht grösser sey als eine Erbsen/ laß es eine Stund in einem scharffen Wein-Essig weichen/und also auf den bösen Zahn gelegt.

David de Planis Campi schreibet wider alle Zahn-Schmertzen/ die Zähne seyen hohl oder nicht: Nimm Baum-Oel mit Kampher vermischt/ oder Campher in Brandwein oder Schwefel-Oel/ das soll gewißlich helffen. Wann man frischen Hopffen im Bier siedet/ und warm in den Mund hält / vertreibt es die Zahn-Schmertzen. Fioravanti meldet / quod tibia Bufonis, sive ranæ terrestris à carnibus mundata, si super dentes doloribus affectos fricetur, immediatè dolorem removeat, und gibt es als ein gewisses bewährtes Secret. Oleum Camphoræ Gossypio exceptum & dentibus impositum dolorem illicò sedet.

Cap. XLII.

Für die Bräune/ Zungen und Zäpffel Zustände.

Für die Bräune und Angina gibt Herr Digby dieses Mittel: Nimm eine halbe Maß Hauswurtzen-Safft / eine halbe Maß Essig / oder Safft von sauren unreiffen Trauben/laß darnach drey Aechtring Milch sieden/ und indem sie siedet/ schütte die obgedachten Säffte darein/ seyhe es hernach durch/und gibs dem Krancken zu trincken/ daß er in 24. Stunden dis alles austrincke / so wird er genesen. Oder nimm 6. oder 8. lebendige Krebse / und drey oder vier Hand voll Haus-Wurtzen / stoß sie in einem Mörßner wohl durcheinander/druck den Safft aus/damit soll man die Zungen schaben und waschen aufs beste / so man kan/ und auch ein wenig davon zu trincken geben. Item/ nimm Rosen-Essig von weisen Rosen 3. Unzen/ Lindenblühe-Wasser eine Kannen/ Braunellen-Wasser zwey Kannen/ misch es/ und gurgel dich offt damit.

D Cardilucius aus Herrn Carrichtern sagt: Wann die Bräune will überhand nehmen/ soll man eine Hand

voll Fimi Asinini in das erst-gemeldte Wasser legen/ 6. Tage darinnen liegen lassen/ und sich damit gurgeln/ oder auch wol gar hinab lassen/ für allem aber muß sich ein solcher Patient vorsehen/ daß er sich vor dem Zimmet-Wasser hüte/ dann solches sey in der Bräune sehr schädlich/ auch für dem Gersten-Wasser/ denn es verschleimet Hals und Magen; Kütten-Wasser aber/das ist 3. Kütten in 3. Maß Wasser gesotten/ mag er für seinen Tranck brauchen/ oder hat man keine Kütten/ mag er Kartendistel-Wurtzel/ allzeit 2. für eine Kütten nehmen; Item es ist Maulbeer-Safft oder Nuß-Safft mit Rosen-Hönig vermischt/ sehr gut. Oder nimm Sauerklee/sied ihn mit der mittlern Rinden von Weinscherling/ thue ein wenig Alaun darein/ und laß ihn offt damit gurgeln. Den armen Leuten gibt man einen Schuß Pulver ein/ oder legt Bräun-Zeltel ins Wasser/und läßt davon trincken. Oder man gibt ihnen von Bräun Zeltel/ eines Ducaten schwer/ in einem Brühlein oder Gersten-Schleim ein. Oder nimm frischen Speck/ schneide eine Platten davon/ zwey Finger breit und Messerrucken dick/ legs dem Krancken in den Mund/ daß es die Zungen recht bedecke/ ist eine köstliche Artzney wider die Bräune/ wie D. Raymund Minderer in Medicina militari bezeuget.

Dis ist auch ein gut Gurgel Wasser für die Bräune: Rec. weissen Wein 1. Maß/ etliche Blätlein Salvey/ Hönig 6. Löffel voll/ einen Löffel voll gebrannten Alaun/ rothe Myrrhen einer Haselnuß groß/ verdeckt gesotten/ und sich warm damit gegurgelt.

Für die Schwärtze der Zungen/ nimm Saliter ein Loth/von Rosen-Sauerampffer- und Nachtschatten-Wasser/jeden ein Seidel/weissen Zucker 4. Loth/durcheinander gemischt/die Zungen offt geschaben/ und sich damit gegurgelt.

Für die Hertz-Bräune/die kommt einem Menschen an mit Kopff-Wehe/ und ein wenig Sauer/ mit darauf folgender grosser Hitz/und Brennen ums Hertz/ mit grossen Durst/Dürre der Zungen/ und Schwäche des Hertzens/ weil sich die meiste Hitz daselbst herum befindet; da muß man von Hertzen treibende und kühlende Artzneyen eingeben/ und wol acht auf den Hals und Zungen geben/ man soll durchaus keinen Wein trincken/ oder hitzige Speisen essen. Ein gutes Kühl-Tranck dafür: Rec. weissen Rub-Saamen einen Löffel voll/ Weinkraut-Wasser 5. oder 6. Löffel voll/ 12. Blätlein von einer Hauswurtz/ alles durcheinander gestossen und vermischt/ durch ein Tuch gedruckt/ dann Campher/ einer Erbsen groß/ hinein gethan/ und ein Blätel geschlagen Gold/ und auf einmahl eingegeben. Lässet die Hitze nicht nach/ soll mans den andern Tag wieder eingeben. Item soll man geben für die Hertz-Bräune im Anfang/ einen Löffel voll Brandwein/ von einem neuen Ey das Weisse/ und einen kleinen Messerspitz Saffran darunter gerührt/ und auf einmal eingegeben; Item Bräun-Zeltel in Rosen-Hönig gemischt/ und offt davon geleckt.

Das Eyer-Träncklein für die Bräun/und andere hitzige Kranckheiten: Nimm das Weisse von einem neuen Ey/ einen Löffel voll Brandwein/ 2. Löffel Braunellen-Wasser/ und geriebenen Saffran ein Messerspitz voll/ auch so viel Gaffer und rothe Myrrhen/ auch einen Messerspitz voll klein gestossenen weissen Rubsaamen/ schlag alles wol ab/ und gibs dem Krancken auf einmal ein/ und solches thue dreymal/ zu Nacht/ zu Morgens und wieder zu Nacht/ ist gewiß und bewährt.

Ein köstlicher Tranck für die Bräune/und alle hitzige Kranckheiten: Rec Himbeer-Essig/ Rosen-Essig/ Holder-Essig/ Hauswurtzen-Safft/ von rothen Krebsen den Safft/ Roß-Zirch/ jedes 3. Löffel voll/ seyhe es gemach durch ein Tüchlein/thu 3. Löffel voll Zucker darein/ gieß es wol ab/gibs einem krancken Mann gantz/ einem Weib halb/ und dieses dreymal/ allzeit Nachts/ und Morgens/ist bewährt. Dieses ist auch ein bewährtes Bräun-Pulver: Rec. 10. Loth Saliter/ 1. Loth Zimmet/ 1. Loth Ingwer/ alles klein gesähet und vermischt/ dessen eine halbe Nuß-Schalen voll im frischen Wasser eingegeben/ auch Nachts und Morgens drey oder viermal continuirt.

Wann die Zungen wund ist/ sagt Apollinaris, soll man Müntzen sieden im Wein/und ihn warm im Munde halten. Item Fünffingerkraut gemischt mit Hönig im Mund gehalten.

Vom Zäpffel schreibt Martinus Rulandus in seinen Curen also: Daß er die geschwollenen Mandeln und abgefallenen Zäpffel also mit Carraba curirt habe; er habe der schönsten weissen Caraba eine Drachma klein gepulvert,/ auf ein Glütlein gelegt/ den Rauch davon durch einen Triechter lassen in den Mund gehen/ frühe/ Mittags und Abends/ mit grossen Nutzen; hernach hab er auch altes Urheb oder Sauertaig/ wie ein Pflaster auf ein Tuch gestrichen/ mit weissen Caraba-Pulver besäet/ auf die Scheitel gelegt/ und den Tag über liegen lassen/ die folgende Nacht aber/ hab er ein frisches Pflaster aufgelegt/ und damit vielen geholffen.

Herr Heinrich von Rantzau in seinem Manuscripto saget: Wann das Zäpffel wund ist/ Rec. Ein Nössel rothen Wein/ eine Hand voll Rosen/eine Hand voll Eychen-Aepffel/ zerstoß ein wenig/ und sied es in einem Kessel Wasser aufs Drittel ein/ thue dann drey Löffel voll Hönig/ und ein halb Quintel Alaun darein/ und laß es im Wein wieder aussieden/ seyhe es durch ein Tuch/gurgel dich warm vor und nach dem Essen/ je öffter je besser. Item nimm Metram-Kraut/ stoß es safftig/ wie ein Pflaster/ thue Saltz und Brandwein darzu/ leg es warm auf den Wirbel. Oder die Wurtzen von Kohl oder Capus-Kraut/ (gilt gleich/ was Art es sey) ausgerissen/ und nicht wieder auf die Erden gelassen/ (wie de Campi will) sondern an den Hals gehangen/ soll gut und bewährt seyn für alle Zufälle des Zäpffleins.

Cap. XCIII.

Für Hals-Wehe/ Haiserkeit und Kröpffe.

Für die Angina: Ein Schwalben-Nest sambt den Jungen zu Pulver gebrannt/ mit Camillen-Oel und süssen zerstossenen Mandeln ein Pflaster gemacht/ und übergelegt. Item Pfersich-Pech/ mit ein wenig Saffran in Essig gesotten.

In dem Hals-Wehe/ Angina genannt/ soll man Eisenkraut stossen/ und so warm mans leiden kan/ überlegen; ja P. Tylkovvsky sagt/ de Re Agrariâ, die Erfahrung beweise es/ daß diß Kraut offt in schon verzweiffelten Zustand geholffen/ und wann es also auf die Geschwulst auffgelegt und gebunden werde/ daß sie solche zeitige und eröffne.

Wem Hals und Gurgel verschwollen ist/ der nehme altes Mandel-Oel/ und bestreich aussenher den Hals/ bis an die Brust/ nimm darnach schwartz Schaaf-Woll/ dunck es in das Oel/ und leg es um den Hals/ ist bewährt; doch halte eine gute Diæt dabey. Oder nimm Woll/ von einem schwartzen Schaaf/ bach es in Camillen-Oel/ thue es in ein gedoppelt leinen Tuch/ legs über/ und ein Pflaster von Milloten darüber/ wiederhohls täglich dreymal/ in desperatissimâ anginâ, opem feret præsto; qui per lupi guttur (asperam arteriam) bibit in anginâ, certissimâ salute evadit, vel per caulem levistici, in hunc usum qui servatur & exsiccatur.

Wer ein Geschwär im Hals hat/ der nehme Speck von einem Schwein-Bären/ Fingers-lang/ und Fingers-breit/ leg es dem/ der ein Geschwär im Hals hat/ auf die Zungen/ daß es biß auf den Schlund reiche/ laß ihn davon saugen/ biß der Speck bald verzehret wird/ so bricht die Geschwulst auff.

Item nimm warm Brod/ wie es aus dem Back-Ofen kommt/ brich es auff/ laß die Wärme in den Hals gehen/ dem/ der im Hals ein Geschwär hat/ thue es etliche mal/ so bricht es auf.

Für den Hals-Wehe ist diß folgende Gurgel-Wasser offt bewährt worden: Nimm St. Johañes-Kraut/ Rauten/ Salve/ Braunellen/ jedes eine Hand-voll/ sied es in 2. Maas Wasser halb ein/ darnach seyhe es/ misch darzu Rosen-Hönig ein halb Pfund/ Maulbeer-Safft 8. Loth/ und gurgel dich offt. Item Eybisch-Wurtzen und Lein-Saamen gesotten/ und auff den Hals gelegt/ wie ein Pflaster/ das erweichet das Geschwär.

Für die Geschwär im Hals: Nimm von einem Nest/ worinn die rechten Haus-Schwalben genistet haben/ ein Stuck davon/ zerreib es/ und laß es in Geiß-Milch heiß werden/ dann auf ein Tuch/ wie ein Pflaster gestrichen/ und warm um den Hals geschlagen/ es zeitigt und lindert. Item nimm Scabiosa-Kraut/ Wurtzen und Blühe/ eine Hand-voll/ Camillen und Wolgemuth/ jedes eine halbe Hand-voll/ in einem Hafen mit Wasser gethan/ und verdecket sieden lassen; wanns wol gesotten ist/ soll man den Dunst davon wol in den Hals gehen lassen/ und ein Tuch über den Kopff decken/ daß der Dunst besser bey einem bleibe; solches soll man 3. oder 4. Täge thun/ täglich dreymal/ es bricht das Apostem/ und wird heil.

Für ein Geschwär im Hals: Nimm Tauben-Koth/ weichs in Milch/ streichs auff ein Tüchlein/ das um den Hals lange/ legs herum/ und bind noch ein Tüchlein darüber/ ist auch den kleinen Kindern zu gebrauchen.

Wann die Mandel geschwellen: Nimm einen Eyer-Dotter/ mische Saltz darunter/ daß es dick wird/ thue darzu ein wenig wilde Saffran-Blühe/ streich es auff eine Reisten Hänfes-Wercke/ und legs auf die Mandeln/ ist bewährt.

Vor den Sod/ der einem Menschen im Hals brennet: Nimm Pfersich-Kern/ und iß sie/ oder iß einen frischen Apffel/ es hilfft.

Für die Haiserkeit: Gieß 3. oder 4. Löffel voll Kuchel-Zucker in einem Bronnen-Wasser ab/ und trinck es Abends/ ehe du wilt schlaffen gehen; oder iß frischen Butter mit Zucker-Candi wol vermischt. Oder nimm Zucker-Kandel in eine flache Schüssel mit Brandwein begossen/ daß der Zucker überdeckt wird/ auf einer Glut gewärmet/ und mit einem Pappier angezündet; wanns ausgebronnen/ und der Zucker zergangen/ einen Löffel voll davon warm genommen.

Item nimm Berchtram-Wurtzen 1. Loth/ Mastix/ Weyrauch/ gebrannten Alaun ana 1. Quintel/ gestossenen Zucker 4. Loth/ gepulvert und vermischt; auf Bedörffen zwo Messerspitz davon in ein klein Becken gethan/ etliche Löffel voll frisches Bronnen-Wasser/ und so viel Essig darauff gegossen/ gewärmet/ und sich damit gegurgelt.

Für die Kröpffe/ setzt Herr Digby dieses Mittel/ so offt bewährt und gut befunden worden: Nimm von den Schnecken/ so in den Gärten oder Weinbergen zu finden/ die graue und weisse Häuser haben/ stoß dieselben Schnecken in einem Mörsel/ mit ein wenig Petersil/ biß sie wie ein Pflaster dicke sind/ daraus mache ein Pflaster/ und schlags über die Kröpffe/ wechsels alle 24. Stunden ab/ und leg ein frisches darüber. Diß Mittel ist auch gut/ die Schmertzen des hitzigen Podagra zu stillen.

Pulver für die Kröpffe/ vor Menschen und Viehe: Nimm acht Loth neuen Bad-Schwammen/ in einem neuen Hafen/ darauf ein Deckel/ oder ein ander Hafen gestürtzt/ mit Leim alsdann wol verstrichen/ und in einem Back-Ofen gebrannt/ und zu Pulver gemacht/ darnach vier Loth weisses Fischbein/ wie es die Goldschmiede brauchen/ 4. Loth süsses Holtz/ 2. Loth Kropffstein/ 4. Loth gebrannte Krebs-Schalen/ alles zu einem reinem Pulver gemacht und vermischt; wers nicht also kan einnehmen/ mag es mit Zucker-Candi vermischen/ und Morgens nüchtern einige gute Messerspitzen einnehmen/ drey Monat nacheinander/ wann der Mond abnimmt/ und zwey Stunden darauf gefast.

Für die Kröpffe (sagt Baricellus) soll man nehmen die mittern/ nicht gar zu harten oder gar zu zarten Cypressen-Blätter zu Pulver machen/ mit starckem Wein besprengen/ auf den Kropff legen/ und erst den dritten Tag hernach aufbinden; wird man spühren/ daß der Kropff sich zusammen gezogen/ so mag man ihn mit den Fingern ausdrucken/ und also wieder auf 3. Tag lang verbinden/ und abermal nach vollendtem dritten Tage ausdrucken/ am siebenden oder neundten Tag wird der

Kropff verschwunden seyn.; das soll auch zu andern Gewächsen gut seyn.

Für den Kropff soll man in Momento Novilunii Wasser aus dem Bronnen schöpffen/ und Menschen oder Thier so lang davon zu trincken geben / biß er wieder neu wird/ und also eine Weile continuiren. Man muß aber auf einmal so viel Wassers schöpffen / daß man beyläuffig biß zur Revolution des neuen Monden genug zu trincken habe.

Diß soll auch eine bewährte Kunst zu Vertreibung der Kröpffe seyn: Nimm einen Maulwurff/ laß ihn dem Menschen/der den Kropff hat/in der Hand sterben/ brenn ihn hernach in einem neuem wolvermachten Hafen zu Pulver / gib ihm diß Pulver auf einmal in einer Erbsen-Suppen ein/ man darffs nur einmal thun/ so vergeht der Kropff nach und nach/ ohngefehr in neun Wochen.

Cap. XCVI.

Brust-Artzneyen.

APollinaris sagt: Roßmarin-Blühe in Wein gesotten/ und diesen frühe nüchtern und Abends getruncken / ist gut für das Schweren der Brust. Die Köhl-Suppen für die volle Brust und schweren Athem macht man also: Man nimmt ein Hand-voll blauen Köhl/wäscht ihn gar sauber aus/alsdann brennt man ihn mit einem siedheissen Wasser ab / und läst ihn eine Weile stehen/hernach seyhet man das Wasser wol ab/ und giesset eine gute Capaun-Hennen- oder Rind-Suppen/die ungesaltzen ist/ohngefehr eine halbe Maas darauff/ lästs es verdeckt wol sieden/ alsdann kan man eine Schalen voll abgiessen/ und/ so warm mans erleiden kan/ trincken den Tag 2. oder 3. mal/ wo aber grosse Cathärr und Völle der Brust ist/ kan man des Tages 2. mal ein halb Quintel Sperma Cete in dieser Suppen einnehmen/ ist sehr gut.

Wann einer Frauen die Brust hart und entzündet ist/ gibt Herr Graf Digby diesen Rath: Nimm der kleinen Assel/ so die Lateiner Millepedes oder Centipedes, und die Frantzosen Cloportes nennen/ laß sie auff einer warmen Feuer-Schauffel/ oder einem heissen Ziegel dörren: Nim erstlich 3. derselbigen in weissen Wein gepülvert ein/ des andern Tages fünff/ darnach sieben; folgenden Tag wieder fünff/und endlich drey/so wirst du (sagt er) sehen/ daß die Brust ohne Entzündung / ohne Schmertzen / ob sie wol an 2. oder 3. Orten aufgebrochen/alle Materi heraus geben / und die Wunden wieder zuheilen werden/ und solches gemeiniglich in fünff Tagen; gehet aber nach 5 Tagen noch Eyter/oder röthliches Wasser heraus/ so wiederholet erst-erzehlte Cur noch einmal; den Abend zuvor/ehe man die erste Dosin eingibt/ soll man ein weichendes Pflaster auf die Brust legen / damit die Haut desto eher aufbreche/ hernach darff man nichts mehr/ als nur ein gantz trocken leinen Tuch darauff ligen lassen.

D. Velschius Cent. 3. Miscomimematum Observ. 95. refert: Mammillis excoriatis pulverem Tragacanthi inspersum, certum remedium comperimus, & nos quoque cum farina Tritici & Amylo & Gummi Arabico, feliciter adhiberi observavimus.

Für die offene Frauen-Brüst/ dient auch folgendes Pulver: Nimm schön ausgeklaubten Habern / brenn solchen zu Aschen auf einem glühenden Ziegel / von diesem Aschen nimm ein halbes Loth und 1. Quintel / Nix ein halbes Loth/ weisse Sanickel-Wurtzen anderthalb Quintel / gebrannten Alaun das Drittel eines Quintels/ der Sanickel und Nix müssen gar klein gestossen / und durch ein dünn Tuch gesibet werden/ alsdann misch alle diese Stück untereinander; mit diesem Pulver bestreue den offenen Schaden alle Tag zwey mal/ es trocknet und heilet von Grund aus.

Item wann eine Frau eine böse Brust hat/ die nicht offen ist/ und nur Beulen darinn hat/ die von einem Ort zum andern gehen/ und grösser werden/ daß zu besorgen ist es werde der Krebs daraus/die nehme neun Pfauen-Spiegel/ schneide sie gar klein / und nehme/ im abnehmenden Monden / neun Tag nacheinander/ alle Morgen im Wein davon ein/ es vergehet.

Wann eine Brust schwieret und hart ist/ehe sie offen wird: Mach Eybisch-Wurtzen zu Pulver/dieses nimm einen guten Löffel voll / Semmel-Schmollen/ so groß als ein Gans-Ey / gestossenen Weyrauch ein halb Quintel / Campher ein Scrupel/Saffran etliche Blühe/ machs in einer Geiß-Milch zu einem Köchel/ und legs / wie ein Pflaster warm auf die Brust/ wanns erkaltet so leg wieder ein warmes über.

Cap. XCV.

Vom Rucken-auswachsen und Lenden-Wehe.

Für den Rucken-Wehe gibt Herr Heinrich von Rantzau in seinem geschrieben Haus-Buch folgendes Mittel: ℞. Stercus vaccinum recens excretum, inungatur linteolo, & calidum applicetur loco affiicto, valet etiam ad mitigendos Podagræ dolores. Daß ist: Nimm einen frisch-gefallenen Küh-Koth/also warm/streich ihn auf ein Tuch/und legs auf den schmertzhafften Ort; diß dienet auch die Wehthun des Podagra zu besänfftigen. Item nimm einen ungegärbten Fuchsbalg/ und bind ihn/ so bald er abgestreifft/ bloß über den Rucken/ oder auf den Leib/wo du Wehtagen hast/er wärmet und ziehet aus.

D. Cardilucius aus Herrn Carrichter sagt: Welche Weiber / propter menstrua stipata, am Rucken Schmertzen leiden/ die nehmen Bergmüntzen-Oel/und Camillen-Oel / eines so viel als des andern / machen mit neuen Wachs eine Salbe daraus/ und schmieren sich damit am Rucken bey einer Wärme. Ist der Rucken-Schmertzen von kalten Flüssen/ so zertreibe Gummi opoponacum mit Lorbeer-Oel oder Rauten-Oel /

zu einem Sälblein / und schmiere damit den Rucken Morgens und Abends.

Für den Hofer / Buckel oder das Auswachsen; Nimm Hirschen-Inschlet ein Quintel/dünn-geschaben Bley ein halbes Quintel/Baum-Oel 8. Loth/thue es in einen bleyernen Mörser / treib und reib es 12. gantzer Stunden/ bis es zusammen gehet / mit dieser Salben schmiere die Stätte/ wo das Auswachsen zu besorgen/ warm/allzeit eine halbe Stund/Vor-und Nachmittag/ täglich zweymal/und allemal ein breit-geschlagen Bley darauf gelegt/ und zugefäschet; man soll sich auch mit beyden Händen an einen Handtuch hencken/soll gewiß seyn; aber alle dergleichen Curen müssen im abnehmenden Monden vorgenommen und verrichtet seyn.

Item man soll das Kraut Winderling / Convolvulum, so im Herbst weiß blühet/ und sich gern an Bäume und Stauden aufflichtet/im abnehmenden Monden nehmen/ ein wenig gestossen / und Tag und Nacht auf die höhere Seiten aufbinden/ und allzeit Morgens und Abends frisches nehmen / so lang der Mond abnimmt/ dabey kan man auch die Person fleissig schmieren mit einer tauglichen Salben / oder nur mit nüchtern Speichel / soll besser als alle Harnisch / und gar bewährt seyn.

Item/man soll von einem Freydhof ein Todten-Bein von einem Menschen nehmen/ von der Schulter-Seiten/ und Ort/ wo man auswächset / als ein Schulter-Bein/ oder fornen bey der Brust/wo man auswächset / und muß fein mercken / wie mans nimmet / daß mans wieder also legen kan/ und so lang der Mond abnimmt/ muß man die hohe Seiten fornen und hinten alle Tage damit streichen / das Bein aber behält man also lang/ bis die Seiten gleich sind/ dann legt mans wieder an den vorigen Ort.

Die Schmertzen der Lenden kommen meistentheils her von den Nieren; insgemein werden zu hitzigen Lenden gelobet die Oele von Rosen / gelben und blauen Veyel / Seeblumen und Alberbrossen / desgleichen Sälblein von Sandeln/ Populeum und dergleichen. Ists aber aus Kälte/ soll man Hönig-Wasser trincken/ eingemachte Mannstreu-Wurtzen/ Fenchel-Kümmel; sonderlich taugt folgende Salben: Nimm blau und gelb Veyel-Oel/jedes 3. Loth/süsses Mandel-Oel/Leindotter-Oel/jedes anderthalb Quintel / frischen Butter 1. Untzen/Saffran 1. Scrupel/ weisses Wachs 3. Loth/ Endten-Schmaltz/Dillen- und Camillen-Oel/jedes ein halb Loth/ein kleinen Eyerdotter/ zerlaß Oel/ Schmaltz und Butter untereinander/zuletzt thue den Saffran und Dotter darein/ rührs wol um / dis lindert das scharffe Lenden-Wehe/ so von Grieß/Stein/ und allen andern Schmertzen entstehet.

Apollinaris sagt: Meisterwurtz gesotten im Wasser/ und getruncken/ ist gut für die Lenden-Wehe. Item/ Körbel mit Wein getruncken/ oder Alant-Wurtzen offt gebraucht; auch süsses Holtz/ ingleichen Bibinellen in Wein gesotten und getruncken. Item Sevenbaum gestossen/ und als ein Pflaster auf die Lenden gelegt / oder Bronnenkreß in Wein gesotten/und getruncken. Sind die Lenden erhitzt / soll man sie mit einem Rosen-Sälblein schmieren; verlegt sich aber der Harn/ salbe man sie mit Scorpion-Oel.

Cap. XCVI.

Sciatica und Seiten-Stechen.

Sciatica ist eine Kranckheit/ so von einer wässerigen Feuchtigkeit herkommet / welche in die Würbel-Schlüssel oder in das Pfännlein / wo der Rucken und das Hüfftbein sich ineinander schliessen / sich einsetzet; und kan der Mensch ohne Schmertzen sich nicht aufrichten/es werde dann diese Feuchtigkeit ausgetrocknet; dafür gibt Herr Carrichter dieses Recept: Nimm Storchen-Schmaltz anderthalb Loth/ May-Butter 1. Loth / zerlaß diese zwey Stücke untereinander / und schmiere dich damit. Herr Schnoilsky / Königlicher Schwedischer Gesandter im Reichstag zu Regenspurg/ hat mir gesagt: Er habe einen Sprung (wie man es nennet) oder das kleine Kniebeinlein von einem gebratenen Schäfernen Schlägel am blosen Leib getragen/ und sich sehr wohl dabey befunden

Oder nimm Brosamen von Rocken-Brod / koche sie in Kühe-Milch zu einem Muß / ist dessen ohngefehr ein halb Pfund/ so thue 2. zertriebene Eyerdotter / und ein wenig zerriebenen Saffran darunter/ rührs wol untereinander/ streichs auf ein Tuch / und legs warm an den schmertzhafften Ort. Item koch Tauben-Koth in Essig/ und schlags warm über/es vertreibts Oder nimm für die Sciatica Kühe-Koth und Kleyen / vermisch es mit Hönig/ und mit drey Löffel voll rothen Wein / auch Wermuth und Camillen wol gestossen / und alles zusammen vermischt / auf ein zwiefaches Tuch wol dick aufgestrichen / und warm auf die Hüffte / wo der Schmertzen ist/ aufgelegt.

Für das Seitenstechen soll man/ so warm mans leiden kan/ überlegen ein Pflaster von Nesselkraut / Kranaweth-Beeren/ Pfeffer-Stupp und Lein-Oel. Oder von Majoran/ Issop/ Müntz/ Salve/ Camillen/ Wermuth/ Rauten/-Lorbeer-Blätter gewärmet. Man soll bald Aderlassen / sonderlich wann ein hitziges Fieber/ starcke Husten und kurtzer Athem darzu schlägt. Man muß dem Krancken unverzüglich eine Drachma vom gepulverten wilden Schwein-Zahn in Veyel-Syrup/oder andern eingeben. Item ℞. 2. gute Hand voll Roßzirck also frisch/ thue darunter 2. Untzen gepulverten Ingwer/ machs ein in ein sauber leinen Tuch / thue es in einen glasirten Topff in zwey Maß weissen Wein/ laß es bis auf zwey Drittel einsieden/ den Wein durch ein Tuch gesiehen/dem Patienten alle Morgen ein Trünckel von einem halben Glas gegeben / und darauf schwitzen lassen/ die Seiten soll man mit Camillen- und Ginester-Oel schmieren; Oder mit diesem folgenden: Nimm 6. Untzen Rosen-Oel/ Terpentin 1. Untzen / gepulverten Schwefel 1. Untzen/Asseln 1. Untzen/ laß es eine Stunde sieden/ und durch ein Tuch seyhen. Apollinaris sagt: Wer grosses Stechen im Leib hat / daß er sich vor den Tod besorget/der nehme Vehedistel-Kraut/und Salve ein wenig weniger/stosse die/und mische darunter Vehdistel-

distel-Wasser/sied es ein Viertheil ein/schlag es durch/ mach es süß mit Zucker/ und trincks / es vergehet bald. Item sied Lein-Oel im Wasser/ dunck ein leinen Tuch darein/und leg es also warm auf die Seiten / oder leg spitzige Wegricht-Blätter im Wasser/sied sie / und lege sie also warm über. Item nimm 2. Quintel runde oder lange Hohlwurtz/und ein Quintel rothe Myrrhen / alles wol gepulvert/ darzu einer Bohnen groß Theriac gethan/und mit Entivi- oder Wegricht-Wasser / oder im Wein/ in Ermangelung der Wasser/ getruncken.

Fürs Seitenstechen: Nimm Attichkraut-Wasser/ trinck davon Mittags und Abends/ jedesmal 3. oder 4. Loth/auch Tücher darein genetzt/und auswendig warm übergelegt. Folgendes Remedium Antipleuriticum, ist aus Italien zu uns heraus kommen / so wider das Seitenstechen ein herrliches Mittel ist: Man nimmt die langen Kürbis/ die in Italien Zucche longhe oder Tromboni genannt werden/wann sie ein zimliches Gewächse überkommen haben / und ehe sie gar zu hart worden/ diese werden gar subtil geschabt/ und das glänzige äussere Häutlein abgenommen / daß der Kürbis gantz grün aussehe / darnach werden ihm um und um Spältlein ausgeschnitten / doch nicht breiter oder dicker / als ein mittelmässiges Messer ist / das übrige Weisse aber vom Kürbis / mag man entweder kochen oder aber wegwerffen / weil es zu unserm Vornehmen nicht dienet; hernach werden die abgeschälten Spalten vom Kürbis gewogen/und so viel des besten Baum-Oels/ im gleichen Gewicht/man thut beedes zusammen in einen neuen starcken Hafen/und wird bey einem Kohl-Feuer (doch ohne Flammen) so lang gekocht / bis die Kürbis-Schnitzlein gantz ausgedörrt / und gleichsam verbrennt aussehen/ die thut man hernach mit einem Seyhe-Löffel/nachdem man sie wol austriefen lassen/ heraus und hinweg / nimmt sodann ein ungebrauchtes neues Stangen-Eysen/ (keinen Stahel) ohngefehr sechs Stücklein/ bringt den Hafen samt den eysernen Stücken in eine Schmiedten/ lässt es erglühen/ jedes dreymal/ und duncks mit einer Zangen in den Hafen mit Oel/ und löscht es also 18. mal darinnen ab / jedes Eysen zu dreyen malen/ und also ist das Oel gemacht; damit sich aber das Oel nicht entzünde/ muß man einen Deckel bey der Hand haben/ so bald sich das Oel anflammen wolte/solches mit aufgedrucktem Deckel gleich wieder zu erstecken; oder/ damit der Hafen nicht zerspringen möge/kan man ihn noch in ein grössers irdenes sauberes Gefässe setzen/wann man das Eysen ablöschen will/ehe man anfängt/ damit/ wann der Hafen von der Hitz zerspringe / doch das Oel in dem andern irdenen Gefässe erhalten würde; wann dis Oel hat abgekühlt/ mag mans in eine silberne Flaschen giessen/und also verwahren; wann mans gebrauchen will / giest man davon ein wenig/in ein kleines Eyer-Schüsselein/und lässts also warm werden / daß mans am Leib erleiden mag/ darnach nimmt man ein schon gebrauchtes Tisch-Tüchlein/ legt es vierfach zusammen / bindet das auf ein Werck mit diesem Oel genetzt und aufgelegt / auch mit Banden verwahrt/ damit das Oel am rechten Ort fest bleibe; weil aber bisweilen der Schmertzen von einer Seiten auf die andere komt/ mag man solche gleichfalls einsalben/und mit Werck und Tischtuch (wie gesagt) verwahren; wann ein Patient also gesalbt worden/ und er hernach 5. Stunden nicht auszuspürten anfängt/ muß man die Salbung verneuren/ welches man aber selten wird vonnöthen haben / weil das Apostem meistens innerhalb wenig Stunden gebrochen wird / also daß viel Reysende/ die schier dem Tod im Rachen gesteckt/ nach diesem Mittel/ bald wieder so gesund worden/ daß sie ihre Reise wieder antretten und vollführen können.

Helmont. de Ortu Medicinæ fol. 224. n. 75. schreibet: Man soll einen Bock bey den Hörnern aufhangen/ die hintern Füsse aufwärts zu den Hörnern binden/die Testiculos abschneiden / und also das Blut auffangen/ so lang er blutet/den Bock mag man hernach gar schlachten/dis Blut wird so hart / wie Glas/ und lässt sich ungerne zerreiben/und ist weit fürtrefflicher als das Bocks-Blut/so in der Apothecker verkaufft wird; wann man davon ein Drachma schwer einnimmt/ so lindert und curirt es alsobald Pleuritidem, das Seitenstechen.

Idem dicit fol. 396. n. 32. In Pleuritide & Peripnevmoniâ, remedia optima sunt pulvis de virgâ Cervi vel Tauri, vel succus Cichorii sylvestris, flores Papaveris sylvestris & plura alia. Idem de Febribus fol. 25. sagt: Er habe einen Bauren gesehen/ der einem mit dem Seitenstechen behafftetem/mit diesem zum drittenmahl wiederholten Tranck geholffen hat: Er nahm den Zirch von einer Stutten/ für einen Mann/ und von einem Voll-Roß für ein Weib/ die er im Bier abgetrieben/ durchgesiehen und eingegeben hat.

David de Planis Campi bestättiget / daß ein zu Pulver gestossener oder geschabener wilder Schwein-Zahn auf 12. Gran schwer/im rothen Mahen- oder Cardobenedicten-Wasser eingenommen/ sey gut für alles Seitenstechen. D. Cardilucius sagt; Man soll ein Quintlein gedörrt und gepülvert Klapper-Rosen im Veyel-Wasser einnehmen/ oder deren ein halb Loth in ein Tüchlein binden/ in einen halben Pf. Scabiosen-Wasser sieden/ bis auf die Hälffte/ und auf einmahl Morgens trincken/ und solches 3. Morgen nacheinander continuiren; dis hilfft auch zum Brust-Geschwer. Wer Schmertzen in der Seiten hat/ und nicht weiß was es ist/der nehme 4. Löffel voll Baum-Oel/ und viel frisches Wasser/laß es untereinander sieden/netze ein blaues Tuch darein/druck es wieder aus/ und lege es/ so warm ers leiden kan / auf den Schmertzen/ es soll gewiß helffen Oder nimm rothen Wein/ leg ein gutes Stuck Butter hinein/ laß es miteinander auffsieden/netze ein Tüchlein darein/und leg es warm auf den Schmertzen.

Ein Seiten-Apostem zu zeitigen / nimm einen süssen Apffel/ thue die Körner samt den Putzen heraus / fülle ihn mit Weyrauch/mach ihn wieder zu/verbind ihn mit einem Faden/ brat ihn in der Aschen / und gib ihn dem Krancken auf viermal zu essen. Oder/im Fall ein Apostem des Seitenstechens Ursach wäre/gibt Herr Digby diesen Rath: Nimm ein neugebachen Brod/schneids entzwey/ und streiche Theriac auf beede Brosam Seiten/ wärme sie vor dem Feuer/ und lege den einen Theil auf den Schmertzen/ und den andern gegen über / und binde sie wol auf/ daß sie nicht herab fallen können / laß sie also zweymal 24. Stunden darauf liegen/bis das Geschwär im Leib aufbricht; welches ich (spricht er) eher/ dann zwey Tag vergangen/ habe geschehen sehen; darnach thue das Brod davon ab / so wird alsbald der Krancke anfangen sich zu brechen/ und die faule Materi des Geschwärs ausspeyen/ und also genesen.

Cap. XCVII.

Von der Lungen und Husten.

Ein trefflich Wasser für die/ so die Lungensucht haben/ oder in Gefahr stehen/ selbige zu bekommen/ gibt öffters benannter Herr Digby folgender Gestalt: Nim 3. Aechtring Milch/ eine halbe rothen Wein/ vermische solche wol mit 12. wol abgeklopfften frische Eyer-Dottern/ darnach thue weiß Brod darein/ so viel vonnöthen / all den Wein in sich zu trincken/ nachgehends thue auch Schlüsselblumen darzu/ und distilliers miteinander/ von diesem distillirten Wasser nimm einen Löffel voll; in einer mit Hammel-Fleisch oder einem Huhn gemachten Brühe / und continuire solches einen Monat lang/ so wirst du genesen. Item/ nimm ein Köpffel/ oder Halbe/ früh-gemolckene Milch/ von einer rothen Kuhe/ oder von einer weissen Ziegen/ nimm 4. Kißling-Stein/ mache sie glühend/ lösch sie in der Milch ab / und mach sie mit einem gehäben Deckel wol zu/ schlag ein nasses Tuch darum/ daß kein Dunst davon gehe/ laß es abkühlen/ trinck die Milch drey oder vier Tage/ nach Gelegenheit / nüchtern drey Löffel voll/ mehr oder weniger / nach Stärcke der Natur/ es hilfft allen Lungensüchtigen. Das Phlegma von der Lungen abzuledigen und auszuführen: Schneid einen Rettich zu dünnen Scheiblein/ lege sie aufeinander in ein silbern Schällein/ und zwischen ein jedes Blätlein klein gestossenen Zucker-Kandel / setz es also auf ein Glütlein/ so gibt der Rettich und Zucker einen Safft oder Syrup/ von diesem brauch Morgens und Abends einen halben Löffel voll. Wann dir die Lungen auffsteigt von Hitz/ so nimm drey oder vier Löffel frisches Bronnen-Wasser/ darein thue ein Quintel gepulverte Birnbaum-Mistel/ wiederhohle es etliche mal/ so wird sie sich setzen.

Für die Husten: Frühe/ vier Stund vor dem Essen/ auf anderthalb Untzen Kütten-Safft eingenommen/ darauf geschwitzt/ und denselben Tag nicht an die Lufft gegangen. Die Brust soll man Morgens und Abends mit Lilien- oder süssen Mandel-Oel/ oder mit frischem Butter schmieren. Item gebratene Zwiebel mit Feigen/ Hönig oder Zucker gegessen / ist gut für die Husten und Hals-Wehe.

Oder nimm ein Aechtring Hissopen-Wasser / ein Viertel Pfund Zucker-Candi/ einen Löffel voll gestossenen Anis/ ein Stücklein zerstossen süß Holtz / thue alles in einen irdenen wolbedeckten Hafen / baitz es zwölff Stund / laß hernach ein Viertel Stund sieden/ seyhe es durch ein leinen Tuch/ und trinck Morgens und Abends davon.

Apollinaris sagt: Knoblauch im Wein gesotten und getruncken/ benimmet die alte Husten. Item Eybisch-Saame/ Issop und süß Holtz im Wasser oder Wein gesotten und getruncken.

Oder nimm den Safft vom süssen Holtz/ und mische darunter Traganth / und laß es über Nacht stehen/ thu alsdann mehr gepulverten Traganth darunter/ und mach Pillulen daraus/ davon nimm je eines unter die Zungen/ und laß es zergehen/ die Husten vergeht / und macht weit um die Brust. Oder mach Pillulen aus Myrrhen und Storax/ und nimm sie ein. Item Kressen-Safft mit Hönig genutzt; oder Quendel-Kraut im Wein mit süssen Holtz gesotten / und offt getruncken/ oder Isop mit Hönig/ Feigen und Wasser gesotten/ und offt getruncken / vertreibt den alten Husten / und machet ring um die Brust.

Diß ist ein bewährtes Husten- und Lungen-Pulver: Nimm Flores Sulphuris, oder sublimirten Schwefel 6. Loth/ Aloe 30. Gran/ Myrrhen ein Quintel/ Saffran 20 Gran/ Mastix ein halb Loth / weissen Zucker-Candi 10. Loth/ klein gepülvert und vermischt/ davon Abends und Morgens / eine Zeitlang / auf einer Semmel-Schnitten/ die zuvor in Wein geweicht/ drey Messerspitz voll eingenommen.

Josoph. Quercetanus in Diætet. Polyhistor. Sect. 3. cap. 6 gibt folgendes für ein bewährtes Stück für die Haiserkeit und Husten/ auch Lungen und Brust zu reinigen: Nimm ein hart gesotten Ey / zerschneid es in zwey gleiche Theil/ nimm den Dotter heraus/ und an statt dessen / thu gepulverten Zucker hinein / thue es in ein Glaß/ damit nichts auslauffe/ setz es an die haitere Lufft / oder laß es in einem Keller vier und zwantzig Stunden stehen / so wird der Zucker in einen süssen Safft oder Oel verwandelt werden / das kan man für die Husten brauchen.

Herr Heinrich von Rantzau in seinem Manuscripto gibt dieses Mittel: Brat einen Apffel / gieß darein Brandwein/ und nach dem Essen/ wann du wilt schlaffen gehen/ so iß denselbigen. Man kan auch diesen gebratenen Apffel/ weil er noch heiß ist/ mit gestossenem Weyrauch besäen/ es hilfft wol. Oder koche zerquetschten Anis-Saamen in frischer Küh-Milch/ so lang/ daß sich die Süssigkeit und Krafft aus dem Saamen wol in die Milch siede / trinck offt davon / und sonderlich Abends/ wann du schlaffen gehest / thu einen guten Trunck/ und laß den Saamen am Boden liegen. Oder koch die Wurtzeln und Wipffel von Brenn-Nesseln im Wein/ thue Honig darein und trincke davon.

Wider eine alte eingewurtzelte Husten/ soll man ein Büchsen- oder Brust-Pulver in einem Schächtlein bey sich tragen/ und davon des Tages etliche malen ein wenig mit der Zungen lecken/ und es also ein Zeitlang continuiren / so wird sich die Husten allgemach verliehren/ das ist gantz bewährt. Item soll dieses/ alten Leuten die Husten zu vertreiben / ein bewährtes Stuck seyn: Nimm blauen Veyel / schneid ihn ab in ein Glaß/ gieß gerechten guten Brandwein daran / laß ihn stehen/ bis er blau wird/ oder infundir öffter frischen Veyel/ so wird er sich desto eher färben; alsdann soll man den Veyel ausseyhen / und den Brandwein mit Zucker-Kandel ziemlich süsse machen/ und davon Morgens und Abends einen Löffel voll einnehmen / ist gar bewährt.

D. Cardilucius aus Herrn Carrichter / gibt ferner dieses für ein herrliches Mittel: Nimm grosse Rosinen/ Zibeben genannt/ eine kleine Hand voll/ gieß darauf einen Becher voll guten Brandwein/ darinn etliche Tage ein Loth klein zerschnittene dürre Alantwurtzen gelegen/ und den Brandwein hernach davon herab/ und auf die Rosin-Weinbeer gegossen; wann sie nun wol sind auf

geschwollen/ mag man Abends und Morgens eine oder zwey essen; noch kräfftiger aber wird diese Artzney/ wann man frischen Rettich in einen steinen Mörser/mit einem steinern Stössel weich stosset / solche in einem Tüchlein / zwischen zweyen Tellern/ in einem Preßlein oder Schraub-Stock/ auspresset / und halb so viel dieses Saffts zu den Brandwein giesset/ und Morgens und Abends zwey kleine Löffelein voll davon trincket. Also auch Anis-Brandwein mit Zucker-Kandel vermischt/ wol dicklecht wie ein Syrup gesotten und gebraucht / ist auch sehr gut für die Husten.

Cap. XCVIII.

Für den Athem / wann er schwer und keuchend ist.

Diß kommt her meistentheils von Verstopffung der Lungen. Centaurea gesotten und getruncken/ benimmt das Keuchen; Oder Betonica gestossen/ und im Oel gesotten/und die Brust damit gesalbt; Oder Camillen gesotten und getruncken; Item Alant-Wurtzen im Wein gesotten / mit Zucker süß gemacht/ und also getruncken.

Apollinaris sagt: Es dient für den schweren Athem/ Hopffen im Wein gesotten und getruncken. Item Lungen-Kraut über Nacht in dem Wein gelegt und davon getruncken/ benimmt das Keuchen. Item Meer-Zwiebel-Essig/ oder den Syrup davon offt genutzt / ist sehr gut dafür.

Funffzig Asseln / wie David de Planis Campi en ses Oeuvres, fol. 45. schreibt / in ein Tüchlein gebunden/ und 24. Stunden im Wein geweicht / hernach ausgedruckt/ und dem Krancken zu trincken gegeben / reiniget die Lungen/und vertreibt den schweren Athem.

Für den Dampff und schweren Athem/ist auch nachfolgendes bewährt: Nimm Kren oder Meer-Rettich/ butz ihn sauber / schneid ihn gar dünne Blättel-weise/ gieß so viel distillirten Wein-Essig darüber/ daß er drey Finger hoch drüber ausgehe / sied ihn so lang / bis der geschnittene Kren weich werde; nimm sodann unter den herabgesiegenen Essig so viel geläutertes Hönig / und sied es miteinander/bis es wie ein Julep wird/man kans nach Belieben süsser oder saurer machen / nimm hernach den gesottenen Kren/thu ihn in den Julep/und laß es noch einen kleinen Sud herüber thun / laß es hernach ein wenig erkühlen/ und gieß den Julep und Kren miteinander in ein Glaß / von diesem kan einer/ der den Dampff hat/oder sich dafür besorget / allzeit Morgens und Abends einen Löffel voll Kren und Julep miteinander nehmen. Wer den Dampff schon sehr empfindet/ der kan an statt des Wein-Essig / angemachten Meer-Zwiebel-Essig nehmen/und also Morgens und Abends/ wie obgemeldt/gebrauchen. Item nimm eines Hühner-Ey groß altes Schmeer/ eine Hand voll Schaff-Lorbeern/ein Seidel guten scharffen Wein-Essig/gemengt/ und bey dem Feuer zergehen lassen / seyhe es durch ein saubers Tüchlein / und gibs dem Krancken warm zu trincken; hilfft es einmal nicht/ so gibs öffter / und etliche Täge nacheinander.

Zu den schweren Athem: Nimm die Blätter von einem Lindenbaum/koche sie in einem fliessenden Wasser/ seyhe es durch/ und mach es mit Hönig oder Zucker so süß/ als du wilt/ trinck Morgens und Abends davon.

Wann das Geblüt zum Hertzen laufft/ daß man vermeynt/ man müsse ersticken / sonderlich alten Leuten zu gebrauchen: Rec. Drey Hand voll Genserichkraut/ gar wol gestossen / daß es fein safftig wird / alsdann über die Pulß und Fußsohlen gebunden / und es also liegen lassen/ bis es trocken wird / sodann wieder ein frisches aufgelegt/ hilfft von Stund an/ und ist bewährt; ein Herr von Auersperg hats gebraucht / als er fast schon sterben wollen/ und ist mit GOttes Hülff davon kommen.

Borellus Cent. 4. Observ. 46. sagt: Die Roßmarinblühe/ oder in Ermanglung derselben/ auch die Blätter in guten starcken Wein und Hönig gesotten/bis auf die Helffte/ und vor dem Schlaffengehen eingenommen/ ist sehr gut für den schwehren Athem / und macht eine reine Stimme. Item soll man dem Krancken/so bald man diese Kranckheit an ihm verspühret / geben das Blut von einer Forellen / die muß man den dritten Grad unten hinauf vom Schweiff aufschneiden / soll gar bewährt seyn.

Dis folgende Wasser soll auch gar just seyn für den Dampff: Nimm ein Pfund schimmliches Brod / vier Loth Lorbeeren/ die müssen zuvor in einem Brod gebachen seyn/die Schelffen muß man davon weg thun; das schimmliche Brod und die Lorbeeren werden in einem Mörser wol zerstossen/ hernach nimmt man eine Aechtring Kandelkraut-Wasser/ (Equisetum genannt) und giessts darauf/lässts acht Tage an einem kühlen Ort stehen/ hernach brennt mans kühl aus/ und nimmt davon Morgens und Abends einen Löffel voll mit weissen Zucker-Kandel vermischt/ ist offt probirt worden.

Cap. XCIX.

Vom Blut-Auswerffen und Stellungen.

Das Blut-Auswerffen kommt von viellerley Ursachen/ wie denen Medicis bekannt ist / daher in diesem Fall nicht leicht ohne Vorwissen derselben etwas vorzunehmen; das aus der Lungen kommt/ ist das gefährlichste / und schlägt meistentheils auf eine Phthisin aus; wann er starck ist / muß das Geblüt durch ein Aderlaß divertirt werden. Nimm Mumia/Mastix/ Bolarmeni, Drachen-Blut/ jedes gleich viel/ formirs mit Portulaca-Wasser zu Pillulen / und brauchs; Oder nimm Eyerschalen / klein zerstossen/ ein Quintel/ das mach an mit Oelmagen-Syrup / oder von den Jujubis 1. Loth / du magst auch so viel alten Zucker-Rosat an dessen statt nehmen; Item nimm das Kraut Katzenwedel oder Schaf-Heu / machs zu Pul-

ver/ davon trinck/ biß 1. Quint/ zweymal im Tag/ in Wegricht-Wasser; du magst auch diß Pulver auf die Speisen streuen/ und ein wenig Blut-Stein darunter mischen; Item/ Betonien in Wein gelegt/ ist bewährt zum Blutspeyen.

Blut-Stillung: Krebs-Augen zu Pulver gestossen/ und in die Wunden gestreuet/ stellet das Blut; oder Betonica gesotten in Wein/ und den getruncken; Item/ Teschelkraut-Safft getruncken; oder die grosse Wallwurtz gestossen und davon getruncken; Item/ die Frucht von denen Myrten gegessen; oder Wegtritt-Safft/ und breiter Wegricht-Safft mit Essig; oder Gummi vom Mandel-Baum mit Wein getruncken. Item/ Müntzen-Safft in Essig getruncken. Also auch/ weisser Weyrauch in Wein getruncken/ der ist auch sonst gut zu allen Flüssen; breiter Wegricht gestossen/ mit dem Weissen von einem Ey/ auf blutende Wunden gelegt/ verstellet das Bluten; das thut auch Terra sigillata, und Mies. Wann das Blut geliefert wäre/ so trinck den Safft von Juden-Kirschen/ oder Boborellen/ das zertheilt es; oder Körbel-Kraut in Wein gesotten und getruncken; Item/ der Safft von Majoran ausgestrichen/ wo geliefert Blut ist/ zertreibt es/ und bringt es wieder zurecht.

Das Blut zu verstellen: Nimm eine Hasen-Leber/ brenne sie auf einem heissen Ziegel-Stein zu Pulver/ und säe es in die Wunden/ es verstellet das Blut. Gaffarel en Curiositez inouyes fol. 98. sagt: le sang broyé, remis sur la playe, arreste celuy, qui coule. Herr von Ranzau sagt in seinem geschriebenen Haus-Buch: Nimm eine Eyer-Schalen/ leg sie in starcken Essig/ daß sie gantz weich werde/ laß sie hernach an der Sonne gantz wieder dörren/ stoß sie zu Pulver/ und streu es in die Wunden/ es verstellet das Geblüt. D. Minderer in Medicina militari sagt: Wann man eine sehr blutende Wunde nicht stellen kan/ soll man desselben Bluts in eine eiserne Pfanne auffangen/ biß es darinnen herumlauffen/ und auf dem Feuer rösten/ biß es gäntzlich dürr wird/ und sich zwischen den Fingern zu Pulver reiben lässet/ streue diß Pulver in die blutende Wunde/ so verstellet es sich; Idem est, quod Gaffarel innuit. Oder/ nimm Blut von einem Lamm/ oder Schaaf/ laß es in einem saubern Geschirr stehen/ biß sich das Wasser davon scheidet/ das gieß herab/ und das Blut dürre in einem neuen glasirten Hafen/ in heisser Asche/ oder auf warmen Heerde/ daß es wol trocken und dürr werde/ reib es zu Pulver/ und mische darunter den vierdten Theil rein-gepulverten Tragacant/ und streue es in die Wunde; ist der Fluß so starck/ daß es erstlich hinweggeflösst wird/ so trockne die Wunde noch einmal aus/ und streue es abermal darein.

Die bewährteste Blutstellung ist der Mies von einem getödteten (oder/ in Ermangelung dessen/ von einem am Freyd-Hof gefundenen) Todten-Kopff/ mit Schwein-Koth/ und Schleim von Tragacant/ oder mit Frosch-laich-Wasser zu Zäpfflein gemacht/ und in die Nas-Löcher und Wunden gethan; im Fall man solchen nicht haben kan/ nehme man nur den Mies von den Dach-Schindeln oder Ziegeln/ oder von Mies der alten Zwetschgen-Bäume/ wie in Miscellaneis Curiosorum Anno secundo, Observ. 53. mit mehrern zu sehen ist. Succus parietariæ sanguinem sistit novo experimento Chirurg Patavi. D. Vellchius Cent. 2. Mictomimematum Observ. 9.

Auf frische Wunden mag man ein Stücklein Speck auflegen/ so wird das Blut gestillet/ und bleibt die Wunden fein rein und sauber; Item/ wann man das Blut nicht stellen kan/ an Menschen oder Vieh/ (sagt Joh. Staricius in seinem Helden-Schatz) so nimm einen Keil aus einer Laitern/ oder einen Zwickel/ damit ein Fuß an einem Stul oder Banck eingekeilt ist/ benetz ihn mit Blut/ und schlag ihn umgekehrt wieder an das Ort/ wo er vorhin gesteckt hat/ soll bewährt seyn; und schreibt/ es hab einer/ durch diß Mittel/ einem Land-Herrn in Mähren ein Pferd bey Leben erhalten/ das nach dem Schnitt 3. gantzer Tage geblutet hatte. Der Schwamm von den Bircken/ soll das Blut/ so wol an der Nasen/ als in den Wunden/ geschwind stillen/ weil er des Bluts Signatur in sich hat; diß soll gleichermassen leisten der Schwamm von dem Eych-Baum.

Cap. C.

Wider die Dörr- und Schwindsucht.

Für die Dörre: Geiß-Milch auf ein Seidel/ 4. oder 5. Löffel voll Limonien-Safft genommen/ und zusammen gehen lassen/ und das soll man des Tags zweymal brauchen/ oder/ wann die Leber erhitzt wäre/ muß mans mit Rosen-Essig/ Cicori/ Endivi/ Leber-Kraut und Salbey zusammen gehen lassen/ und also brauchen.

Für die Schwindsucht ist auch gut/ Wasser von Schnecken gebrannt/ und offt gebraucht; Item/ 2. Unzen Pimpinel gepulvert in Zucker/ so mit Pimpinellen-Wasser zerrieben und angemacht ist/ Zeltlein daraus gegossen/ und Morgens davon genommen; oder nimm vierdthalb Drachmas von den 4. kühlenden Saamen/ das sind Kürbis/ Citronellen/ Melon und Unmurcken/ und eben so viel Quitten-Kern/ 5. Drachmas weissen Mahen-Safft/ von süssem Holtz/ Ysop/ Krafft-Meel/ Gummi Arabicum, Diatragant an anderthalb Drachmas, Zucker Penidi, so viel/ als aller dieser Materien/ alles gepulvert und gemischt/ Morgens und Abends 2. Drachma schwer eingenommen/ und darauf einen Syrup von Brust-Beerlein/ oder/ kan man den nicht haben/ ein distillirt Wasser von Huf-Lattich gebraucht. Apollinaris sagt: Betonica in Wein gesotten und Hönig darunter gethan/ und offt davon getruncken/ benimt die Schwindsucht; also auch Majoran in Wein/ oder Marubium in Hönig und Wein gesotten.

Wider die Schwindsucht/ sagt P. Tylkowsky de Re agrariâ fol. 667. soll man Morgens und Abends mit Hönig einen Knoblauch essen: ist ein Pohlnisches Remedium, so vielleicht zärtern Mägen nicht möchte dienlich seyn; Majoran gegessen in der Kost/ auch davon getruncken/ hilfft dafür/ erwärmt den kalten Magen/ und machet wol dauen. Für das Blut-Speyen: Nimm Bolarmeni, trinck davon/ ist Phthisicis und denen

die Blut speyen/gar gut/ und trocknet die Lungen-Geschwär; wider die Phthisin, ist auch gut/ Hirsch-Zunge/ Ehrenpreiß und wilden Salbey/ eines so viel/ als des andern/ zwischen 2. Frauen-Tagen gesammlet und gepulvert/ und täglich früh 3. Messer-Spitzen in einer Brüh eingenommen; oder/ nimm von einem neu-gelegten Ey den Dotter/ thue den Vogel und das Weisse hinweg/ den Dotter thue in ein saubers Becherlein/ gieß 5 Löffel voll Geiß-Milch daran/ schlags wol ab/ denn thue einen halben Löffel schönen weissen Zucker daran/ schlags wieder wol ab/ nimm eine Pfanne/ setz ein saubers Wasser über das Feuer/ wann es siedet/ so setz das Becherlein darein/ laß es wol sieden/ rührs alleweil/ und laß es nicht übergehen/ gibs den Dürrsichtigen/ Abends und Morgens/ 4. Wochen lang/ oder so lang die Husten währet/ zu trincken; wann die Geiß schwartz ist/ so ists desto besser/ sie muß aber Salbey/ Ysop/ Raute und Lungen-Kraut essen/ soll sehr bewährt seyn.

Folget ein bewährtes Wasser für die Dörre: Man nehme ein Schock Krebse/ siede sie in Geiß-Milch/ doch/ daß sie nicht anbrennen/ alsdann nehme man die schwartzen Aederlein heraus/ und stosse die Krebse; darnach nimmt man Lung und Leber von einem schwartzen Kalb/ siedets auch in Geiß-Milch/ wann sie wol gesotten/ stößt man sie gar klein/ und thut alles zusammen/ hernach nimmt man Creutz-Salbey/ kleine Rosin-Weinbeerlein/ jedes so viel und schwer/ als die Lunge/ Leber und Krebse wägen; mehr nimmt man 1. Pfund süsses Holtz/ 1. halb Pfund Scabiosen-Blätter und Blumen/ 1. Pfund Ysop/ 1. Vierding Anis/ 9. Schnecken und 3. Schild-Kroten/ auch so klein gehackt/ und unter die andern Stücke gemenget/ auf diß alles giest man ein Aechtring Geiß-Milch/ rührts wol durcheinander/ und distilirts fein kühl und langsam/ dieses Wasser sauber behalten/ und in einem Glas wol verwahrt/ darein gethan/ Manus Christi-Zeltlein/ so viel man will; von diesem Wasser soll man früh/ Mittags und Abends/ allezeit 2. Löffel voll/ eine Zeitlang nacheinander einnehmen/ es wird gewisse Besserung folgen.

Ein köstliches Dörr-Pulver: Nimm Zimmet/ Muscat-Blüh/ Fuchs-Lung/ jedes 1. Loth/ Muscat-Nuß/ Cardomomi, Ysop-Blüh/ Borrago-Blüh/ Ochsen-Zungen-Blüh und Ehrenpreiß-Blüh/ alles gedörrt/ gebrandt Hirsch-Horn und præparirte rothe Corallen/ ana 1. halb Loth/ Terræ sigillatæ 2. Loth/ præparirte Perlen/ præparirten Smaragd und Bisem/ jedes 4. Gran/ Canari-Zucker 30. Loth/ gute Gold-Blätlein 20. 3. Tage nach dem Neu-Monden/ muß man anfangen/ und 9. Tage nacheinander/ allzeit 2. Quint brauchen/ Morgens um 7 Uhr/ ein Schnittel weisses Brod gebähet/ mit einem guten Magen-Wein eingefeuchtet/ diß Pulver darauf gestreuet/ und also gegessen; man kans das andere und dritte Monat auch also wiederholen/ und 2. Stunden darauf fasten/ hernach ein Süpplein/ oder frisches Ey/ so in rothem Wein gesotten/ oder gebraten ist/ zu sich nehmen; diß Pulver verzehret die groben Schleime/ die sich im Magen und Därmern anlegen/ und machet Lust zum Essen/ ist offt bewährt worden.

Vom Abnehmen des Leibs/ besihe ferner Herrn Carrichters neue Stadt- und Land-Apothecken/ von Herrn D. Joh. Hiskia Cardilucio eingerichtet/ und Anno 1670. gedruckt/ fol. 500. & seqq.

Cap. CI.

Hertz/ und dessen Stärckungen/ auch wider die Ohnmachten.

So lang die innern Glieder/ sonderlich das Hertz/ in ihrem rechten Temperament bleiben/ hat die menschliche Gesundheit keinen Anstoß/ so bald aber die Hitz oder die Kälte übermässig/ muß man mit geziemenden Mitteln/ die Hitze mit Abkühlung/ und der Kälte mit Erwärmung zu begegnen/ beflissen seyn. In Entzündung des Hertzens/ brauche man offtmals Conserven von Borrago/ Ochsen-Zunge/ Veyel/ Rosen/ See-Blumen/ und gebe Sauerampffer-Wasser zu trincken. Wider die Erkaltung/ kan der Patient wochentlich einmal Venedischen Theriac/ einer halben Cronen schwer/ in Scabiosen-Wasser einnehmen/ oder im weissen Wein/ worinnen ein paar Stunden vorhero ein wenig Muscat-Blüh gewesen/ auch zuzeiten Alkermes, eingemachte Citron/ auch soll er offt von condirten Ingwer/ Quitten oder Birnen essen.

Wider das Hertz-Zittern/ kan man Buglossa-Wasser (worinnen Negelein gesotten worden) 3. Untzen alle Morgen trincken/ oder von Melissen 6. Untzen/ darinn 2. Untzen Zucker sind; man kan auch nehmen die Confection Hyacinthi, die sonderbar gut in diesem Zustand ist. Sieur de Campi beschreibt vor die Schwachheit und Zittern des gantzen Leibs/ nachfolgendes Bezoardisches Träncklein: Nimm 6. Untzen Malvasier-Wein/ und gepulvertes Asarum oder Hasel-Wurtzen 3ß. thue es in den gewärmten Malvasier/ und laß den Patienten/ wann er zu Bette gehet/ gantz warm davon trincken/ er wird schwitzen/ sich brechen/ und dadurch gesund werden.

Für das Stechen ums Hertz: Nimm gepulverte Krebs-Augen ein/ in apto vehiculo. Wider das Hertz-Klopffen: Gib der braunen/ wolriechenden/ gedörrten Negel-Blumen 1. Quint mit Melissen-Wasser oder Citron-Safft ein/ von 4. biß 10. Troyffen/ oder aber Agtstein-Oel mit Melissen-Wasser.

Diß Folgende ist auch ein guter Tranck wider das Hertz-Klopffen: ℞. Galgant und Zimmet/ jedes andert-halb Quint/ langen Pfeffer ein halb Quint/ Anis 2. Löffel voll/ Salbey-Blätter 25. Hirschzungen-Blätter 6/ Weinbeerlein 2. Loth/ Hönig 2. Löffel voll/ alles in einer Maas guten Wein gesotten/ daß es halb einsiede/ darnach abgesyhen/ und davon Morgens und Abends einen guten Trunck warm gethan.

Für die Ohnmachten ist unter Weibern und Manns-Personen ein Unterscheid zu halten: Wann die Weiber-Ohnmachten von der Mutter herrühret/ muß man weder Wasser ins Gesicht spritzen/ noch etwas wolrie-

chendes für die Nase halten / sondern nur was stincket / als Asanck / Bibergail / gebrandte Federn von Rebhünern; untenher aber muß man sie mit wohlriechenden Sachen / als Benzoin / Storax / Bisem / Ambra / Zibeth / und dergleichen / beräuchern. Den Männern / so in Ohnmacht fallen / muß man Wasser / Rosen-Wasser / oder Wein / was man am ersten haben kan / ins Gesichte sprizen / Arme / Füsse und Finger starck reiben / man mag auch wol ein wenig starcken Wein / oder gute ausgebrandte starcke Krafft-Wasser eingiessen / und sie an einen guten Wein-Essig riechen lassen. Apollinaris sagt:

Roßmarin in Wein gesotten / mit Dianthos vermischt / ist gut wider die Ohnmachten.

Cap. CII.

Von dem Magen.

Wann der Magen-Wehe von überflüssigem Schleim herrühret / und man nicht fasten kan / oder will / muß man ein Vomitorium gebrauchen / und den Magen mit Wermuth- und Enzian-Wasser wieder stärcken / auf den Magen kan man ein Säcklein mit Majoran / Camillen / Rauten / Wermuth / Negelein / Zimmet / und Muscat-Nuß machen; nach der Mahlzeit kan man Anis und Fenchel essen. Wann ein Unwillen ist zur Speiß / der Mund trocken und bitter / und allzeit Durst / auch offt die Gall gebrochen wird / muß man sich purgiren und Aderlassen; auch kan man Hartz von Kirschbäumen / in Wein oder Wasser zerlassen / trincken. Wann nichts helffen will / muß man dem Krancken bißweilen geben / was ihm gelüstet.

Für alle Magen-Schmertzen / sie rühren her aus waserley Ursach sie wollen / gibt Fioravanti ne Secreti rationali folgendes Mittel: Nimm von Helleboro nigro gepulvert 1. Scrupel / Sandaraca 16. Gran / von dem Electuario Succi rosati des Mesue 4. Quint / mische es / und nimms 2. oder 3mal früh nüchtern also ein / das wird alle böse Feuchtigkeit aus dem Magen führen / davon die Schmertzen entstanden sind.

Für das Brechen: Nimm Rocken-Brod / röste es auf einer Glut / besprenge es mit Essig / daß es ziemlich feucht werde / streue zerstossenen Pfeffer darauf / leg es mit einem Tüchlein auf den Magen.

Wer Würm im Magen oder im Leib hat / der schneide einen Coloquinten-Apffel entzwey / laß den halben Theil davon mit einer Ochsen-Gall in einer Pfannen rösten / oder backen / biß er einen guten Theil derselben eingetruncken hat / darnach lege er ihn über den Nabel / am wärmsten / als es zu erleiden / deß Abends / wann er schlaffen gehet / und binde ihn darauf / daß er die gantze Nacht am selben Ort bleibe / des Morgens thue ers ab / und continuire dieses 3. Nächte nacheinander.

Den Magen erwärmen / Betonica mit ein wenig Negelein und Zucker in Wein gesotten / und getruncken: Item / Basilicum, oder Balsamkeit / oder Majoran in Wein gesotten und getruncken.

Für das Brechen sind gut / Lorbeer-Blätter in Wein gesotten und getruncken; Item / nimm Senes-Blätter 6. Loth / weissen Ingwer 4. Loth / Zimmet 1 Loth / Liquiritiæ 1. Loth / zwerch-zerschnittenen Anis 1. Loth / Negelein 1. Quint / Zucker 30. Loth / mach alles zu Pulver / und diese offt gebraucht / ist ein sonderbares Experiment für allerley Kranckheiten des Magens. Wann man die Speise nicht behalten kan / so nimm guten Parmesan-Käse / reib ihn auf einem Reibeisen / einen guten Löffel voll / gieß ungesaltzene Hüner-Brüh darauf / nimms allzeit vor dem Essen ein; Item / nimm Spältlein von Brinner-Aepffeln / sieds ein wenig in Wein / und iß sie vor dem Essen.

Für einen kalten / bösen Magen: Iß Morgens und Abends eine gebratene Feigen / thue in die erste Feigen 9. Pfefferkörnlein / und iß alles miteinander / auf den Abend wieder also / thue aber nur 8. Pfefferkörnlein hinein / und brauch ein Löffel voll Brandwein darzu / das drittemal nimm 7. Pfefferkörnlein / und also allzeit eins weniger / so wird der Magen bald besser und bekomt der Patient einen Lust zum Essen / ehe ers 9mal einnimmt.

Ein gutes Magen-Pflaster: Nimm eine Halbe Malvasier / oder sonst den stärckesten Wein / brösele Rocken-Brod darein / daß es dick wird / wie ein Koch / thue es in eine Pfanne / schütte darein Negelein / Zimmet und Muscat-Nuß / jedes einen halben Löffel voll / laß es auf einer Glut sieden / daß es gar dick wird / theile es zwischen 2. Tüchlein nicht allzudick aus / und legs auf den Magen; wann es kalt worden / wärme es wieder / des Tags 2mal / Abends und Morgens / es ziehet den Schleim zusammen / und stärcket den Magen; man kans etliche Täge nacheinander brauchen. Wann der Magen aufstösset / und man immer hetschen muß / so soll man Galgant in Wein sieden / und des Morgens und Abends trincken; Item / soll man Pulver des Lebens / (so obenunter den Pulvern beschrieben ist) alle Tage 3. Messer-Spitzen voll nehmen / oder Wermuth-Saltz eine Messer-Spitze voll in der Suppe oder im Wein brauchen; oder den Magen mit Pomerantzen-Oel schmieren.

Folgendes Magen Pflaster hält den Leib offen / und erweckt guten Lust und Appetit zum Essen: Nimm eine neu-gebackene / rockene Schnitten Brod / weiche sie in guten starcken Wein / daß sie wol weich werde / alsdann nimm gepülverten Wermuth / braune Müntzen / Melissen / Mastix / Armoniacum, jedes in gleicher Quantität / rühr es unter das geweichte Brod / streich es an ein zwyfältiges Tuch / leg es warm / wie du es leiden kanst / auf den Magen / verneure es den andern oder dritten Tag wieder.

Ein gutes Pulver / wann der Magen die Speise nicht behalten will: Nimm die innwendigen Häutlein von der jungen Hüner Mägen / von Rebhünern sonderlich / und von Kranaweths-Vögeln / die sind am besten / thue darzu Zimmet / Negelein / Ingwer / Galgant / langen Pfeffer / Paradis-Körner / jedes 1. Quint / thue so viel Zucker darzu / daß ihm die grobe Nässe vergehet / und brauchs / wie ein Triet. Wann man gestossenen Ingwer in warmen Bier genießt / so nimmt es alle Cruditát und Undauungen des Magens hinweg.

Cap. CIII.

Vom Bauch-Wehe/ Verstopffungen und Purgationen.

Wann einem der Bauch geschwollen ist/ und wehe thut/ soll der Patient von Wermuth/ Comillen-Wurtzen/ Kraut und Blühe/ und vom wilden Senff ein Decoctum, etliche Morgen nacheinander trincken/ auch Anis und Spargel im Wein gekocht/ und den Wein getruncken.

Für den schmertzlichen Durchlauff dienet folgende Clystir: Nimm eine Hand voll Gersten-Meel/ mit den Kleyen/ und auch so viel waitzene Kleyen/ deßgleichen auch so viel gedörrte Rosen/ laß es alles in einem verglasirten und wohl-zugedeckten Hafen/ mit 3. Aechtring Wasser/ 3. Viertel Stunde lang gelinde sieden/ seyhe es durch ein leinen Tuch/ und drucks wol aus/ damit alle Feuchtigkeit wol heraus komme; diß dienet zu 2. Clystiren/ nimm davon die Helffte/ thue darzu 2. Eyerdotter/ und 1. Untz Rosen-Honig/ und applicirs warm; diese Clystir kan man wol 3. oder 4. Stunden ohne Müh bey sich behalten/ weil die Quantität klein ist/ weniger/ als gewöhnlich; und weil diß eine balsamische Qualität an sich hat/ welche die exulcerirte Därme sänfftigt/ ist noch besser/ wann man eines Tags zwo nehmen kan; dienet in allen Ruhren.

Alle Verstopffungen sind gefährlich/ denn sie verursachen Wind/ und Ebullitiones sanguinis & spirituum, da muß man sich für starcken groben Speisen/ und hitzigem Geträncke hüten/ und bald Laxativa brauchen/ oder Enemata.

Apollinaris sagt: Baum-Oel getruncken/ macht Stulgang/ und reiniget den Leib; willt du 1. oder 2. Stulgäng ohne Gefahr machen/ so brat ein Ey gar hart/ nimm den Dotter heraus/ hack ihn klein/ und saltze ihn/ leg ihn in ein dünnes Tüchlein/ und bind ihn auf den Nabel/ daß er nicht herab falle/ so geht der Dotter in den Leib/ und laxirt.

Wann jemand keinen Stulgang haben kan/ so nim Weyrauch und Hartz/ thue es unten in den Leib Stul auf eine Glut/ daß der Rauch in den Leib komme/ so kanst du den Stulgang von Stund an haben/ es ist offt probirt worden.

Für den Durchbruch: Nimm Theriac mit Terrâ sigillatâ, und Scorpion-Oel/ ein Pflaster davon auf Leder gestrichen/ über den Nabel gelegt/ wie auch über das Hertz/ hernach des præparirten Hirsch-Horns 6. Gran/ Smaragd 15. Gran/ Bezoar 3. Gran/ vermengt/ und in Scorzonera- oder Mauer-Rauten-Wasser eingegeben.

Für die Verstopffung ist dieses ein treffliches Laxativ: ℞. Fol. Senæ 1. Quint/ süß Holtz ʒß. Rhabara 1. halb Quint/ Weinbeerlein 1. Viertel/ klein zerschnitten/ in ein Tüchlein gebunden/ ein Seidel Bronnen-Wasser daran gegossen/ und so lang/ als ein paar Eyer sieden lassen/ und täglich 2/3/ oder 4mal ein halb- oder gantzes Gläslein davon getruncken/ biß es den Leib gelind öffnet.

Wer sich für der Verstopffung fürchtet/ der trincke nur 2. Loth frisches Mandel-Oel in einer Suppen oder in warmen Bier; Item/ Gänse-Mist in einer ungesaltzenen Erbes-Brüh zerrieben/ wol gewürtzt und eingegeben/ hilfft gewiß/ pro Rusticis. Wann eine Purgation zu starck würcken wollte/ muß man nur ein wenig Theriac im Wein oder Bier einnehmen.

D. Minderer sagt: So du verstopfft im Leibe bist/ so nim gepülverten Salbey/ vermisch ihn unter Schmeer/ und streich dessen einer Hasel-Nuß oder Bohnen groß in den Nabel: Diß hab ich (spricht er) den Kindbetterinnen/ so/ wegen des strengen Liegens/ im Leib verstopfft waren/ mit Nutzen gerathen. Willt du es aber stärcker haben/ so thue eine Gall von einem Fisch oder Thier/ es sey gleich/ was für eines wolle/ darunter/ so würcket es desto lieber/ aber alsdann soll mans keiner schwangern Frauen brauchen.

Starcke Purgationen und Vomitiva soll man niemal brauchen/ dann sie schwächen die Natur; wann man purgirt/ soll mans nüchtern thun/ sich warm halten/ saure Speisen und kalte Lufft meiden.

Unter den nützlichsten und besten Purgationen (wie Herr de Serres meldet) ist eine/ die Attich-Körner/ gepulvert/ anderthalb Quint für eine schwache/ und 2. Quint für eine starcke Person/ in weissen Wein eingenommen/ ist zwar etwas starck/ doch gut für arbeitsame Leute; ja/ man kans auch wol in kleiner Dosi den Kindern geben. Noch bessere und gelindere Würckung hat das Oel von diesen Attich-Körnern/ soll also (spricht er) eine Haus-Mutter ihr dieser Kern im October eine gute Quantität einsammlen/ die Beer müssen wol zeitig seyn/ zerstossen/ und in ein Wasser gethan/ was gute Kerne sind/ fallen auf den Boden/ das ist zu behalten/ was obenauf schwimmet/ thut man weg. Wann mans aus dem Wasser nimmt/ wäschet mans aus weissen Wein/ trocknets im Schatten/ und hängts in Säcklein auf.

Das Oel macht man also: ℞. 10. Pfund Attich-Kern/ pulverisire sie sauber und klein/ lasse sie in einem klaren Wasser/ in einem grossen glasirten Topff 7. oder 8. Stunden sieden/ und wann das Wasser einsiedet/ kan man wieder so viel heisses Wasser nachgiessen; den Schaum davon/ aus welchem das Oel wird/ muß man fleissig nach und nach abschöpffen/ und in ein Glas zusammen thun. Dieses muß wol zugemacht und verlutirt/ in frischen Roß-Mist tief eingegraben/ und in 8. oder 10. Tagen wieder gemach herab gehoben/ und das obenauf-schwimmende Oel von dem Phlegma abgesondert/ durch ein hären oder sonst sauber Tuch geseyhen/ und in ein saubers Glas zum Gebrauch wol verwahret werden: ein halber Löffel voll davon ist genugsam/ 4. Stunden vor dem Essen/ in einer Suppen genommen/ eine mittelmässige Person zu purgiren; ist auch gut für die Glieder-Schmertzen/ warm aufgerieben/ lindert trefflich.

D. Cardilicius setzt ein liebliches Purgier-Mittel also: Nimm 1. Untz schöne weisse Mechoacana-Wurtzen/ subtil pulverisirt/ süsse geschwellte Mandeln/ und des weissesten Zuckers/ jedes 6. Loth/ mach daraus mit Rosen-Wasser einen Taig/ laß ihn backen/ wie einen Marcipan/ iß vor der Mahlzeit 4. Loth schwer; ist es zu schwach/ kan mans mit mehr Gewicht wiederholen. Item sagt: ℞. Manna/ so viel du willt/ befeucht es mit

Rosen-Safft/ so viel sie annimmt/ laß solche wieder eintrocknen / alsdann wieder mit Rosen-Safft befeuchtet und eingetrocknet / und solches so lang/ bis es keinen Safft mehr annehmen will / alsdann setzt mans in einem Glas an die Sonne: man nimmt von einem halben bis gantzen Loth ein.

Item setzet dieses Sympathetische Mittel/ einem verstopfften Menschen zu helffen: Nimm ein Todtenbein von einem menschlichen Arm oder Bein-Röhren/ säg es an beeden Enden ab / daß es eine hohle Röhren sey/ die fülle von des verstopfften Menschen Koth voll/ verstopffe beede Enden mit Wachs/ und legs in ein warmes nicht allzuheisses Wasser / so kriegt der verstopffte Stuhlgänge; sollen sie aufhören/ so nimm die Röhren auß dem warmen Wasser/ oder laß es von ihm selbst erkalten.

Wann der Mond im Stier/ Löwen/ Jungfrau und Wassermann ist / sagt Conradus Kunrath/ so hat die purgierende Artzney wenige Wirckung / ob sie gleich ziemlich starck zugerichtet ist; wann er in Signis ruminantibus, als im Widder und Steinbock/ ist/ soll man keine purgierende Artzney eiñehmen/ weil man sie gemeiniglich wieder brechen muß / braucht man aber darinnen Vomitiva, so hats guten Fortgang; im Winter ist es besser durch Stuhlgang/ und im Sommer durch Brechen purgiren/ jedoch muß man sehen was die Kranckheit erfordert / muß aber/ bey grosser Kälte und Hitz/ das Purgiren gäntzlich vermieden werden/ dann bey solchen Zeiten werden die Leiber davon verletzt; die beste Zeit/ dergleichen Artzneyen zu nehmen/ ist/ wann der Mond im wässerigen Zeichen als im Krebs und Fischen ist; im Krebs ist gut durch Latwergen zu purgiren/ in den Fischen durch Pillulen / in Scorpion durch Träncke/ in der Jungfrau und Waage durch Clystieren / in dem Stier/ Steinbock und der Jungfrau soll man Confortantia, im Zwilling/ Waage und Wassermann Digestiva gebrauchen; es ist am besten 3. oder 4. Tag nach dem Vollen Monden purgiren / dann da nehmen die Humores in den menschlichen Leibern ab / und hilfft die Natur gleichsam ihr selbst/ ut Phlegmata diminuantur & educantur. Wann man Lenitiva, Laxativa oder Digestiva eingenommen hat / mag man wol ausgehen/ und allerley thun/ aber nach eingenommenen Purgationen/ muß man sich denselben Tag innen halten. So man eine Purgation eingenommen hat/ muß man nicht bald darauf schlaffen; hast du einen Purgier-Tranck eingenommen / magst du dich erstlich auf den Bauch/ etwann ein halbe Stund/ legen/ dann die Potiones lauffen sonst allzubald durch die Därme / darnach etwann eine halbe Viertel-Stunde auf einer jeden Seiten/ und eine halbe Viertel-Stund auf dem Rucken/ alsdann mag man einmal oder zwey im Gemach auf und abgehen/ und wieder sitzen / man muß aber das Lesen/ Meditiren und laut reden / vermeiden: wann solche Träncke erstlich zugerichtet werden/ und also præparirt, einen Tag stehen/ daß es sich fein untereinander temperirt, und wird hernach den andern folgenden Tag früh warm gemacht und gebraucht/ so operirts wol/ man muß es aber nicht lau/ dardurch Nausea entstehen / sondern so warm einnehmen/ als mans leiden kan/ man brauche sie frühe um 4. Uhren/ faste darauf biß um neun Uhren/ halte sich fein warm/ und gehe nicht in die Lufft/ sondern bleibe den gantzen Tag in der Stuben / oder sonst warmen Gemach / sonderlich Vormittag.

D. Velschius Cent 2. Miscomimematum Obser. 17. schreibet / daß die obersten zarten Wipffel von Kranaweth-Stauden / gleich so wol purgiren/ als die jungen Holdersprossen.

Das Laxier-Wasser mach also: Nimm Manna 7. Loth/ Senes-Blätter 1. Loth/ Weinstein-Pulver 1. halb Loth/ Steinwürtzlein 1. Quintel/ überzogen Coriander 1. Quintel / Zibeben und Weinberl/ jedes ein Quintel / alles in ein reines Tüchlein gebunden / und 3. Seidel siedend Wasser darauf gegossen / und über Nacht an einem kühlen Ort stehen lassen; wann mans trincken will / muß das Tüchlein/ darinn die Species sind/ wol ausgedruckt werden/ und/ nachdem man will/ ein Gläßlein davon getruncken.

Die Wind-Kugeln macht man also: Nimm eine gantze Ochsen-Gall/ Weitzen-Mehl 6. Hand-voll/ auch so viel Saltz/ das fein klein zerstossen ist/ und sechs Eyer-Dotter / alles zusammen zu einem Taig gemacht/ daraus mag man nach Belieben Kugeln machen/ sie bleiben ein gantzes Jahr gut/ immittantur Ano, sind gut für die Winde / und öffnen den Leib.

Cap. CIV.

Von den Ruhren.

Für die Ruhr ist gut / ein Clystier gegeben von Küh-Milch/ darinnen 3. oder 4. mal ein Stahl abgelöscht / mit 2. oder 3. Eyerdottern. Die Clystier muß aber klein seyn / man soll sie einen Tag 3. oder viermal geben/ wann es vonnöthen; wann das Blut starck von einem gehet / kan man am rechten Arm Venam Basilicam öffnen/ und wann der Patient starck ist/ 8. oder 10. Untzen Blut lassen. So ist auch eine Clystier vom Baum-Oel und Rosen-Wasser/ eines so viel als des andern/ gar heilsam. Wanns nicht will aufhören/ soll man ihn auch mit einer Drachma Rhabarbara in Borrago/ Cicori/ Endivi / Ochsenzungen und Roßmarin-Safft darunter 2. Scrupel gedörrt und gepülverte Rhabarbara sey/ purgiren / und darauf/ wie obgedacht/ wieder Aderlassen/ aber auf dem andern Arm; im rothen Wein soll er gepulverte Körner von Agrimonia trincken / oder von selbigem Kraut im rothen Wein gekocht. Item soll man ihm einen Löffel voll Sauerampffer-Saamen/ wann keine Hitz dabey/ im Brandwein/ oder im Bier eingeben/ soll gewiß helffen; oder gedörrt Hasen-Blut 3. Messerspitzen im Wein einnehmen.

Für die rothe und weisse Ruhr: Nimm die Leber von einem Lämmlein/ bache sie/ und zerstoß sie zu Pulver / gib einem alten Menschen 1. Quintlein in Bier ein. Auch sind gut für die Ruhr / die Blätter Lapathi rubri wie Salve gebacken und gegessen / darum wird er auch

Ruhr-Kraut genennet; Item ℞. ein Quintel Wegreich-Saamen/stoß den/un nim ihn ein/in einer Brühe/ darinn man von den Wegrich die Spitzen und Gipffeln gekocht hat/continuirs 3. Tage/Morgens nüchtern.

Ein sonderlich Arcanum wider die rothe Ruhr soll Priapus Cet. seyn/ so aus Ost-Indien in unsern Europæischen Ländern bekannt/ offt und glücklich gebraucht und versucht worden; darzu dienen auch die Schalen von denen in Essig gesottenen Krebsen/ zu Pulver gemacht/ und die rohen Krebsaugen gepulvert. Also hat D. Jacob Fabricius in der Ruhr/ davon die Armee angesteckt war/in Dännemarck/unzählich vielen davon geholffen/ mit einer Clystier aus dem Safft der nicht viel gesottenen Krebsen/die man zerstossen/ ausgedruckt/ ein wenig gesaltzen/ und also applicirt hat; hac ratione (sagt D. Sachs in Gammarologiâ) refrigerant, acrimoniam humorum temperant, fermentationes inhibent, facultate anodynâ dolorem sopiunt, & virtute balsamicâ glutinant. Und ist denckwürdig/ was D. Joh. Mich. Fehr. an obbemeldten Herrn D. Sachsen schreibet: Invaserat olim cruenta Dysenteriæ lues Wittebergensium agros; sed cancri tandem ab Æsculapii Coco (Doctor Koch) in subsidium vocati, omne malum mox sustulere, tantumque prædæ fortissimo Duci suo peperere, ut novam sibi posterisque Basilicam inde strueret, pro loci more magnificè exædificatam. In cujus rei perennem memoriam cancrorumque immortalem gloriam, studiosorum turba, tanti beneficii probè conscia, debitæ gratitudinis ergo, istas ædes plerumque vocare solet: D. Kochs Krebs-Burg/ ibid. fol. 738 &c.

Für die rothe Ruhr/ mag man einen mit Brandwein abgetriebenen frischen Eyerdotter einnehmen; oder nimm des besten Methridat oder Theriac/streich es auf ein Tüchlein/ und legs Pflasterweise über den Nabel/ oder Cacato super cespitem, quem circumfode, & exime, & cespitem, quo excrementa continentur, inverte & infrà repone, oder trinck ein weich-gesottenes Ey aus/ Morgens nüchtern/ein wenig gesaltzen/ und iß etliche Stunden keine andere Speise drauf/des andern Tages/ thue es gleich also mit zweyen Eyern/ soll in der rothen Ruhr ein gewisses Hülff-Mittel seyn.

Für einen hartnäckigen Durchlauff/ sagt D. Velschius Miscell. Curios. anno 8. Observ. 37. ist des Helmontii Mittel gut befunden worden: Eyer hart gesotten mit Rosen-Essig genommen; so ein leichtes und nicht unangenehmes Remedium ist.

Appollinaris sagt: Wer die rothe Ruhr hat/der pulverisier Tormentill-Wurtzen und trincks mit Wein/ es hilfft; Item nimm von Wegwarten die obristen Zäpfflein/ mit samt der Blühe/ dörre sie/aber nicht an der Sonnen/ pulvers/ gib ein solches Zäpfflein dem Krancken in einem Ey ein/ hat ers aber nicht lang/ so gib ihm zwey oder drey Zäpfflein ein; unter das Wegwart-Pulver soll man den dritten Theil schwartzes Hirschhorn nehmen; Item Eisen-Blühe/ gepülvert/ in warmen Suppen eingenommen.

Helmont. schreibt de Ortu Medicinæ fol. 476. n. 28. daß das Blut von einem gehetzten Hasen/in ein saubers leinen Tuch auffgefangen/ gedörrt/von diesem gefärbten Tuch nur ein wenig in einem Wein gelegt/ und zu trincken gegeben/ die rothe Ruhr vertreibe. Idemque sic, cum, Erysipelati appositum certò curat, imò (inquit) milites Germani, leporem fumosiccatum, præbent in potu, & curatur Dysenteria non fallaci eventu. Item die Leber von einem Biber/ oder Otter/in starckem Wein gewaschen/auffgedörrt/und 2. Scrupel/oder ein Quintel in Kütten-Wein eingegeben/ oder gedörrtes Hirschen-Fleisch 1. Quintel/ mit Eisenkraut-Wasser eingegeben/ soll bald helffen.

Wider die rothe Ruhr soll ein bewährtes Mittel seyn/ wann man eine Blut-Wurst ohne Speck macht/ solche siedet/ und davon nüchtern ohne Brod/ und sonst nichts/genug isset/auch ohne Saltz/ohne was Anfangs/ da mans gemacht hat/darzu kommen ist. Der Patient soll in der Ruhr nichts trincken/ es sey denn vor mit Stahl abgelöscht/ soll sich auch vor Schweinen-Fleisch und frischem Bier hüten.

Wann einer die Ruhr lange Zeit gehabt/ gibt Herr Carrichter dieses Mittel: Nimm ein frisches und gesundes Haselhun/ bereit solches/als wollest du es gleich braten/ thue es in einen verglasirten Hafen/ setz ihn wol verlutirt in einen Ofen/ brenn ihn zu Pulver/ und gib davon Morgens und Abends in Wein zu trincken/oder in der Speise zu essen; Item das Blut von einem gehetzten Mertzen-Hasen mit Rocken-Mehl zu einer Kugel gemacht/ drey Messerspitz davon eingegeben; Oder Eyer in Essig hart gesotten und dem Patienten zu essen gegeben/ stillet die rothe und weisse Ruhr/ auch allerhand Bauch-Flüsse/ wie D. Minderer in Medicinâ militari bezeuget.

Für allerley Ruhr: Nimm eine Wurtzen Satyrii, laß sie 3. Stund in einem Gläsel Wein liegen/ un trinck den Wein/wann du wilt schlaffen gehen/und auch wañ du auffstehest; wills noch nicht helffen/ so lege 2. Wurtzen in den Wein/ und so bald du merckest/ daß es sich verstellet/ so hör mit dieser Cur auf. Einem saugenden Kind legt man diese Wurtzen in Milch/ kocht ein Mus daraus/ und gibts dem Kinde; Oder breiten Wegricht in Geiß-Milch getruncken/ wanns darinn gesotten hat; Item von einem jungen Eychbaum (doch daß er nicht gar zu jung sey) die äusserste grobe Rinden hinweg gethan/ die andere Rinden im Wasser gesotten/ und stets davon getruncken.

Für die rothe Ruhr/ nimm altes Korn (je älter je besser) dörr und pulver es/ nimm des Tages dreymal ein ..es stillet alle Ruhren/ und ist an vielen bewährt worden; Oder mach von einer dicken Mandel-Milch und Reiß ein Mus/ wie man sonst den Reiß kocht/ iß es ungesaltzen/ des Tages dreymal/ Morgens/ Mittags und zu Nacht/ drey Tage nacheinander/ man mags auch für kleine Kinder von Krafft-Mehl machen.

D. Velschius Cent. 3. Mictomlmematum Obser. 44. schreibt/ es bezeuge es die Erfahrung/ daß die gepulverten Füsse von einem Rebhun/ die vorhin gedörrt worden/Morgens und Abends im rothen Wein ein Quintel eingenommen/ die Ruhr heilen und vertreiben. Und D. Bartholinus Cent. 2. Hist. Anat. 65. schreibt/daß ein Burger zu Koppenhagen mit folgendem Secret vielen Leuten geholffen habe: Er habe einem alten erwachsenen Menschen ein halb Pfund warmes Bier/ darinnen die Gipffel von Wermuh und weisses Saltz gekocht waren/ zu trincken gegeben/ und darauf eine zerriebene Muscat-Nuß im Bier zu sich nehmen lassen; den Kindern aber hab er/ nach dem sie starck oder schwach waren/ 3. 4. 5. oder 6/ Löffel voll dieses Tranck eingeben;

Zu Verhütung aber dieses Ubels/hab er den Wermut-Wein sehr recommendirt/ nüchtern getruncken/ und 3. oder 4. Stunden darauf gefastet/ unter den Wermuth-Wein aber/ hab er auch Carduum benedictum, die Spitzlein vom kleinen Centauer / Pomerantzen-Schelffen/ Tormentill-Alant- und Angelica-Wurtzen/ Calmus/ Enzian,/ Melissen-Blätter und Cubeben genommen/ das sey nicht allein wider die Ruhren/sondern auch wider die Infection und Petechen ein heilsames Præservativ.

Cap. CV.

Vom Zwang/ der Golden-Ader/ und von Clystieren.

Fur den Zwang ist gut Basilien-Kraut in Wein gesotten und genutzt; Item von der dicken Margaranthen-Blühe gesotten in Wein/ und den getruncken.

Jul. Cæsar Baricelli schreibt in Hortulo geniali fol. 55. daß ein Syrup von Creutzdorn-Beeren/ die sonsten Spina Cervina seu Infectoria genennt wird/ also gemacht wird: Die Beer werden zu End des Octobers wol zeitig genommen/ der Safft ausgepresst/ mit Hönig oder Zucker zu einem Syrup gesotten/ und ein wenig Mastix/oder Ingwer/ Anis oder Zimmet darein gethan/ und einer Drachma schwer/ oder ein wenig mehr bis auf zwey/ mit ein wenig Wein oder Zimmet-Wasser vermischt/ eingegeben/soll für den Zwang fürtrefflich seyn; der Patient muß sich im Essen halten / und nicht schlaffen. Und sagt bemeldter Author, er habe/ einem Winter damit auf die 1000. Personen geholffen; item Terpentin/dürren Majoran/ und Lorbeer-Schalen auf ein Glut/ in einem Leib-Stuhl gethan/und den Rauch in sich gehen lassen; oder nimm Genserich/Weeggraß/ Wollkraut und Eychenlaub / mach sie in zwey leinene Säcklein/siede sie in Lösch-Wasser aus einer Schmiedten / diese Säcklein drucke zwischen zweyen Bretlein aus/und leg je eines ums andere / so warm es zu erleiden/ auf dem Maßgang/wie D. Minderer in Medicina militari schreibet.

Aëtius hat einen verbrannten gantz russigen alten Ziegelstein aus einer Feuerstatt genommen / zu Pulver gestossen/ihn mit siedendem Essig/ als einen Brey angemacht/in ein Tüchlein geschlagen/ und für den Maßgang gelegt; Item/ Haarlinsen in Säcklein gefüllt/ oder Himmelbrand in Wasser gesotten / und sie mit blossem Leib aufs wärmste darauf gesetzt.

Fur die goldene Ader: Zerstossene Zwiebel mit frischem Butter gemengt und aufgelegt / vertreibt die Schmertzen; dis thut auch Semmel-Schmollen in Kühe-Milch geweicht/mit zweyen Eyerdottern/ein wenig Saffran und Populeo, item nimm rein gepulverten Schiferstein/ vermisch ihn mit frischem Butter/und schmiere die Adern 5. oder 6. mal des Tages/so wird es in kurtzer Zeit den Schmertzen stillen / die Humores austrocknen/ und den Schaden heilen.

Scrophulariæ radix collo aut pectori appensa pro singulari Amuleto habetur. Item sechs Feigen in der Mitten voneinander geschnitten/in Brandwein gethan/ und angezündet/ daß er zween Zwerch-Finger darüber gehe/bis es ausbrennt/ nimm ein solche halbe Feigen/ legs auf den Schaden/ so warm du es leiden kanst/ und laß sie darauf bis sie kalt worden/welches eher/als in einer halben Viertel Stund geschiehet / dergleichen solt du alle übrige Feigen darauf legen/und sie interim bey einer Glut warm halten/ das wird dir gäntzlich helffen/ alle Schmertzen/ Geschwulst und Knöpffe auf der Ader benehmen/und machen/ daß sich die Adern wieder in den Leib hinein ziehen.

Item nimm ein wenig Baumwollen in Roßmarin-Oel genetzt/ damit schmiere die geschwollene Ader/ und eine Stund oder zwo darauf abermal/und also bis drey oder viermal; wann nun die Ader also gelindert worden/wird sie sich öffnen/ und viel Materi heraus gehen/ du wirst auch alsobald darauf nicht allein Milderung des Schmertzens empfinden / sondern auch gantz heil werden ; diese zwey Mittel sind aus Herrn Digby

De Campi sagt: Man soll eine grosse Aal in Mandel-Oel bachen / und den Schaden täglich zweymal schmieren/ so heilet er.

Das gewisseste Amuletum für die Hæmorrhoides, gibt D. Wolff. Wedelius in Miscell. Curios. Anno 2. Observ. 195. daß vielen Leuten geholffen : Man hängt die frische Wurtzen Telephii mit so vielen Knöpffen/ als man in der goldenen Ader empfindet/ an den Rucken/ zwischen der Schultern / so wird/ mit samt der welckenden Wurtzen/ auch die goldene Ader heilen.

Caspar Cioppius, als er lang an diesem Zustand gelitten/ und ihm nichts helffen wollen/ hat endlich aus Rath eines Dominicaner-Münchs/den Ort mit seinem warmen Urin gewaschen/ und mit Schwefel durch einen Trichter beräuchert/ ist gantz heil worden. Teste Thomâ Bartholino in Actis Med. Volum. 4. Observ. 28. fol. 89.

Folgen die Clystieren. Eine Clystier/ die zu vielen Kranckheiten dienlich ist: Nimm Pappeln / Veyel-Kraut/ jedes ein Hand voll/ laß es im Wasser sieden/ so viel vonnöthen; von dieser durchgesiegenen Brühe nimm 12. oder 16. Untzen/ zertreib darinnen Cassia, Hönig und schlechten Zucker/jedes anderthalb Loth/Baum-Oel drey Untzen/ Saltz ein oder anderthalb Quintel/ vermisch es und gibs in rechter Wärme/man mag auch wol/ an statt des Wassers/Hühner-oder Fleisch-Brühe nehmen.

Ein Clystier wider die Colica mach also: Nimm Camillen/ Pappeln / Eybisch-Lein-Saamen / jedes eine Hand voll/ Deymenthen/ Fenchel/ Anis/ Kümmel/ jedes eine halbe Hand voll/darüber gieß Hühner-Brühe/ wol gesiegen/ und darinn gesotten / thue darzu frischen Butter und Baum-Oel/jedes 5. oder 6. Loth/ und einen wolgeklopfften Eyerdotter darunter/ gibs weder zu heiß noch zu kalt.

Eine Kinder-Clystier : Nimm ein Lamm-Köpfflein/ sied es ungesaltzen; von dieser Brühe nimm ein halbes Seidel/darein thue eine Hand voll Pappeln/ laß es sieden/seyhe es ab/ thue darein zwey Löffel voll Baum-Oel/ einen Löffel voll gestossenen Zucker/und ein wenig Saltz/ laß es überschlagen/ applicirs warm / und halte das Kind gleichfalls warm.

In rothen Ruhren und Durchlauff/ gibt D. Minderer in Medicina militari folgende Clystier: Nim̃ frischgemolckene Milch/ da der Rahm noch dabey ist/ lösche heisse glühende Kiselstein darinnen etliche mal ab/ daß sich die Milch wol erhitze/ hernach thue darunter 2. oder 3. wolzerklopffte frische Eyerdottern/ 4. oder 5. Loth Zucker/ auch Hirschen- oder Bocken-Inschlet/ absonderlich zerlassen/ bis 2. oder 3. Loth/ weisses Hunds-Koth/ gepulvert 1. Loth/ brauchs warm in einer Clystier/ dis wäschet die Därmen aus/ mindert die Schärffe des gesaltzenen Geblüts und der corrosivischen Feuchtigkeiten/ lindert und heilet.

Ein gute Haus-Clystier: Nimm neugemolckene Milch 1. Seidel/ oder nachdem die Person ist/ laß einen Löffel voll Kümmel klein zerstossen darinn sieden/ und abseyhen/ thue darzu einen Löffel voll Hönig/ und zwey Löffel voll Zucker/ gar wol durcheinander gerührt/ und wieder gesiegen.

Eine gute Clystier im Reissen: Nimm gute feiste Hühner-Suppen/ laß eine Hand voll Camillen-Blumen darinn sieden und abseyhen/ laß/ eines grossen Eygroß/ Hirschen-Inschlet darinn zergehen/ und applicirs warm.

Ein gute Clystier für die Ruhr: Nimm neugemolckene Geiß-Milch/ lösch darinn kleine glühende Kieselstein ab/ so viel/ daß sie davon wol siedend wird/ laß Hirschen-Inschlet einen guten Brocken darinn zergehen/ und applicirs.

Bisweilen braucht man auch in dergleichen Zuständen Zäpfflein/ oder Wind-Kugeln; die Zäpfflein mach also: Nimm Hönig/ darunter mische Saltz und Mehl/ sied daß es hart wird/ und nicht mehr klebet/ mach Zäpfflein daraus/ nach Gefallen/ und behalts in Baum- oder Lein-Oel/ oder Schmaltz; man macht sie auch auf andere Weisen. Woferne man aber in der Eyle keine Zäpfflein kan haben oder bekommen/ so nehme man nur ein Finger-langes Trümlein von einer Inschlet-Kertzen/ & immittat alvo, ut decet, und laß es also stecken/ bis solches cum Vento & Excremento wieder heraus komme/ es wird eben so wol seine Wirckung verbringen.

Cap. CVI.

Vom Mast-Darm und Feucht-Blattern.

Wann der Maßdarm heraus fiele/ so koche Salve-Blätter und Wollkraut im Wein/ und sitz auf solche Kräuter warm/ das treibt ihn wieder hinein. Herr von Rantzau gibt dieses Mittel: Grabe viel Schlehen-Wurtzen/ siede sie in einem Geschirr in rothen Wein oder Wasser/ sitze darüber/ daß der Dunst in dich gehe/ so genesest du; Item/ nimm weissen Mahen/ pulver ihn/ und leg ihn mit Rosen-Oel auf/ oder nimm folia Verbasci, koch sie in Milch/ netz ein Tüchlein darinn/ und legs warm auf/ leg auch die Blätter darauf; Item/ koch Pappeln in Ziegen-Milch/ und legs auf; oder nimm Mehl von Winter-Gersten/ misch es mit Rosen-Oel/ und salbe dich warm damit; Item wann der Affter entzündet und ein Brand zu besorgen ist/ gibt Doct. Carrichter dieses Mittel: Nimm Nachtschattenkraut und braune Müntzen/ jedes drey oder vier Hand voll/ siede sie in einem weissen Vierdigen guten Wein/ daß sie gantz weich werden/ hernach ausgedruckt/ und ungesaltzenen Butter darinn zerlassen/ und Pflaster-weis aufgelegt/ es hilfft von Stunden an; Oder so einem von vielen Sedibus der Affter entzündet wäre/ so nimm Ochsenzungen/ mit samt der Wurtzen und Melissa-Kraut/ jedes zwey Hand voll/ im frischen Wasser zu einem Mus gesotten/ zerstossen und kalt aufgelegt/ es hilfft bald/ und vertreibt auch der goldenen Ader Schmertzen.

Wann sich der Leibdarm heraus ziehet/ so soll man von dem Pfennig-Brey mit den röthlichen Körnern/ wann man ihn mahlen oder stampffen lässt/ die Kleyen aufheben/ und wann der Leibdarm heraus gehet/ soll mans darauf streuen; auch soll man Schlehen-Wurtzen in rothen Wein sieden/ Tüchlein darein netzen/ den Darm also warm hinein drucken/ dann soll man nehmen ein eychen Brei/ warm machen/ ein Tuch darauf legen/ und soll der Patient darauf/ so warm ers leiden mag/ sitzen/ und soll den Athem an sich ziehen.

Für die Feucht-Blatter soll dieses ein bewährtes Mittel seyn: Nimm ein Strützel Butter/ wasch ihn etlichmal wol aus/ aus frischem Wasser/ darnach aus Rosen-Wasser auch gar wol; nimm nachmals schönen Terpentin/ nicht gar so viel als des Butters/ wasch ihn auch wol aus Rosen-Wasser/ nimm einen halben Löffel voll Bleyweiß/ auch Weyrauch und Mastix/ jedes so viel als des Bleyweiß ist/ mach es aufs kleineste/ als möglich ist/ zu Pulver/ rühr alles wol durcheinander/ nimm darnach Campher/ laß ihn in Brandwein auf einem Glütlein zergehen/ gieß und rühr es auch unter das andere/ behalts in einem Büchslein oder Gläslein; wann mans brauchen will/ so schabt man Fäßlein von einer Leinwath/ streicht das Sälblein darauf/ und legts auf.

Ex Domini Ranzovii Manuscripto ist folgendes: Nimm Rauten/ schneid sie klein/ stoß sie in einem Mörsel/ und leg sie also safftig auf die Blattern; oder nimm Weyrauch/ stoß ihn klein/ mach mit Eyerklar eine Salbe daraus/ und leg sie auf die Faigwärtzen; oder nimm einen Eyerdotter/ mische ihn mit blauen Veyel-Oel/ streichs auf ein Tüchlein/ und legs auf; Item/ brenn Gäns- oder Hühner-Mist zu Pulver/ streu es auf/ soll bewährt seyn.

Die Faigwärtzen zu vertreiben/ soll man erstlich weichende Kräuter warm überschlagen/ darnach soll man sie mit Zwiebeln reiben/ daß sie nassen/ hierauf muß man trocknende Pulver aufstreuen/ als gebrannte Schnecken-Häusel/ gebranntes Rehe-Haar/ gebranntes wüllenes Tuch/ und dergleichen; Oder nimm Eyerdotter-Oel/ das mach also: Nimm Eyer/ so viel du willt/ sied oder brate sie hart/ thue die Dotter heraus/ röste sie in einer Pfannen/ rührs wol durcheinander/ bis sie gar hüpsch liechtbraun werden/ darnach thue sie in starckes rupffenes Tuch/ das zuvor in warmen Wasser genetzt ist/ drucks in einer Preß aus/ in dieses Oel

netzt

netzt man Baum-Wolle/ und legts über die Blattern/ es vertreibts in einer Nacht / ist auch gut zu allerley Schrunden/ Zittrach/ Rauden/ Krätzen/ und alle böse gifftige Wunden und Gebrechen der heimlichen Glieder; oder nimm rockene Kleyen/ Hönig und Essig/ mache ein Pflaster daraus/ streichs auf ein blau wollen Tuch/ und legs über; Oder rothe Pappeln in Wein gesotten und übergelegt.

Cap. CVII.

Brüche.

WEr gebrochen ist im Leib / sagt Apollinaris, der siede Eybisch-Wurtzen in Wein / und trincke davon; oder Garben-Kraut (Millefolium) gepulvert/ und davon getruncken; Item / Basilienkraut gepulvert/ in Schlehen-Safft getruncken/ 8. Morgen nacheinander; Oder Rhabarbara in Wein gelegt/ und davon getruncken.

Ein köstlicher bewährter Wund-Tranck/ wann ein Mensch gebrochen ist: ℞. Heydnisch Wund-Kraut anderthalb Hand voll Wintergrün/ Sinau/ Waldmeister/Mausöhrlein/Braunelln/golden Günsel/ spitzigen Wegricht/jedes ein Hand voll/Weinraute/das Kraut/ grünen Buxbaum/Odermenig/Beyfuß/jedes 2. Hand voll/Schwalben-Wurtz eine Hand voll/ diß alles klein gehackt/ in eine halbe Kandel geschüttet/ voll mit gutem vierdigen Wein gegossen / und wol vermacht / daß kein Dampff davon kommt / setz die Kandel in ein Wasser/ und laß es eine Stund sieden/ daß sich das dritte Theil einsiede; von diesem Tranck nimm alle Morgen und Abend einen Löffel voll warm / auch wann du sonst trincken willt/so nimm unter deinen Tranck/allzeit 4. Tropffen von diesem Tranck/ ist probirt.

Nun folgt auch die darzu gehörige Salbe: ℞. Weissen Wintergrün/und weissen Sanikel / jedes 2. Loth/ braunen Sanikel 1. Loth/ von diesen Kräutern/ Blüh/ Kraut und Wurtzen / heydnisches Wund-Kraut anderthalb Loth/Eybisch-Kraut 2. Loth/ goldene Gachel/ Hüner-Därm/mit der rothen Blüh/ anderthalb Loth/ Sinau und Durchwachs-Kraut/jedes 1. Loth/diß alles klein gepulvert / mit Eyerdotter-Oel/ Natterzüngel-Oel/ jedes 4. Loth/ Mayen-Butter/ altes Schmeer/ Milch/oder Schmaltz/Hirschen-Unschlit/jedes 8. Loth/ diß alles zusammen in eine zwo-Aechtring-Kandel geschütt/ in einen Kessel Wasser gesetzt, und 3. Viertel Stund sieden lassen/hernach geyhen/und in einem glasirten Hafen gethan/darnach den gebrochenen Ort wol gesalbet/ und einen Bauschen von Tüchern darauf gebunden / und stets gebunden lassen/ so wird es bald heilen.

Jungen Kindern den Bruch zu vertreiben: Nimm das Gemös von einem Schlehen-oder Hagen-Dorn/ sieds in guten Wein/ mache eine Creutz-Binden/ und legs dem Kind auf den Bruch; es muß aber 8. Tage auf dem Rucken liegen/ und fleissig beobachtet seyn/ daß es sich nicht wenden möge / so wird es davon gesund und heil.

Item/ für den Bruch an den Kindern / soll helffen/ wann man Schnecken mit samt der Schalen klein zerstößt und auflegt; diß ist auch gut für die Wassersucht/ weil es das Wasser wol auszjehet.

Eine artliche Cur durch die Transplantation wird in Miscell. Curios. anno quarto & quinto Observ. 102. erzehlet / aus Relation D. Georgii Franci: Am grünen Donnerstag soll man ein Hüner-Ey warm aus dem Nest/das erst neu gelegt ist/ nehmen/ aufthun/ und den Patienten aussaugen lassen/ die ledige Eyerschalen soll von des Krancken Urin angefüllt/ und in einem Rauch-Fang gehangen werden / so wird der Bruch nach und nach/also verschwinden/wie der Harn im Rauch-Fang eindorret; und sagt/daß ers selbst/wie auch D. Samuel Geidlein/Medicus zu Straßburg/offtmals probirt und wahr befunden habe.

Item/nimm Sanikel 6. Loth/Schwalben-Würtzen 6. Loth/ Schwein-Brod/ oder Cyclamen anderthalb Loth/Natterwurtzen 6. Loth/Schwartzwurtzen 3. Loth/ alles gröblich zerstossen/und miteinander vermischt; davon nimmt man 4. Loth/bindet es fein rogel in ein Tüchlein/gißt anderthalb Maas guten rothen Wein darauf/ und läßts verdeckt halben Theil einsieden/davon soll der Krancke/ Abends und Morgens / ein Las-Köpffel voll warm trincken/soll auch diese Stück zu Pulver machen/ und alle Tage 2mal ein halbes Quint in einer Suppe nehmen; von diesem Pulver soll unter das braune Stich-Pflaster 1. Loth zu 4. Loth Pflaster genommen/wol dick aufgestrichen/auf den Schaden gelegt/und alle Tage erfrischet werden; und diß muß man brauchen/ biß es gut wird. Wäre aber ein Weibsbild grosses Leibs/muß man das Schwein-Brod und Schwartzwurtzen auslassen/ ist gar bewährt.

Cap. CVIII.

Unfruchtbarkeit & Impotentia.

JN diesen Stücken ist vornemlich eines vernünfftigen und treuen Medici Rath zu gebrauchen/denn/ weil die Unfruchtbarkeit aus vielerley Ursachen/als aus Hitz/Trockne/Feiste/Kält/ Feuchte/ Völle des Leibs/ und andern Zufällen/ so wol an Manns-und Weibspersonen/herkommet/so müssen fürnemlich dieselbigen Hinderungen aus dem Wege geraumet/ und also der Natur wieder geholffen werden/ damit die behaltende und mittheilende Krafft zur Generation sich stärcke und erhalte; an beeden die Fruchtbarkeit soll befördern/ (wie Herr Wirsung meldet) wann man nimmt Steckruben - und Möhren-

Saamen geschaben-Helffenbein/Siseris montani, roth und weiß Been, Vogelzungen-Saamen/ jedes ein halb Quint/ Zimmet / Gemsen-Wurtz / Macis, Negelein/ Galgant/ langen Pfeffer/ Roßmarin-Blumen / Balsam-Holtz/ Blattæ Pyzantiæ, (sind wolriechende Meer-Muscheln) Majoran/ Poley/ jedes 2. ℈ Melissen/ Ochsenzungen/ Citronen-Schelffen/ jedes 1. ℈. Spicæ aus India / Ambra/ Perlen / jedes ein halbes ℈. Zucker in Malvasier gesotten 1. ℔. mach Zeltlein oder eine Latwergen daraus. Es ist auch gut/ wo Mann und Weib ein wenig Theriaca, als ein halb Quint/ mit so viel geschabenen Helffenbein/ alle Morgen einnehmen; doch ist es jungen Leuten zu hitzig.

Contra Impotentiam sagt David de Planis Campi also: l'oyseau Pic cuit & magé, a la Vertu, par une proprieté occulte d'ayder les malefices & refrigerez comme aussy le parfum de la dent, d'un homme mort, receu aux parties genitales.

Cardilucius sagt: Lein-Saamen gepulvert/ mit Hönig und Pfeffer/ zu einer Latwergen vermischt/ und eine Zeitlang gebraucht; Item/ Bertram-Wurtzel zu zarten Pulver gestossen/ und dessen einen Löffel voll mit Malvasier oder Meet des Abends eingenommen/ ist sehr kräfftig; Oder/ nimm Schuppen von einem Wallfisch/ so die Goldschmiede zum Abguß der Bilder und Ringe gebrauchen/ pulversiers/ nimms ein/ Abends/ in einem gebratenen Ey / so viel du auf einer Messer-Spitz auf einmal fassen kanst; Item / Negelein ein halb Quint in Milch getruncken/ mit ein wenig Anis-Saamen vermengt.

D. Fridericus Hoffmann gibt folgendes Linimentum: ℞. Succi Pastinac. Ol. Sinapi ana ℥ß. ovorum formicarum magnarum ʒß. pistentur & exponantur ☉li per ♂ ♀ deinde misce omnia in formam linimenti: Hoc inungatur glans ante coitum, & si membrum maneret rigidum, aquâ tepidâ abluatur, sic n. deprimitur. Adrian. Spiegelius, Aloën tanquam summum ad Impotentiam remedium commendavit. Probante Hieron. Fabr. ab Aquapeudente, sed usus modicus sit, ut ne purget, præstat igitur Americanâ recente uti, quæ parum aut nunquam purgat. D. Velschius Cent. 2. Mictomimematum Observ 56. id. ibid. Observ. 93. schreibt: Stellarum marinarum pulvere ex jusculo vel vino exhibitio nullum certius aut efficatius ἐντατικὸν sua experientiâ testatus est Anonymus Medicus. Item in appendice ad annum 6. & 7. fol. 103. &c. Vide species confortantes.

Oder/ nimm des Olei Croci, oder / in Ermanglung dessen/ die Essentiam Croci, ohngefehr 8. oder 10. Tropffen/ und des Alchymischen Schlag-Goldes (welches bey erfahrnen Laboranten wol bekannt) das muß wol abgesüsset seyn / thue es miteinander in einen Trunck weissen Malvasier/ oder sonst guten Wein/ und trincks eine Stund vor/ ehe du schlaffen gehest/ doch muß der Leib nicht unmässig überfüllet seyn; Item/ 9. oder 12. Tröpflein Terpentin-Oel eingenommen.

Oder/ nimm ein schön silbern Schällein/ thue darein von der Tinctura Salis, setze es unter eine Muffel/ in einen wolangehitzten Probier-Ofen / und laß das Saltz fliessen/ wie Wasser/ darnach nimm reine/ dünn geschlagene Gold-Blätlein / und thue immer eines nach dem andern/ in das gestossene Saltz/ biß das Gold alles darein geträncket ist / so nimmt das Saltz die Krafft des Goldes an sich/ und solvirt etwas davon; wann es nun ohngefehr eine Viertel Stund geflossen / so heb es heraus/ laß es kalt werden/ so ist das Saltz roth/ wie ein Scharlach/ à viro sumptum, mirabiliter vires & sperma auget. Oder/ Anis- oder Fenchel-Oel in Malvasier oder Brandtwein genommen; das thut auch gepulverte Müntzen mit Zucker / wie einem Triet gebraucht.

Mumie Satyrionis ita conficitur: Mense Aprilis aut Octobris, Satyrii radices collectas, aquæ puræ injice, duobus, quibus constant, orbiculis divulsis, quotquot aquæ innataverint, ut inutiles abjice, quæ fundum petierunt, contunde in mortario lapideo, pilo ligneo, sensim micam panis albissimi addendo, & adulteriorem dilutionem affunde paulatim aquæ vitæ optimæ è malvatico extractæ, quantum pro necessitate sufficere videbitur, optimè mixta pone in Alembicum, clausaque digere in Balneo per 6. septimanas, tunc prælo exprime, expressum iterum per mensem digere in alembico, & innatabit liquor rubini æmulus, hunc inclinando cautè collige, abjectisque fecibus, cuique selibræ adde Salis margaritarum unciam dimidiam, olei nucis muscatæ, anisi, cinnamo miana Drachmam dimidiam. Dosis est guttulæ 11. aut 12. in vino, jusculo, aut Conservâ corroborante, & usque ad 20. Impotentibus propinentur. Habs aus einem guten Authore, ist mir aber der Namen abgefallen.

Einem/ der eine Zeitlang kranck gelegen/ die Stärcke und Kräfften wieder zu erlangen/ soll man sich eine Zeitlang der Milch / an statt des andern Trancks/ gebrauchen / die Milch aber muß von einer Kuhe seyn/ die erst einmal getragen/ und auf guter Weyde gehalten wird.

Cap. CIX.

Von der Leber und Gelbsucht.

DJe Leber zu curiren / ist gut von Leber-Kraut/ oder wilden Salbey / oder von Poley getruncken. Wer eine hitzige Leber hat / der nehme Mahen-Saamen oder Blätter/ stosse sie / und thue darunter Rosen-Oel / und leg es auf die Leber/ es hilfft. Brunnkreß ist auch gut/ in Salat genutzt. Item/ nimm Veyel-Blumen drey Hand voll/ sieds in Wasser / mache es süß mit Zucker/ schlag es durch / und trinck es; Oder/ nimm den Safft von einem Kürbis/ misch darunter Essig / netz ein Tuch darein/ und schlags auswendig über die hitzige Leber.

Für die Verstopffung der Leber und des Miltzes: Nimm Beysuß und Hirschzungen / jedes eine Hand voll/ und ein wenig Wermuth in Wein gesotten / und mit Zucker versüsset und getruncken; Oder/ Tausend-

gulden-Kraut in Wein gesotten/und mit Zucker vermischet; Item/ Wegwart- oder Entivien- Safft und Hirschzungen-Safft mit Zucker zu einem Tranck gemacht und offt genutzt.

Item/Erdrauch-Safft mit Hirschzungen-Wasser/ mit Zucker vermischt/ und wie eine Latwerge oder Syrup wol bereitet; Item/Spargel-Wurtzen oder Saame in Wein gesotten/und offt gebraucht; Oder/Tamarisken in Wein gesotten.

Herr Graf Digby sagt: Wann jemanden die Leber zu groß wird/solle man täglich 3. Pönien-Körner/davon die äusserste schwartze Schelffe weg ist/ einnehmen/ davon soll die Leber kleiner werden.

Die Gelbsucht kommt von der Leber / die schwartze Gelbsucht aber vom Miltz. Für die Gelbsucht ist gut/ Veyel-Syrup in Nachtschatten-oder Endivi-Syrup in Cicori-Wasser früh eingenommen/hernach die Gall durch eine taugliche Purgation ausgeführt: Der ordinari Trunck soll seyn gesotten Wasser von Gersten/süssen Holtz und Zwetschgen oder Prunellen/ so er fieberische Alteration empfindet; wann das vorüber/ darff er wieder Wein trincken/aber gewässert; auch soll er offt Fenchel-und Nachtschatten-Wasser trincken / und 3. Stunden vor dem Essen / 4. Untzen von Rettich oder Kreen/das Pulver von sauber-gewaschenen und gedörrten Regenwürmern/ in einen Löffel voll weissen Wein/ dient auch darzu; Item/nimm Küh-Milch und weissen Wein/in gleicher Maas/ brenne ein Wasser daraus in Baln. Mar. laß es einen Monat lang stehen/darnach früh 2. Stunde vor dem Essen/und Abends/ehe man schlaffen gehet/ davon getruncken / soll ein probirt Mittel seyn; Oder/Agley-Saamen gepulvert/ und 3. Messer-Spitzen in Quitten-Safft eingegeben / Abends und Morgens 3. Tage nacheinander; Item, Fimum anserinum aceto vini misce, percola, & ægroto bibendum trade est Medicina pro pauperibus.

Herr Digby gibt dieses folgende / als ein unfehlbares Mittel / für die Gelbsucht: ℞. 8. Untzen kleine Rosinlein / wol-gewaschen und ausgelesen/ und 1. Untz Rhabarbara subtil gepulvert / stoß solches und vermisch es miteinander in einem Mörser / 8. Stunden lang/ und nimm davon alle Morgen einer Nuß groß ein / es reinigt das Geblüt / und stärckt über die massen die Leber/ und wanns continuirt wird/verzehrt es alle böse Feuchtigkeiten.

Oder/ nimm klein-geschnittene Rhabarbara 1 Untz/ Gundelreben 3. Loth/ und ein baar Muscat-Nuß grob zerstossen/thue alles in eine Flasche/und gieß anderthalb Maas Bier darzu/verstopff die Flasche wol/ und laß sie also 3. Tagelang stehen / trinck alsdann davon ein gut Gläslein voll/ Morgens nüchtern/ und noch ein Gläslein voll/ Abends um 5. Uhr/ und continuir dieses / biß dein Stulgang anfängt gelb zu werden; purgirt es dich aber zu viel/so brauchs nur des Morgens/so wirst du gewißlich genesen.

Apollinaris sagt: Gelbe Schwerdel-Wurtzen in Wasser gesotten / und mit rothen Kichern vermengt/ durchgeschlagen/mit Zucker süß gemacht/und davon getruncken/sey gut für die Gelbsucht; Oder Hopffen/oder Pönia in Wein gesotten/und davon getruncken; item/ von der Rhabarbara-Wurtzen/oder Eisenkraut-Wurtzen in Wein gesotten und getruncken.

Herr von Ranzau/setzt in seinem geschriebenen Haus-Buch diß für ein gewisses Recept: Nimm Pferd-Zirch 1. oder 3. nach Alter der Person/ druck den Safft daraus/und mit einem Stübigen Wein/und einem halben Loth Saffran vermischt/ und 4. oder 5. Morgen davon getruncken/man kans mit Muscat/Negelein/und Pfeffer vermengen/den Geschmack zu verbessern.

Item/ nimm Schnecken/ die man isset/ mit samt den Häuslein/ binde das Häuslein/ wo es offen ist/ auf das Hertzgrüblein/oder auf den Nabel/so wird der Schneck gantz gelb werden; wechsel offt mit einem frischen ab/biß du sihest/daß sie nicht mehr gelb werden.

Oder/nimm von einem Menschen den Harn/koch eine Hand voll Haber-Meel darein/und gibs einem Hund/ 3. oder 4. Tage nacheinander zu essen; man muß ihn aber vor lassen wol hungrig werden.

In Actis Medicis D. Thom. Bartholin. Volum. 4. Observ. 24. stehet: Wann man im abnehmenden Monden/ in ein ungewaschen leinen Tuch/den Harn des Krancken empfänget / und an die Nacht-Lufft hänget/ biß es trocken wird / und solches / wann es auf 2. oder mehrmal nicht helffen wollte/öffter also wiederholet/soll die Gelbsucht vertrieben werden.

Oder: ℞. Wermuth/ Weinrauten / Ysop / Schellkraut/ jedes eine Hand voll/ Zimmet/ Ingwer/ jedes 1. Loth/Senes-Blätter 5. Loth/ alles kleinzerschnitten/in 2. Maas Wasser oder Wein gesotten/ und halb eingesotten/durchgesyhen/und 1. Loth von geriebenem Saffran/in ein zartes Tüchlein gebunden/und hinein gethan/ dem Krancken / Morgens und Abends / ein Trinck-Gläslein voll/warm davon eingegeben; Morgens kan mans warm/ und zu Nachts kalt nehmen / es bricht die Gelbsucht/und treibt sie durch den Stulgang und Urin aus/ist bewährt.

Cap. CX.

Von der Wassersucht.

DIe Wassersucht/wann sie einmal hat überhand genommen/ ist nicht leichtlich zu curiren/ daher ihr bald zu begegnen: Man soll Anfangs einen Starcken mit anderthalb Drachma Attich-Saamen / und einen Schwachen mit einer Drachma purgiren/ soll täglich die Attich-Holunder-Salsen nehmen/auch Conserven von Wermuth; Item/ gepulverten Anis in weissen Wein getruncken. Ein Pflaster von warmen Küh-Koth auf die Geschwulst gelegt/hilfft sehr ausziehen. Der Krancke soll trockne/ gebratene Speisen essen / so wenig / als immer möglich / trincken / sich vor allen Suppen und Obst hüten/soll wenig schlaffen/ früh aufstehen/und offt spatzieren gehen/auch sich öffters üben.

Barthol. Cabrolius Monspeliensis Academiæ Anatomicus & Chirurgus Regius, schreibt in seinen Obser-

vationibus Anatomicis zu Geneve Anno 1604. gedruckt/Observ. 25. daß das Decoctum Rusci, Morgens und Abends getruncken / auch der Wein damit vermischet/und das Brod/das man isset/ damit gebacken/ 30. Tage lang gebraucht/ so wird sich das Wasser per urinam ausleeren/ und setzt daselbst etliche Exempel denen es geholffen.

Wider die Wassersucht/Schwindsucht und Aussatz/ soll bewährt seyn / was Ernestus Burggravius in Curâ Morborum magneticâ meldet: Man nimmt im Majo 2. Eyerschalen voll Geblüt von dem Krancken/und solches bringt man in 2. andere Eyerschalen/ aus welchen man den Dotter und das Weisse/durch 2. kleine Löchlein geblasen/vermacht die Löchlein/ und legt sie einer Hennen unter/und wann sie 14. Tage/oder 3. Wochen darüber gebrutet/so wird sich ein abscheuliches und sehr stinckendes Wesen darinnen finden / welches man einem ausgehungerten Schwein zu essen geben muß / und wann sich die Kranckheit an dem Schwein ereignet/soll mans erschiessen/und der Krancke wird heil/ oder doch von seinem Ubel erleichtert werden; das Schwein und die Henne hingegen müssen verderben.

Graf Digby gibt dieses bewährte Mittel: ℞. Vier Hände voll der grünen Rinden/ so man am Weyden-Baum (nachdem man die äusserste graue subtil abgethan) findet/und eine Hand voll Wermuth/ thue es in 2. Maas gut/ alt Bier/ oder guten alten Wein/ laß es darinnen 3. oder 4. Tage/ halt das Gefässe wol zu/thue es hernach (nachdem der Liquor von seinen Ingredientien abgesondert) in eine Flasche / vermach es wol/ und verwahre sie/ trinck davon bey deinen Mahlzeiten/ und wann dich dürstet.

Apollinaris sagt: Welcher Wermuth-Safft trincket 10. Tage nacheinander/ auf einmal 4. Quint/ mit Zucker vermengt/der vertreibt die Wassersucht; Oder/ Majoran gesotten und getruncken; Item/die Wurtzen von Attich ist den Wassersüchtigen die beste Artzney/die man finden kan/davon getruncken.

Herr Digby gibt dieses/als ein treffliches Mittel: Laß den Krancken alle Morgen 3. oder 4. gantze Knoblauch-Zähen einschlucken / ohne etwas anders mit darzu zu nehmen/ du must sie aber zuvor mit einer Nadel an unterschiedlichen Orten durchstechen / so wird ein scharff beissend Wasser heraus fliessen/ das thue weg; ein wenig darnach/ wann du die Knoblauch-Zähen geschluckt hast/so thue einen guten Trunck Wermuth darauf/hernach bewege dich so viel / als du bequemlich kanst / zu Mittags iß leichte und verdauliche Speisen / Abends aber entweder nichts/oder doch gar wenig; zu Abends brauch diß Mittel wieder/ ehe du schlaffen gehest/ und continuir es/biß du gesund wirst/soll innerhalb 20. oder 30. Tagen erfolgen. Vide ibi plura Parte 2. fol. 70.

Für die Wassersucht soll auch folgendes bewährt seyn: Nimm Brandtwein/ schabe Venedische Seiffe hinein / setz es in einen warmen Aschen / und rührs immerzu/ biß die Seiffe zergangen / daß es werde/ wie ein Sälblein / schmier dem Krancken die Sohlen an den Füssen/alle Nacht/damit/es verzieht sich die Geschwulst aus den Füssen / und aus dem gantzen Leib/ daß sich zu verwundern ist/und ist dadurch/ mit der Hülffe GOTTES / vielen geholffen worden/ denen der Leib schon groß geschwollen war / man kans ohne allen Schaden brauchen.

Herr Adam Praun/Nieder-Oesterreichischer Cammer-Secretari, hat gerühmt/ daß ihm folgendes Recept am besten geholffen/daß er einen Hasen mit weissen Ruben/ hat lassen abschneiden/ mit frischem Wasser anfüllen und wol sieden lassen/alsdann abseyhen/ die Ruben ausdrucken/ ein wenig Zucker-Candi hinein thun/ und abkühlen lassen/ und davon hernach/ wie ein anders gesotten Wasser/und sonst nichts getruncken/etliche Wochen nacheinander; dadurch ist er gantz von der Wassersucht erledigt worden.

Item/ nimm 2. Löffel voll Rub-Saamen / stoß ihn gar klein/rothe Myrrhen/ einer Hasel-Nuß groß/ und so viel Campher/ diese 2. Stücke gar klein zerschnitten/ und samt dem Rub-Saamen in ein Glas gethan / wie auch ein Seidel ringen vierdigen Wein/und laß es über Nacht stehen / Morgens gieß das Lautere herab/ und trincks auf einmal aus/gieß auf die Materi gleich wieder ein Seidel Wein/ und laß es/ wie vor/ über Nacht stehen/und trinck Morgen früh das Lautere/ und diß wiederhole zum drittenmal/ darnach muß man wieder neue Materi nehmen/ und ansetzen; diß hat vielen Leuten geholffen / die schon mit grosser Geschwulst die Wassersucht am Hals gehabt haben.

Wann ein Mensch einen grossen Bauch hat / und wassersüchtig werden möchte: Nimm Gundelreben/ wasche sie aus 9. Wassern/und in den zehenden siede sie/ wie ein Kalb-Fleisch/ davon laß den Krancken trincken/ so gehet die Kranckheit hinweg durch den Stulgang/ soll bewährt seyn.

Oder/brenn Attich-Wurtzen zu Aschen/deßgleichen auch Wermuth/vom Attich-Aschen/ nimm einen Löffel voll/und vom Wermuth-Aschen noch so viel/thue es in eine zinnerne Kanne oder Flasche/gieß guten vierdingen Wein darauf/ laß es in einem Kessel Wasser 3. gute Stunden sieden/und kalt werden/ trinck Morgens und Nachts ein klein Gläslein voll warm davon/ zu Nachts aber trinck es kalt. Item/aus Herrn Ranzovio: Brauch Quendel-Kraut offt in deinem Tranck/ trinck auch das distillirte Wasser davon.

Ein anderer Chymicus gibt für die Wind-Wassersucht dieses Mittel/und will/man soll den Leib mit Purgieren/wie in den andern Wassersuchten/ nicht plagen/ sondern man soll mit Himmelbrandt-Blümlein ein Glas vollfüllen / und sie mit einem Stock fest aufeinander drücken/das Glas mit genetzter 4facher Schweins-Blattern zubinden / und rund umher das Glas mit Taig/3. oder 4. Finger dick/einschlagen/es mit dem andern Brod in den Ofen thun/doch auf ein Bretlein stellen/daß es nicht zerspringe; wann nun das Brod gar ist/ findet man im Glas einen Liquorem, oder öhlichten Safft / der muß noch einmal in einem Kolben distillirt werden; man kan auch ein Theil undistillirt bleiben lassen/ und gleich davon einnehmen; man gibt dessen alle Tage/und offt auf einmal einen Scrupel in einer Wein-Brüh / darinnen Fenchel-Saamen und Wurtzen gesotten.

Auf den Leib zu legen / nimmt man aus der Apothecken das Lorbeer-Pflaster / mischet darunter gleich so viel Geiß-Koth/und legt es auf den Bauch/ continuirlich zu tragen/ und macht alle 5. Tage ein frisches Pflaster.

Theophrastus gibt contra Hydropem dieses folgende Mittel: Schneid dem Wassersüchtigen die Nägel

ab / an Händen und Füssen / thue sie in einen Zendel / binde sie einem lebendigen Krebs auf dem Rucken/ und wirff ihn in ein fliessend Wasser/ so vergeht die Kranckheit/ und ist an vielen probirt worden. Eadem cura adhibetur in Febri.

Item Rec. Salis absynthii ℥i. intrito oleo Salis, Dosis gr. iij. alle Morgen in Aquâ vitæ, soll sehr bewährt seyn.

Oder man soll das weisse Marck nehmen/ das inwendig im Holunder ligt/ einer welschen Nuß groß/ in einer Hühner-oder Copaunen-Suppen sieden / und alle Morgen und Abend einen guten Trunck davon thun.

Wiewol die Wassersucht hart zu curiren ist/ ist sie doch bisweilen durch dieses Mittel vertrieben worden: Nimm Bronnenkreß/ klaub ihn sauber/ zerschneid ihn/ und leg ihn in eine Kanne Bier / verdecks wol/ daß es nicht ausrauchen kan ; dieses Trancks muß sich der Krancke eine Zeitlang gebrauchen/ und sonst nichts anders trincken/und allein Gebrattens essen. Es dient auch für die Wassersucht/die Holder-Wurtzen gesotten/und das Decoctum davon getruncken; etiam juvat, si urina leporis, vel propria urina crebrò bibatur; oder nimm eine zinnerne Flaschen voll Wein/darein ein guter Theil rothe Myrrhen geworffen ist/ vermach solche/und schlags in einem Brod-Taig allenthalben wol ein/ alsdann im Ofen gebacken / trinck von diesem Wein bisweilen ein Gläslein / und schmier den beschwerten Ort damit/ mira efficiet.

D. Salomon Reiselius in Miscell. Curios. anni secundi, Observ. 219. sagt: Er habe ein sechs-jähriges Mägdlein gekannt/die von der Wassersucht Ascite oder Anasarca, einen grossen Bauch/und so wol durchscheiniges Gesicht und Glieder/als auch schon schweren Athem gehabt/ und hat nichts darfür helffen wollen/ end ich/ als sie aus seinen Rath/wenig Tag über/ Bocks-Harn getruncken/ sey sie gantz davon heil und gesund worden.

Cap. CXI.

Von der Gall.

Wer an der Gall starck leidet/daß ihm im Munde alles bitter wird / der nehme Granaten-Aepffel / und trincke zwey Stunden vor dem Essen/ zwey oder drey Löffel voll Safft davon; und thue es etliche mal/ es hilfft.

Herr Carrichter gibt dieses Mittel: Nimm braune Betonica eine Hand voll/ rothe krause Müntz eine halbe Hand voll / Lerchenschwammen ein Loth / klein zerschnitten/ zwey Stund in ein frisches Bronnen-Wasser gelegt/ in einem leinen Säcklein/hernach in 3. Maaß Wein/biß auf die Helffte eingesotten/ und dessen genug getruncken; gib ihm auch bisweilen einen Löffel voll Entian-Wasser/ mit einem wenig Calmus-Pulver.

Item für die Gall: Nimm einen eysernen Löffel/ mach ihn glühend / thue Wein darein/laß ihn darinnen wieder erkalten / und trinck ihn. Rhabarbara dienet auch sehr wol wider diesen Zustand.

Folget ein gutes Träncklein zu Austreibung der Gall: Nimm anderthalbe Aechtring frisches Bronnen-Wasser/ laß es so heiß werden/daß es gleich sieden will / schütte darein hundert abgeschnittene Leibfarbe Rosen/und zehen Loth Zucker/ laß es einen einigen Sud thun / und wieder abkühlen und absevhen/ davon trinck Morgens um neun Uhr ein halbes Seidel/ zwo Stunde vorher soll man ein Süpplein essen;unter Tages um drey Uhr / trinckt man wieder so viel/ und zu Nachts / wann man sich legt/ auch so viel/ kühl/ und das soll man thun/ so lang die Rosen blühen.

Ein Gall-Wein/welcher die Gall mindert und ausführet: Nimm Centaur 5. Büschlein/ Kraut/ Blühe und Wurtzen / Cordobenedicten-Kraut 3. Büschlein Lungen-und Leberkraut eine Hand-voll/alles zerhackt in ein Glas gethan / 3. Aechtring Wein darauf gegossen / Tag und Nacht stehen lassen / trinck Mittag und Nachts davon / man kan auf die Kräuter nachgiessen/ so lang sie Krafft haben.

Cap. CXII.

Von dem Miltz und der Melancholiâ.

Für die Verstopffung des Miltzes ist gut die Salvatella auf der lincken Hand öffnen lassen / und wann Durst / trockene Zungen / und Unwillen zum Essen dabey ist/ soll man 4. oder 5. Morgen nacheinander nehmen den Syrup von Endivi und Scolopendria, und bis auf Mittag/ wenigst vier Stunde/ darauff fasten; oder von Odermeng getruncken/und des Pulvers davon in der Speise gebraucht.

Apollinaris sagt: Gundelreben mit Essig gesotten/ und auff das Miltz gelegt/ stillet die Auffsteigung oder Blähung desselbigen.

Item wer ein hartes Miltz hat/ der nehme Galbanum, und lege den in Essig 3. Tage / siede ihn darnach / und seyhe den Essig ab / und mische darunter Baum-Oel / und rühre dis mit einer Spatel/ mache daraus ein Pflaster / und leg es auf das Miltz; Oder Hopffen gesotten im Wein / und auff das Miltz gelegt.

Item Poley offt gebraucht im Wein; Item Holunder-Blätter gesotten in Wein oder Oel/ ist gut/das Miltz damit gesalbt/ wie auch Tamarisken-Blätter in Wein gesotten / und getruncken; Item Nessel-Wurtzen in starcken Wein gesotten / und auf das Miltz gelegt/ wie ein Pflaster / benimbt die Geschwulst : Also auch Spenat und Haus-Wurtzen klein gehackt/ und in einer süssen Milch sieden lassen/ und so warm als mans leiden kan/ auf das Miltz gelegt / benimmt die Wehetagen: Also auch das Decoctum des Römischen Wermuths nüchtern getruncken / wird vom Cornelio

Cello sehr gepriesen; daß es aber noch besser von statten gehe/ mag man den Miltzsüchtigen/ nach dem Essen/ ein wenig Wasser zu trincken geben/darinnen die Schmiede ihre glühende Eisen ablöschen/und laß ihn offt Capern essen.

Ein Pflaster aus zerstossenen Tabac-Blättern/ auff das erhartete und geschwollene Miltz gelegt/ wird bald gute und heilsame Besserung bringen; oder welches noch besser/nimm 1. Pfund Brasilianische Tabac-Blätter / schneide sie gar klein/ thus in ein Glas/ und thu so viel guten starcken weissen Wein darauff/ daß er drey Finger darüber gehe/ vermach es wol/und laß ihn zwey Tag und Nacht an einem warmen Ort stehen/ preß ihn hernach / so starck als möglich/ aus/ den ausgepresten Safft thue wieder in ein Glas / und heb ihn wolvermacht auf; an die ausgepresten Tabac-Blätter gieß abermal Wein/ und verfahre damit wie anfangs; dann thue beede ausgepreste Wein in ein messingen Becken / und laß es auf einer Glut wol einsieden/ daß es sich einem Hönig vergleicht; (man muß grosse Auffsicht dabey haben / daß es sich nicht anlege oder anbrenne) hernach mische man darunter 3. Seidel (andere wollen nur ein Seidel) Hönig/und lasse es auf einer Glut biß auf die Probe sieden/die bestehet darinnen/ wañ man davon auf einē zinnern Teller träufft/daß es sich gern herab schäle/ und weder am Teller noch an den Händen viel anklebe; wann es fertig / thut mans in ein Glas/ und behält es in einer mittelmässig-warmen Stuben; zum Gebrauch/ streich mans auf ein rothes Leder/ legs auff das Miltz/ und behält es/ bis es von sich selbsten abfällt; soll eine köstliche Cur und Præservativ des Miltzes seyn.

P. Tulkovvsky de Re agrariâ fol. 125. schreibet / daß wann einer täglich nüchtern ein Ervum oder Orobum (est species Leguminis, Germanis Erven genannt/) essen würde/ soll das Miltz gantz vergehen; wäre also gut für die Miltz-Kranckheit/ aufs wenigste solches klein zu machen.

Ein gutes Miltz-Pflaster ist folgendes: Nimm Eysen-Kraut/ mit der gelben Blühe/ im Sommer klein gehackt/ im Winter klein zerrieben/ und so viel Gersten-Mehl/ als Eisen-Kraut/, dieses wol durcheinander gemischt/mit frischer abgeklopffter Eyerklar zu einem Pflaster gemacht/ ziemlich dick auf ein Tuch gestrichen/ alle Nacht fein warm auf das Miltz gelegt/ und dieses ein Monat lang/ oder länger / continuirt; doch allzeit / wann man schlaffen gehet/ ein frisches genommen/ man wird seine Wirckungen bald spühren; wanns gar zu sehr ungelegen/ mag mans bey Tage hinweg thun.

Ein fürtrefflicher Miltz-Wein: Nimm Hirschzungen-Blätter 1. Hand-voll/ Flachs-Seiden / eine halbe Hand-voll/ausgewässerte Cappern 2. Loth/ Rinden von Cappores-Wurtzen zwey Quintel/ und Tamarisken-Holtz zwey Quintel/ von einer halben Pomerantzen die Scheiffen/ alles in guten Wein geweicht/ und Mittags den ersten Trunck davon gethan/ und eine gute Zeit continuirt.

Die Melancholia, so aus Bewegung des Gemütes und zufallendem Unglück entstehet/ läst sich durch die Kunst der Medicin nicht vertreiben / solches ist mehr GOttes/ als eines Menschen Werck/ und dahin sollen auch dergleichen Betrübte und Angefochtene ihre beste Zuflucht suchen und finden.

Was aber die Melancholia betrifft/ so aus natürlichen Ursachen entstehet/kan solche wol gebessert werden; theils Medici schreiben für / Tincturam Corallorum Oleum Sulphuris, Spiritum Nitri, Spiritum Vitrioli, und dergleichen.

Apollinaris sagt: Sied Aland-Wurtzen in lautern Wein/ laß es kalt werden/ stoß darnach darein einen glühenden Stahl daß der Wein zum andernmal warm werde/ und trinck ihn so warm du es leiden kanst / das vertreibt die Ursachen der Melancholey; item Basilien-Kraut und Rhabarbara offt gebraucht/ macht ein frölich und frisches Geblüte.

Cap. CXIII.

Von der Colica/ Darmgicht und Winden.

In der Colica soll der Patient erstlich trincken / ein halb Gläslein voll Scabiosen-Wasser mit Therias/hernach von Pappeln/Veyeln/rothen Ruben/ Anis/ Fœnum græcum, Cassia, Hönig und Baum-Oel eine erweichende Clystier nehmen; die Kräuter von der Clystier kan man nachmals zwischen zwey Tüchern warm auf den Schmertzen überlegen; Oder ein Säcklein von Hönig/ waitzene Kleyen / und Saltz / eine Schüssel voll warmer Aschen / mit rothen Wein genetzt/ und mit einem Tuch bedeckt/ also warm aufgelegt; den Nabel soll man mit Dialthæa oder frischen Butter salben.

Die Colica mit Sand und Stein vermischt/ wird bald gestillt / wann man Camillen-Blumen in halb Wasser und halb Wein kocht / und es warm trincket; Item nimm von einer süssen Pomerantzen die äussere Schalen/ dörre und pulver sie/ nimm davon 3. Messerspitzen/ und 3. oder mehr Krebsaugen/ nachdem sie gros sind / auch gepulvert / in einem Löffel frisches Baum-Oels / wol abgetrieben/ und in einem warmen Wein abgemischt/ ausgetruncken/ es hilfft von Stund an.

Oder Kümmel in Baum-Oel geröstet / und ein wenig Petersil darzu gethan / und also warm / zwischen zweyen Tüchern auf den Nabel gelegt; Oder nimm ein wenig Asant in ein Pfännlein / löß es mit Brandwein auf/daß es wird wie ein Müslein/ nimm dann ein wenig Terpentin darzu/ vermenges/ und streichs über ein rothes Leder / als einen Thaler groß/ und legs auf den Nabel.

Item der Patient soll schlucken eine bleyerne Kugel die dissipirt die Flatus, und öffnet den Weeg/ dardurch die Winde ausgetrieben werden; Oder nimm die Fasten/ die oben an der Bibergail hanget/ laß es in einem Löffel wol heiß werden/ thue davon zwey Tropffen auff den Nabel / in einer Stunde vergeht das Grimmen / machet fast schwitzen/ und ist vielmal probirt worden.

Für die Colica soll man Kümmel-Oel in Brandwein oder warmen Bier trincken; Oder den pulverisirten

sirten Roßzirck/ von einem Vollroß oder Hengst/ der nicht geschnitten ist/in warmen Bier. Nicolaus de Blegny in seinen Anmerckungen über die Artzneyen/ gibt wider das Darmgicht folgendes Mittel: Nimm süsses Mandel-Oel 2. Unzen/ Rattichwasser 4 Unzen/weissen Wein/ Tag und Nachtkraut-Wasser/ jedes 3. Unzen/ Spiritus Salis und Spiritus Therepinti, jedes 4. Tropffen/und den Safft von einer halben Limoni oder Citroni/mische diese Dinge zusammen/ und mache zwey Doses daraus/ und gibs 3. Stunde eine nach der andern ein/ so die erste nicht genug ist diesem Ubel abzuhelffen/ welches aber gemeiniglich geschiehet. Die Colica wird vertrieben/ von einem gedürrten und gepülverten Hirschen-Zehn (PriapoCervi)mit so viel gestossenen Krebs-Augen vermischt/ & in convenienti vehiculo eingegeben. Für diese Kranckheit dienet auch/ wann man ein Bier warm macht/ und zimlich feist mit Butter/ und thut einen Löffel voll gepulverte Lorbeer darein/ und lässts den Patienten austrincken/ wol zudecken/und wol darauf schwitzen; wo das nicht helffen will/so ist die bewährteste Kunst: Nimm Schwein-Mist von einem reinen geschnittenen Schwein/ druck den Safft durch ein Tuch/ so viel auf einen Trunck gehen mag/ nimm darzu rothen Wein/ mach es mit Zucker fein süß/ und thue ein wenig Zimmet darzu/daß es leichter zu trincken sey/ laß es dem Patienten trincken/ und darauf schwitzen/ es wird den Zustand bald vertreiben/und nicht bald wieder kommen lassen; Oder streich einer Erbsen groß Zibeth in den Nabel/ und reib es wol ein; Oder nimm einer halben Haselnuß groß Bibergail/ thue es in ein Glas/ gieß darauf einen ziemlichen Trunck warmen Wein/ und trincks aus.

Für die Colica: Nimm 2. Tropffen Anis-Oel/ und 4. Tropffen Kraus-Müntzel-Oel/ und brauchs in warmen Wein/ ist ein trefflich Remedium; Oder nimm Calmus ein Quintel / brauch ihn in warmen Wein/ es hilfft bald; Oder Rec 3. oder 4. Löffel voll Brandwein/ 7. oder 8. gepulverte Lorbeer/ und so viel weissen Zucker/durcheinander gerührt und [illegible] truncken; Item 12. oder 13. Tropffen Spiritus The[illegible]thinæ in einer Suppen/ Anis-Brandwein/ oder [illegible] Appropriato eingenommen; Item von Spiritu[illegible] 3. oder 4. Tropffen / oder so viel Balsami Sulp[illegible] einem Frau-Distel-Wasser eingenommen; It[illegible]n zerstossen oder gebranntes Hirschhorn/oder [illegible]gillata in warmen Wein eingenommen; Oder nimm zwey Hand voll weissen Habern/zerstoß ihn in einen Morsel/ geuß anderthalb Quart alten Wein daran/laß dẽ Wein in einem Kessel wol aufsieden/ alsdann thue den zerstossenen Habern darein/ und rühr ihn fein gemächlich um/ daß er nicht anbrenne/ wird ein liebliches Küchlein daraus/ laß ihn aber weder zu dürr / noch zu naß und zu dünn werden; alsdann nimm den Kuchen/und bind ihn den Krancken bloß (so warm ers leiden mag) auf den Nabel/der Schmertzen vergehet bald; Item/Rec. Spiritus Nitri, zu Teutsch Saliter-Geist/ 3. oder 4. Tropffen/ in einem warmen Bier/ sich fein warm zugedeckt/ es hilfft durch GOttes Gnad/ gar in kurtzer Zeit/ ist an sehr vielen bewährt befunden worden.

Helmontius de Lithiasi fol. 107. sagt: Mandel-Milch getruncken/ hilfft für die Colica/ weil sie die inwendigen Glieder/mit ihrem Anrühren/ gleichsam salbe und besänfftige.

Henricus Nollius in Physicâ Hermeticâ fol. 49. schreibet: Convolvulus in Segetibus proveniens, intestina repræsentat, ideò decoctum ejus est in Colicâ singulare.

Item unter ein halb Seidel Geiß-Milch/ thu distillirtes Lein-Oel drey Löffel voll/ und trincks warm; oder aus welschen Nüssen nimm die Creutzlein/ dörre und pulvere sie/ und nimm davon einen Löffel voll in einer Suppen.

Baricellus meldet/ daß der ausgepresste Küh-Fladen vielen die Colica habe vertrieben/ wann er also bereitet wird/daß maus nicht mercke/ist aber mehr eine Cur für die Bauren; Oder das Blut von einem Aal in rothen Wein gemacht/ und in den grösten Schmertzen getruncken/ so lindert es sich bald.

Item/ Braun-Müntzen-Pulver einen halben Löffel voll in einer Hühner- oder Fleisch-Suppen zweymal des Tages eingegeben/und also damit continuirt; Oder frisches Küh-Koth im Mayen ausgebrennt/ und davon öffters getruncken/ hilfft wol.

Item/ Camillen-Blumen in einer feisten Hühner-Suppen gesotten/ und einer welschen Nuß groß Hirschen-Inschlet darinnen zergehen lassen/auch ein wenig Muscatnuß-Oel/und aufs wärmste ausgetruncken/ ist bewährt; Oder man soll eine halbe Kannen Meth/ ein halb Seidel Baum-Oel/ und eine Hand voll Kümmel so lang sieden/ als man ohngefehr ein Kälbern-Fleisch siedet/ und soll davon trincken.

Für das Reissen: ℞. Eine Hand voll Kranawethbeer/ auch so viel Hanffkörner/ eines kleinen Ey groß Venedische Seiffen/ durcheinander wol gestossen/ und Baum-Oel daran gegossen/warm auf ein blaues Tuch gestrichen/ und also übergelegt; man muß zwey dieser Pflaster haben / und eines um das andere überlegen/ des Tages dreymal/ und in der Nacht/ wanns besser wird/ soll man hernach den blauen Fleck noch ein drey Tage lang tragen.

Item/ von dem Fach-Zahn eines hauenden wilden Schweins davon ein Messerspitz gefeilt/ und dem Patienten davon in convenienti vehiculo, oder in einer Suppen eingegeben.

In der Darm-Gicht/ soll man sich mit Lein-Oel clystiren; Galgant offt genutzt/ ist auch gut dafür; Oder distillirt Mayblumen-Wasser/ oder Poley gesotten in Wein/ und warm aufgelegt; Item/ Engelsüß offt gebraucht.

Für allerley Leibes-Schmertzen/kan man/ nach der dreyzehenden Stunde des neuen oder vollen Mondes/ drey Knobloch-Zehen klein hacken/ und in einem Löffel voll Brandwein einnehmen.

Herr Carrichter gibt dieses Mittel: Nimm Oleum Spicanardi anderthalb Löffel voll/lanlicht/ im vierdigen weissen Wein 4. Löffel voll; Oder nimm Chelidonia-Kraut/ breiten Wegricht / und Hundszungen-Kraut/ jedes zwey Hand voll / zerstoß und siede sie in guten weissen Wein / bis es gantz weich gesotten / wie ein Müslein wird/ legs also über den Bauch/ so warm du es leiden kanst.

Für die Winde ist dis ein guter Triet: Nimm Coriander/ Anis/ Fenchel/ Römischen Kümmel / die äusserste Rinden von Pomerantzen ana anderthalb Quintel/ Ingwer ein halb Quintel / Muscatnuß 2. Quintel/ Zucker-Candi 6. Quintel / Muscatblühe ein sechzehend Theil/ alles klein gestossen/ wol vermischt/ und nach dem Essen auf einer gebäheten Semmel-Schnitten drey Messerspitzen/ in Wein geweicht/ genossen: Oder etliche Morgen nacheinander 9. Pfefferkörnlein zerdruckt in einer Suppen genommen.

Item/ für die Wind und Seitenstechen: Nimm Camillen/ Wachholderbeer / Kümmel / Melissen-Kraut/ warm gemacht/ in ein Säcklein genähet/ und aufgelegt/ wo es einem wehe thut.

Ein Wasser für die Winde: Man soll nehmen ein Seidel Zimmet-Wasser/ Rosen-Hönig darein giessen/ daß es einem Julep gleich dick werde/ und zwey Löffel voll Brandwein darunter mengen/ davon mag man Morgens einen oder zwey Löffel voll trincken.

Wann man grosse Schmertzen von Winden und Reissen hat / soll man einen grossen wol-erhitzten Laß-Kopff über den Nabel setzen/ und solches offt wieder erneuren; dis (sagt Herr Böckler) sey eine geschwinde Hülffe/ und ziehe die Wind wunderbarlich heraus/ und dis soll man auch brauchen in erhartetem Miltz/ und andern Orten.

Cap. CXIV.

Von den Würmen.

Für die Schürffen oder Wasser-Kälber im Leib/ soll man Hünerdarm mit Milchraum kochen/ wie ein anders grünes Kraut/ und solches nüchtern essen/ dis treibt sie alle aus dem Leib.

Für die Würme dienet auch folgendes Pflaster: Rec. Aloepatica, Ochsen-Gall/ und Wermuth-Oel/ mach ein Pflaster daraus/ und legs über den Nabel drey Tage nacheinander; Oder laß rothe Myrrhen in Brandwein zergehen / und thue es in den Nabel; Oder die Myrrhen mit Milch und Hönig eingegeben; Oder von Schafftheu das Pulver in Hönig eingenommen / auch etliche Tropffen Scorpion-Oel in einer Suppen eingegeben; Oder ein kleines Löffelein voll S. Johannis-Oel; Oder einen Löffel voll Essig und ein Messerspitz Pfefferstupp/ durcheinander zerschlagen / eingegeben: Dabey ist aber wol zu mercken/ daß alles/ was man für die Würm eingibt/ solle im abnehmenden Monden geschehen/ zu Morgens nüchtern/ daß man fünff Stunde darauf nichts esse oder trincke / und muß es drey Tage nacheinander brauchen.

Für die Würm ist auch sehr gut gebranntes Hirschhorn in warmer Milch / oder aber Knoblauch in Milch eingegeben; Item/ von Rhein-Farrenkraut den gelben Saamen / ein halbes Quintel in Hönig eingegeben; Oder man soll Venedisches Glas zerstossen/ mit Hönig vermischen/ und in einer Nußschalen auf den Nabel binden/ treibt alle Würme aus.

Item/ Korn-Blühe gedörrt und gepulvert / und in was man will/ in einem ausgebrennten Wasser/ Suppen/ Bier oder Wein eingenommen; Oder man soll Wermuth klein hacken/ Brandwein darauf giessen/ damit soll man den Nabel fein warm schmieren / wann man Würm hat/ so faimen die Hände am schmieren.

Item/ soll man ein Alantwurtzen am Halse hängen/ auch Alant-Wurtzen in Wein sieden/ und drey Morgen nacheinander einen Trunck davon thun / es tödtet die Würme; Oder Pfersichblühe gepulvert/ und in einem Ey eingenommen; Oder man soll von einer Pomerantzen oben ein Blätlein abschneiden/ die Kerne mit einem kleinen Messerlein heraus thun / und sie voll mit frischem Baum-Oel angiessen/ das Blätlein wieder darauf binden/ ein nasses Werck darum wicklen / im heissen Aschen braten / alsdann den Safft heraus drucken und zuckern; dis soll man auf einmal austrincken. Corallina, oder Meer-Moß übertrifft / wider die Würm der Kinder / alle andere Mittel / sie tödtet und treibt die Würm gar bald aus/ man pulvert sie / und gibts eines Quintleins schwer ein.

Für den Wurm am Finger/ oder sonst/ soll man das weh-thuende Glied in ein heisses Baum-Oel halten/ so warm als mans leiden kan; es thut anfangs schmertzlich wehe/ aber man solls so lang/ als es möglich/ leiden/ es tödtet den Wurm/ und hilfft gewißlich. Item/ man soll Venedisch Glas zu Pulver stossen/ unter altes Schmeer mengen und überbinden/ hilfft auch gewiß; Oder man soll nehmen Vitriol/ guten scharffen Essig und Hönig/ dis soll man sieden/ dick/ wie ein Müslein/ Pflaster-weise aufstreichen/ und also warm überlegen.

Für den Wurm an dem Finger: Zerknirsche Persicariam oder Wasser-Pfeffer/ leg es über / oder ziehe ein Gall-Blätterlein von einem Schwein / als einen Fingerling an. Den Wurm im Finger tödtet Limonien-Safft/ oder auch die Säure vom Häring/ und gesaltzen Speck; Item/ den Finger in Froschlaich-Wasser/ das distillirt worden/ gehalten/ ist ein gewisses Mittel/ wiewol es schmertzet / wann er nur eine Zeitlang darein gehalten wird; Item/ einen lebendigen Regenwurm aufgebunden/ bis er darauf sterbe; Oder wer einen lebendigen nicht leiden kan/ der stosse etliche Regenwürme/ lege sie über/ und wechsel ein paarmal ab: In Summa/ alle starck-kühlende Sachen vertreiben den Wurm/ wann mans bald braucht / ist aber schon Eyter verhanden/ helffen sie nicht / sondern man muß den Ort mit einem Scheermesser öffnen / so fliessen etliche Tropffen Materi heraus/ und höret damit aller Schmertzen auf; Item/ nimm die Gall von einem verschnittenen Eber/ menge Schwefel darein/ und binds über.

Für den Wurm am Finger: Nimm Waitzen-Mehl/ Hüttrauch/ und das Gelbe von einem Ey/ vermische es mit Hönig/ und bind es über den Finger/ der Wurm stirbt davon. Item/ für den Wurm: Nimm ein Mäßlein guten scharffen Essig / und einen grossen Eß-Löffel voll Hönig darzu/ thue darunter für 8. oder 10. Kreutzer (darnach er theuer oder wolfeil ist) voll klein-geriebenen Grünspan/ rühr es unter den siedenden Zeug / laß es aber im Sieden nicht übergehen; wann es fein Kesten-

braun wird/ so ists genugsam/ behalt es in einem dicken starcken Glas / dann in Tiegeln oder Häfen bleibts nicht; brauchs für den Wurm also: Netz ein Tüchlein so groß als das Glied ist/ daran der Wurm ist/ binds über/ so ziehets eine Blasen / laß dieselbe aufthun und ausrinnen/ ist bewährt.

Cap. CXV.

Von den Nieren und Harnwinden.

DOlor Neuphriticus ist der Colica in dem ähnlich/ daß er mit Hertz-Wehe / Brechen / Bauch-Schmertzen/ Winden und Verstopffungen / wie die Colica/seinen Einzug nimmt: aber in diesem ungleich/ daß er obenher anfanget/und nach und nach hinab in die Lenden steigt; die Colica aber fängt unten auf der rechten Seiten an / und steigt aufwärts bis an die lincke Seiten des Bauchs ; wann man diese curiren will / muß vorher der Leib offen seyn.

Die Entzündung der Nieren zu vertreiben: Nimm ein Loth Bräun-Zeltlein / solvire sie in einer Maaß Bronnen-Wasser/ thue so viel Zucker darein/ daß es zu trincken lieblich werde/ davon mag der Patient/ so viel und offt er will/ nach Belieben trincken; Item Ehrenpreiß mit Wein eingepaitzt/und ein Wasser daraus gebrannt/ reiniget die Nieren und Blasen.

Für die Harnwinde und das Tröpffel-weise Harnen/ sagt Apollinaris, sey gut Raden gethan in ein Glas / Wein darüber geschüttet/und getruncken; Item Wegricht-Safft oder Quendel mit Anis in Wein gesotten/ und getruncken; Oder von der Baldrian-Wurtzen getruncken.

P. Tilkovvsky sagt de Re agrariâ p. 760. wer auff warmes Bier ein kaltes trinckt/der bekommt die Stranguriam, oder den Harnstrang; wann er aber kaltes trinckt/und warmes darauf/so geschicht ihm nichts/dann das warme Bier ist warmer Natur/ und dünstet warm auf/ wann aber kaltes darauff getruncken wird/so werden diese Dünste auffgehalten/ daß sie nicht evaporiren können/ und werden per Antiperistasin entzündet/ daher entspringt der Harnstrang/ indem die Harngäng den entzündeten Harn förchten/und sich enge zusammen halten; dieses kan man remediren/ wann man den kleinen Rettich-Safft darauf trincket/weil er gantz leichtlicht durchdringt / daher er auch den Stein solvirt und zertreibet/ darum durchdringt er das kalte Bier/ erwärmet es/und eröffnet also den Weeg/daß die Dünste von dem warmen Bier ausweichen können; wann aber auf kaltes Bier das warme getruncken wird/ so wird die Exhalirung nicht verhindert.

Wer Blut harnet / der stosse Arabische Gummi und Dragant zu Pulver / menge solches mit Portulaca-Safft/ zu einem Taiglein/ mache Pillulen daraus/ und nehme davon ein halb oder gantzes Quintel auf einmal ein.

Wer Tröpffel-weise harnet der nehme 4. Hand-voll waitzene Kleyen/und 2. Hand-voll Petersil/koche solches in Wasser so lang/biß dasselbe Wasser versotten/ so fasse dann / was überblieben ist/ in ein dünn leinen Tuch / und leg es über die Schooß / wo die Blasen ligt ; Also auch Calmus in Wein gesotten/ und getruncken/ ist gut darzu/ und stärckt den Magen.

Item/ für die Harnwinde/soll man nehmen Hühner-darm/sie zwischen 2. heissen Ziegeln wol dünsten/hernach den Safft heraus drucken / zuckern / und einen Löffel voll davon eingeben ; ist sonderlich gut für die Kinder.

Oder man soll nehmen eine Hand-voll rockene Kleyen/ eine Hand-voll Kümmel/ eine Hand-voll Saltz/ in einer Pfannen wol wärmen / und in einem Säcklein gar warm auf den Bauch legen.

Für die Harnwind ist auch bewährt / gepulverter Meerhirs/ so viel man zwischen dreyen Fingern fassen kan; Item/ Storchenschnabel in Milch gesotten/ und warm auf die Reye gelegt;oder man soll Katzenschwäntze und Buchsbart/jedes ein Hand-voll/klein schneiden/ eine Kanne Geis-Milch daran giessen/ein Seidel lassen einsieden / und Morgens und Abends ein halbes Seidel davon trincken; oder man soll in einem weich-gesottenen Ey ein gepulvert süsses Holtz einnehmen.

Fürs Blut-harnen soll man warme Schaaf-Milch trincken; Item Storchenschnabel zu Pulver machen / und was man zwischen zweyen Fingern fassen kan/ in warmer Milch oder Suppen einnehmen.

Wer seinen Urin nicht halten kan / der mache ein Pflaster von Balsemkraut/ und legs zwischen den Reyen und Nabel / auch dahin gelegt gesottene Hirsen mit Gersten-Wasser; Item/ soll auch gut seyn Feld-Kümmel getruncken in Wein.

Wann einer den Harn nicht behalten kan/nehme er spitzigen Wegricht/Kraut und Wurtzen/sieds in Wein/ und trinck davon; Oder man nehme von Braunellen/ Isop / Rosen und weissen Lilien die ausgebrannten Wasser/ eines/ so viel als des andern/ vermische es/und trincke des Tages zweymal davon/ allzeit auf 3. Loth.

Cap. CXVI.

Diuretica und was dem anhängig.

WElcher hart harnet / der mache ein Oel von Stabwurtz/ und schmiere sich damit unter dem Nabel; Oder siede Eybischwurtzen im Wein / und trincke davon/ oder esse Anis: Oder esse 3. oder 4. Judenkirschen Abends / wann er will schlaffen gehen; Oder trincke von Betonica / Camillen/ oder Körbelkraut; Item/ Kästen gedörrt/ gepulvert und eingenommen mit Krebsaugen-Pulver und Eppich-Wasser/oder distil-

distillirten Erdbeer-Wasser/ oder von Baldrian oder Meer-Rettich gegessen / oder von St. Johannis-Kraut und Saamen getruncken; Oder trincke decoctum Abrotani, in quo Sal Nitri dissolutum fuit, optimum est remedium.

Für den kalten Seich / (davon auch voriges Capitel etwas meldet) sollen gut seyn Cypressen-Blätter in Wein gesotten/ und davon getruncken / oder auch Sevenbaum also gebraucht / wie auch Bronnenkreß; der Safft von süssen Holtz eingenommen; benimmt alles Ungemach der Blasen / das thut auch spitziger Weegricht-Safft getruncken. Wann einer nicht harnen kan / so gib ihm Bocks-Blut ein/ das hilfft gewiß.

David de Planis Campi, der Königliche Frantzösische Chirurgus, schreibt: Wann man nicht harnen kan/ soll man nehmen die Eyer-Schalen / davon die Hühnlein ausgeschloffen / das innerste Häutlein fleissig wegthun/ das andere zu subtilen Pulver machen/ und davon zwey Quintel schwer in Steinbrech-Wasser einnehmen.

Herr Heinrich von Rantzau / in seinem geschriebenen Haus-Buch gibt dieses Mittel: Wann einer nicht harnen kan / so nehme er geschälte Zwiebeln / siede sie in einem Topff mit Wasser / biß sie gantz weich werden / binde sie also warm auf die Reye des Bauchs / und wechsel ab / so offt es kalt wird / es hilfft.

Bonifacius Rhodiginus, J. U. D. Proto-Notarius, Abbt und Archi-Diaconus zu Tarviso, in seiner Historiâ Ludicrâ lib. 9. cap. 29. meldet / daß / wann man nicht wol harnen kan / sey das beste Mittel / Ameissen gepulvert/ und in einem Vehiculo eingegeben / die den Harn starck treiben sollen.

D. Minderer schreibt / der Meerhirsen-Saame (Milium Solis) gepulvert/ und in Wein / oder einer Brühe/ eines halben Ducaten schwer / eingenommen/ treibet den verstandenen Urin mit Gewalt/ jedoch muß der untere Leib vorher geöffnet seyn.

Idem sagt: Linaria, Harnkraut/ so an den trockenen Rainen/mit gelben Blumen/Hauffen-weise wächset/im Wein/oder einer Brühe gesotten/ öffnet den verstandenen Harn; oder so man das ausgebreitte Rettich-Wasser offt über frischen Rettich giest/ und offtermalen also distilliret/ ist es in diesem Fall eine köstliche Artzney.

Item / wann einer nicht harnen kan/ so nimm drey/ (andere nehmen 7. oder 9.) eingesaltzene Limoni-Aepfflein oder Surlemonien, lasse sie vorher ein wenig im Wasser ligen/ und wasch sie vor wol aus/ alsdann zerknirsche sie in einem Mörsel/ drucke den Safft aus/ so viel sie geben / und laß es dem Krancken auf einmal trincken.

Item man soll von einem Biber-Zahn schaben / so viel als man Saltz in ein Ey braucht / und im Wein eingeben; Oder einen Balg von einem Mertzen-Hasen/ in einem neuen Hafen zu Pulver gebrannt / und so viel man zwischen drey Fingern fassen kan/ im Wein eingenommen oder man soll Petersil und Bronnenkreß/ jedes eine gute Hand-voll im Wasser gar weich sieden/und so warm mans erleiden kan / auf die Reye legen; Fürs Blut harnen gebe man dem Patienten offt warmes Baum-Oel in Bier / oder distillirtes Kümmel-Oel 6. Tropffen in warmen Bier.

Für die kalte Seuche nimm Succum Fumi terræ ℥j. misch Agaricum ʒs darunter/ und gibs dem Krancken/ es hilfft ohne Zweiffel.

Item/ Camillen-Blumen in Wasser gesotten; item Tannenschwamm ist auch gut dafür / oder Weegtritt-Gras/ oder gemeines Gras in Wein gesotten und getruncken/ diß bricht auch den Stein in der Blasen: item iß Klettenwurtzen.

Wer den Harn nicht halten kan / soll Pudenda suilla gekocht oder gebraten brauchen / diß soll offt seyn probirt worden / und sehr bewährt seyn/ wie D. Valent. Andr. Mœllenbroccius in Miscellaneis Curiosorum Anno secundo Observa. 21. bezeuget. Andere brauchen auch die Blasen vom Schwein zu Aschen gebrannt / oder gedörrt / und gepulvert / die Gailen von Haasen/ den Kropff von einem Hahn gedörrt / und gepulvert / die Aschen von einem gebrannten Igel/ das Pulver von den Fischen / die in einem Hechten gefunden werden; aber das erste soll das bewährteste seyn. Wann nichts helffen will / soll man junge Mäuse im Ofen dörren / zu Pulver machen/ und in einem weichen Ey/ nach und nach/ einnehmen; damit sind zwey gute Proben gethan worden / wie in Miscell. Curios. Anni 6 & 7 Observ. 88. Joh. Mich. Fehrus bezeuget/ fol. 123. Auf einmal soll man drey Mäuslein nehmen / und es/ wanns das erstemal nicht hilfft/ zum drittenmal wiederholen.

Cap. CXVII.

Für Sand und Stein.

Man soll den Patienten zuvor mit einer Untzen Cassia purgiren/ist er verstopfft/ clystirt man ihn mit Kühe-Milch/ darinnen ein paar Eyerdotter; die Clystieren müssen starck seyn/und wañ der Schmertzen nicht nachläst / öfters wiederholet werden; man kan ihn / bis auf den Nabel/ in ein Bad setzen darinnen Eybisch/ Pappeln/ rothe Ruben/Mertzen-Veyel/Lein-Saamen/ Fœnum Græcum, Camillen-Blumen und Melilot/ in einem saubern Säcklein gesotten sind: Nach dem Bad kan man ihm ein paar Löffel voll Syrupi de Capillis Veneris und vom Kreen geben / und 3. Untzen süssen Holtz-Safft/ item/ ein wenig Crystallen-Oel in weissen Wein getruncken/oder in Ziser/Erbis-Suppen; item kleine Pillulen von Venedischen Terpentin / der 10. oder 12. mal in frischem Wasser ausgewaschen ist/in weissen Wein oder Frauenhaar-Syrup genommen. Die mit Stein Sand und Colica behafftet sind/ sollen durchaus auf keinem Federbett / sondern auf Matrazzen ligen / alle Entzündungen zu verhüten / sollen auch nicht auf dem Rucken ligen.

Für Sand und Stein ist auch gut weisser und gelber Agtstein gepulvert/ und in Rettich-Wasser getruncken; Oder Hirschzungen-Blätter in Wein gesotten und getruncken / diß ledigt und zerbricht den Stein;

Nimm

Nimm Virgam auream, das ist das Heydnische Wund-Kraut/ machs zu Pulver/ gib dem Krancken Morgens nüchtern ein Eß-Löffel voll davon in einem Ey zu trincken/ und laß ihn sodann 4. Stunden fasten/ so wird der Krancke in einer halben Stund darauf harnen; so er nun dieses 10. oder 12. Tage nacheinander gebraucht/ wird es allen Stein in den Nieren zerbrechen/ und ohn allen Schmertzen ausführen.

Oder nimm sauren Citronen-Safft/ süsses Mandel-Oel ohne Feuer gemacht/ jedes eine Untz/ das thue zu einer halben Aechterung weissen Wein/ misch alles wol untereinander/ davon nimm ein gantzes oder halbes Gläsel voll/ nach dem Alter und Stärcke des Krancken/ drey Tage vor dem neuen Licht/ darzu dienet auch Erdbeer-Brandwein.

Für den Stein in der Blasen/ gibt Joh. Rudolphus Camerarius ein sonderbares Experiment, in Sylloge Memorab. Part. I. Centur. 4. num. 30. Nimm von denen zu Nachts leuchtenden St. Johanns-Keferlein/ (Cicindelas) 150. an der Zahl/ thue Köpff und Flügel hinweg/ laß es in einem kupffernen oder messingen Geschirr an der heissen Sonnen dörren/ bis man sie zu Pulver stossen kan/ dis vermisch unter Tragant-Wasser/ daß man Zeltlein oder Küchlein daraus machen kan/ wann diese dürr worden/ befeuchtet mans wieder mit Tragant-Wasser/ wie vorhin/ und dis muß man also viermal wiederholen/ wann mans aber also wieder pulverisirt/ muß man/ nach und nach/ 2. Drachmas süsses Mandel-Oel/ das frisch sey/ darzu mischen/ davon gib dem Krancken auf einmahl einen Scrupel/ mit 5. Untzen der Decoction vom süssen Holtz/ Capilli Veneris & Polytrichi, es hat verwunderliche und fürtreffliche Wirckungen.

Apollinaris sagt: Körbelkraut mit Steinbrech in Wein gesotten und getruncken/ zerbricht den Stein in der Blasen; Oder Lorbeer getruncken in Wein/ zertreibet den Stein in der Blasen und in den Lenden; Item Mertzen-Hasen also lebendig verbrennt zu Pulver/ dienet für den Stein/ mit Wein eingenommen; Oder das Blut von einem Fuchsen gedörrt und gepulvert/ oder bitteres Mandel-Oel ist gut wider den Stein und Wehtagen der Nieren.

Für den Stein/ soll man Limoni-Safft trincken/ der solvirt ihn; oder laß einen geschabenen Rettich über Nacht in einem Wein weichen/ und zu Morgens trinck den Wein; oder Rettich- und Limoni-Safft mit gestossenen Zucker-Candi vermischt/ ein wenig auf ein Glütlein gesotten und gebraucht.

Ein gewisses Mittel für den Stein: Machet einen Tiegel glühend/ und traget von dem Nitro je ein wenig/ und wiederum ein wenig hinein/ sonst ist Gefahr dabey/ es laufft gerne über den Tiegel in das Feuer/ darum muß man gar wenig nehmen. Wann alles im Tiegel ist/ so bekommt man das Nitrum fixum; Dieses feurige Saltz gebrauchet man in einer gar geringen Dosi, einer Erbsen schwer in Spiritu vini solvirt/ solchen ausgetruncken/ und sich in eine Bad-Wannen gesetzet/ den Leib wohl verwahret/ so hat dieses feurige Saltz die Krafft/ das Stein-saltzigkeit zu alteriren und zu zermalmen/ wie einen Sand. So man es etliche mahl wiederholet/ wird man endlich des Steins gantz befreyet/ dann die Krafft des Nitri ist sehr penetrant daß es auch durch die härteste Steine durchgehet/ absonderlich aber die Substantz/ woraus der Stein wird gantz und gar zerstöhret/ und von einander treibet/ daß man mit diesen Gebrauch sich/ durch der Hülffe GOttes/ von den Stein gantz entledigen kan. Oder man soll die Gegend/ wo der Stein liegt/ offtermals mit Fuchs-Blut reiben davon zergehet der Stein. Oder man soll das Kirschen-Pech/ oder das Pech von Birn-Baum/ in Wein zergehen lassen/ und davon trincken. Für den Stein: Nimm Eyerschalen/ daraus Junge gebrütet worden/ reinige sie von dem inwendigen Häutlein/ wasche sie im weissen Wein/ und dörre sie/ und dis wiederhole 3. oder 4. mahl/ thue hernach darzu Ingwer/ Capern-Wurtzel aus Orient/ Rubiam Tinctorum, alles im gleichen Theil/ und gepulvert/ dis Pulver muß wol vermacht aufbehalten seyn/ und wann du es brauchen wilt/ so nimm zween Messerspitz davon in einem weissen Wein ein/ der Krancke soll vorher eine Stund im Bette liegen/ darnach 3. Stund vor dem Mittagmahl umspatziren; wann der Schmertzen sich weiter ereignet/ soll man noch eine Dosin davon nehmen. Den Calculum brechen die Hagenputten/ von ihren Kern und den rauhen Stacheln wol gereinigt/ und im rothen Wein zu einer dicken Latwergen gesotten; man nimmt davon einen Löffel voll/ bis die Stein alle weggegangen; man soll auch/ wann man schlaffen gehet/ Terpentin im Brandwein einnehmen/ oder frühe nüchtern etliche Körnlein Kranawethbeer; den Sand treiben die an den Ufern gefundene Muschlen/ gebrannt/ und im Bier oder Wein eingenommen. Für den Stein: Nimm Morgens nüchtern/ einer Haselnuß groß frischen Butter/ der ungesaltzen sey/ in einer halben Viertel Stund trinck darauf einen halben Becher voll Rhein-Wein/ oder guten Francken-Wein. Auch ist gut für den Stein: Thue Tauben-Koth in Rheinischen Wein/ laß es 2. oder 3. Tag also stehen/ bis der Wein gantz lauter wird/ geuß ihn sacht herab/ und nimm eine oder zwo Zähen von Knoblach/ zerschneid den/ und leg ihn in den Wein/ drey Tage lang/ hernach/ wann der Mond abnimmt/ so trinck ihn/ soll ein bewährtes Mittel seyn: Oder nimm einen oder zween Grillen/ die in den Bauren-Stuben singen/ thue die Köpff/ Füß und Flügel weg/ laß den Leib in Petersill- und Steinbrech-Wasser so lang maceriren/ bis alles zu einem weissen Safft wird/ das ist für den Blasen-Stein/ und wann man nicht harnen kan/ ein sonderbares Experiment, darauf bald der Harn seinen Gang wieder bekommt/ und der Stein heraus getrieben wird; dis ist an vielen Bauren probirt worden die aber nicht gewust/ was man ihnen gegeben/ wie die Miscellania Curios. des neunten und zehenden Jahrs/ Observ. 27. fol. 201. bezeugen. Item Cicadæ seu Locustæ calcinentur in vase figulino obturato, ex his deinde eliciatur Sal, purgandum solutionibus & filtrationibus, donec clarum evadat, hujus Salis ℈ß. vel ℈j vel ultrà, cum aqua Ononidis aut similium, virtutem mirandam habet in extirpando omni calculo. Item das ausgebrannte Wasser von Pomerantzen-Kernen/ mit 2. oder 3. Tröpfflein Calchanti, zermalmet die Nieren- und Blasen-Stein.

Herr Digby schreibet: Nimm sechs Füsse von Rebhünern/ dörre sie wohl/ und stoß sie zu Pulver; dieses

Pulvers nimm einer Nußschalen voll/wol vermischt in Petersil-Wasser/ alle Morgen und Abend ein/ dis vertreibt den Blasen-Stein. Item/ dieses ist ein treffliches Wasser für den Stein. Man nimmt ein Seidel spiritus vini, der sehr starck ist/ ein Seidel Erdbeer-Wasser/ gemeines Bronnen-Wasser eine Halbe / braunen Zucker-Candi 6. Loth / Rhabarbara anderthalb Quintel gröblicht zerschnitten/und hernach zerstossen/ dis zusammen in ein Glas gethan/wol verbunden/und etliche Wochen an einem warmen Ort stehen lassen/alsdann durch ein sauber Tuch gesiehen/und gebraucht/soll gar bewährt seyn; Oder nimm vier weisse schöne Kitzingstein/ glühe sie/ und lösche sie in gutem Malvasier ab / verdeckts wol mit einem Deckel/ und umgeschlagenen nassen Tuch/ trinck davon alle Morgen einen Löffel voll / expellit lapidem vesicæ, sine dolore, & è renibus calculum miraculosè. Item/ nimm Krebsaugen und Eycheln/ jedes ein halb Loth/ Galizenstein und rothe Myrrhen / jedes ein halb Quintel / wol gestossen und untereinander zerrieben/ von diesem Pulver allweg ein halbes Quintel in 2. Löffel voll Meerrettich-Wein eingegeben / Abends und Morgens/ es treibt gewaltig. Den Wein aber mach also: Nimm 2. Unzen Meer-Rettich / schab ihn klein/ thue ihn in ein Glas/gieß ein Quart Wein darüber/laß ihn wol vermacht Tag und Nacht darauf stehen/ alsdann abgeklärt/ und gebraucht.

Für den Stein: Brenn Hasen-Blut und den Balg davon in einem Hafen zu Pulver / und gib dem Krancken einen halben Löffel voll / in einem guten Vehiculo warm nüchtern zu trincken / so wird der Stein zerschmeltzen; und daß daran nicht zu zweiffeln / so schütt in ein warm Wasser / einen Löffel voll dieses Pulvers/ und leg einen Stein darein/ welchen du willt / so wird er von Stund an anfangen zu verschmeltzen/ welches zu verwundern.

Ein warhafftes Recept für den Stein und Sand: Rec. 8. Loth Schnecken-Blätlein/2. Loth Krebsaugen/ 1. Loth Orientalische Perlen / auch so viel Corallen/ Karpffenstein/ und von den Beinlein / so die Karpffen ober des Mauls haben / und die Gestalt eines Karpffens vorstellen/ 2. Loth gedörrten Salve / 1. Loth weisse Sanickel-Wurtzen/ 1. Loth Eychens-Laub/3. Loth Hetschapetschen/ die Steinlein heraus gethan / alles pulverisirt/ und untereinander gemischt / und einen Ungarischen Ducaten darein gefeilt / jede Wochen zweymal/ als Abends und Morgens/ein Messerspitz voll/ in einem Löffel voll Wein/Bier oder Fleisch-Brühe/eingenommen/ zwey Stunde darauf gefastet / wircket verwunderlich.

Eine bewährte Kunst für den Stein: Nimm eine Halbe Malvasier / und ein halb Seidel Baum-Oel / thue es durcheinander/und sieds wol/ trincks drey oder vier Tage nacheinander/ aufs wärmste du es leiden kanst.

Helmont. de Lithiasi fol. 59. ait: Cerevisiam, cui semen Dauci incoctum est, liberare à Lithiasi. Idem fol 74. asserit, liquorem è ramis vulneratæ Betulæ fluentem, esse merum Lithiasis Balsamum.

Item/ schab die gelben Rinden von vielen Limonien ab/ mit einer scharffen Feil / thue sie in einen glasirten Weidling/und laß es drey Tag im Keller/oder an einem kuhlem Ort stehen/preß hernach den Safft aus/ auf jedes Pfund dieses Saffts nimm 60. Judenkirschen/ zerquetsche sie mit den Fingern / thue es zusamm in einen gläsernen Kolben/der wol verdeckt sey / distillir es sacht in warmen Aschen oder Sand/Tag und Nacht/brenns hernach in Balneo Maris aus; man nimmt auf einmahl 3. Unzen dieses Wassers mit einer halben Unzen schönen zerstossenen Zucker/und 2. Unzen geringen weissen Wein/ lässt solche eine gantze Nacht mit einander baitzen; man nimmts frühe 3. Tage nacheinander/ im abnehmenden Monden / soll Sand und Stein stattlich ausführen; theils nehmen nur die zerknirschten Juden-Kirschen/ und das Saure von Limonien / lassens etliche Stunde im weissen Wein weichen/ und distillirens hernach; im Sommer mag mans seltner/ im Winter aber öffter bräuchen / wie Ferrarius lib. 3. Hesperidum fol. 354. bezeuget. Idem lib. 4. fol. 478. sagt: Stillatitia seminum Aurantii aqua, cum binis ternisque Chalcanthi guttulis, Renum & Vesicæ calculos comminuit. Olaus Wormius in Museo fol. 59. sagt: Der Stein aus dem Kopff der Perßling und Karpffen/ sey gut wider Sand und Stein/ wann man ihn gepulvert/ einer Drachma schwer/in Wein eingibt.

Ein anders sehr gerühmtes und bewährtes Mittel dafür: Nimm wol-zeitige Holderbeer/ thue sie in einen neuen verglasirten Hafen/ der sauber ist/ schütte guten alten Wein darüber/daß er ein wenig über die Beer gehe/ verkleibe den Hafen mit Leim/daß kein Dampff davon gehe/grab im Keller eine Gruben/ oder nimm einen grossen Kübel voll Roß-Zirck/ laß den Hafen 40. Tage darinn vergraben stehen/ hernach thue ihn heraus/ und brenn die Materi in Baln. Mar. aus/ brauch davon jedesmal/ 3. Tage nacheinander/ vor den Neu-Monden/ alle Tage 3. Löffel voll/ Morgens nüchtern/und faste ein paar Stunden darauf; oder auch zwischen den Neu-Monden/ wann du den Stein empfindest / jedesmal 2. Löffel voll/continuir solches allzeit 3. Tag nacheinander/ vor dem Neu-Monden / du empfindest den Stein gar nicht/ es hilfft endlich gar/und zermalmet den Stein in Nieren und Blasen/ man wirds bald/ wann mans etlichemal gebraucht hat/ in Matulâ sehen /daß viel klein zermalmeter Sand / ohne einigen Schmertzen oder grossen Stein/ weggehe.

Electoris Serenissimi Brandeb. moderni Recept für den Sand ist folgendes: Rec. Mespilor. Specier. Diatraganth. Crystalli Tart. ana ℥j. radicis ononidis. Liquiritiæ, Sem. Melon. excorticat. Milii Solis ana ℥j. Sem. Saxifrag. Genindæ, Raphani, Althææ ana ℨß. Sacchari Candi albi ℈ij. misce, fiat pulvis subtilis in septem partes æquales, in Novilunio sumatur in aqua Fragrariæ aut Saxifragiæ.

Baricellus schreibt/daß der Stein/ der in einer Stier-Blasen im Majo gefunden wird / trefflich wider den Stein diene/ in Wein gelegt / der werde davon Saffran-Farb; von diesem täglich nachgegossenem Wein soll man trincken/bis der Stein gantz verzehret wird/ so wird sich auch der Stein im Menschen verlieren / wie auch Quercetanus bezeuget.

Herr

Herr Ranzau in seinem Manuscripto gibt dieses Mittel: Vom Eschen-Holtz schab die öberste Rinden weg/ von der nächsten aber/die am Holtz ist/schabe ein Hand-voll herab/thue es in eine Maas des stärckesten Weins/ laß es halb einsieden/ in einem verglasirten wol lutirten Topff; wann dich der Gries plaget/ so sitz in ein Bad/ und thue davon einen guten Trunck warm/ es treibet/ lediget/und nimmt hinweg; schadet auch nicht/daß man aus einem von Eschen-Holtz gemachten Geschirr trincke. Ex eodem: Nimm Tauben-Mist/ leg ihn 3. Tag und Nacht in scharffen Essig/ darnach distillier ihn in einem Brennzeuge/ davon gib dem Krancken Abends einen Löffel voll/und Morgens auch so viel; wilt du die Krafft dieses Wassers probieren/ so leg einen Ziegelstein in diß Wasser/ es macht ihn innerhalb vier Tagen zergehen.

Item mach eine Milch aus Mandeln/ Pfersichkern/ Kirschkern und Schlehenkern/treib sie in Petersil-Wasser/ und trinck offt davon.

Für den Stein in der Blasen/ daß er zerbricht und ohne Schmertzen weggehet: Rec. zwey Hand-voll lauters Tauben-Koth/ mit keinem andern vermischt/ thue es in ein starckes Glas/ gieß darauf guten Wein-Essig/ so viel/ daß es so dick wird wie ein Muß/ vermach das Glas wol/ setz es sechs Tage an die Sonnen/ darnach distillirs/so wird ein schön lauter Wasser daraus; wann man nun den Stein empfindet/ soll man zu Morgens nüchtern einen gantzen/ oder halben Löffel voll/ nach seiner Complexion einnehmen/ und vier Stunden darauf fasten/ ist bewähret. Et ferè idem cum superius relato.

Cap. CXVIII.

Von den Füssen und Gefrörungen/ von der Winters-Kälte.

An den alten Leuten pflegen die Füsse und Stärcke der Knie und Knochen am ersten zu mangeln/ daher wann die Knie anfangen zu knacken/ müde und matt zu werden/soll man die Knie-Biege alle Morgen mit in die Hand gesprütztem nüchternen Speichel/ so wol auch die grossen Zähen an Füssen/ mit samt den Ballen/ wol schmieren/ und von sich selbst wieder lassen trocken werden/ das wird/mit Gottes Hülff/aller Mattigkeit und Podagra praecaviren; hab es von einem ehrlichen/ gesunden/ sehr alten Mann gelernet/ auch selbst probirt/ und warhafftig erfunden; daher auch als ein leichtes und doch sehr gutes Mittel/ mittheilen wollen.

Wann einem die Füsse unten am Ballen erhitzigen und verbällen/ so nimm aus einem gemauerten alten Bronnen den Mieß/ der sich oberhalb des Wassers an die Seiten anlegt/ bind ihn über den schmertzhafften Ort/ und wechsel des Tages etlichemal/ es ziehet alle Hitz aus/ und ist bewährt.

Wann einem die Füsse geschwollen sind/ der nehme seinen eigenen Urin/ saltze ihn/ netz ein Tüchlein darein/ und schlags über die Füsse. Für die Mattigkeit in den Beinen/ oder wann man vom Gehen müd ist/ oder geschwollene Füsse/oder Schmertzen darinnen hat/so nehme man dürres Kranaweth-Holtz/ so dick es zu bekommen/ ein oder zwey Spannen-lang/ bohre ein grosses weites Loch mitten darein/ füll es voll Saltz/ und vermach es wieder mit gleichem Holtz/ brenns im Feuer zu Aschen/ so wirst du das Saltz im Feuer/wie einen Stein finden; wann du über Land gehen wilt/ so nimm ein wenig Brandwein/ schab ein wenig von diesem Saltz hinein/ schmier die Füsse/ Knie/ Knochen und Spannadern/ oder auch die Geschwulst damit.

Für das Gefrören an Händen und Füssen: Lege Sauertaig auf/ es ziehet die Gefrier aus/ sie sey wo sie wolle; Oder nimm dicke Wein-Heffen/ machs warm/ schmiers auf ein leinen Tuch/ und legs Pflaster-weise auf den gefrörten Ort: so aber der Schaden aufbricht/ so zerstoß Kern aus faulen Küten die gedörrt worden/ streue das Pulver in den Schaden/es hilfft; Item/ Feigen zu Pulver gebrannt/ und mit Wachs zu einer Salben gemacht/ heilet die gefrörte und auffgebrochene Schäden; Oder die Sur von eingesaltzenem Ochsen-Fleisch/ so warm als mans erleiden kan/ aufgebunden/ oder die erfrörten Glieder darein gesetzt/ eine Stunde lang darinn gehalten/ dann die Glieder abgetrocknet/ mit warmen Tüchern umwunden/ und sich darauf niedergelegt/ solches soll man täglich wiederholen/ bis allem Frost und Beschädigung abgeholffen seye. Es setzt auch D. Cardilucius, dieses Mittel habe einem geholffen/ dem man die Beine/ als von Erfrierung schwartz und löcherig/ schon abnehmen wollen.

Wann ein Glied gefroren ist/ soll mans bald in ein kaltes Wasser einsetzen/ das wird die Gefrier bald ausziehen/darnach soll man gekäute rothe Erbis darauf binden; ist aber das Gesicht gefroren/soll man Schnee oder Eyß darauff halten/oder gefäulte Aepffel darauff legen. P. Tylkovvsky de Re agrariâ pag. 664.

Oder nimm Kütten-Kern/ zerstoß sie ein wenig/ leg sie über Nacht/ oder etliche Stunden/ in ausgebranntes Nachtschatten-Wasser/bis sie endlich einen Schleim von sich geben/ denselben streich auf die gefrörten Ort/ sie ziehen allen Frost aus/ und heilen. Item/ nimm gefrorne weisse Ruben/ reibe sie/ und röste sie mit frischem Speck/ seyhe es durch/ und gieß es in ein frisches Wasser/ wasch es wol aus/ und salbe den Schaden damit; Oder salbe dich mit Gänse-Schmaltz.

Sind die Glieder erfrört/ und doch nicht aufgebrochen/ so lege drey Tag nacheinander gekocht weisse Ruben/ also warm über den Schaden/das ziehet den Frost fein aus; darnach solt du die erfrörten Ort mit Wachs-Oel bestreichen/und wol einreiben/ solches etlichmal gethan/ ziehet alles Böse völlig heraus; Oder leg auf das gefrorne Glied gleich gebrannte Ruben auf; oder nimm Häring/ wie man sie aus der Tonnen gibt/ schinde die Haut ab/ und legs auff den Schaden; ist der Schaden groß/ so mag man wol Häring samt dem Brät oder Fleisch nehmen/und überlegen/ soll gar bewährt seyn.

Wann einem ein Nagel schwieret: Rec. Zwiebel 1. Loth/ und ein halbes Loth Saltz/ zerstoß es durcheinander/ und misch ein halbes Loth Wachs darunter/streichs auf wie ein Pflaster/ und legs über den schwierenden Nagel/ es sey an Füssen oder Händen.

Cap. CXIX.

Bein-Brüche und Podagra.

WAnn jemand ein Bein bricht / so stosse man Schwartzwurtzeln/ und lege sie über / verbinde den Schaden mit Bretlein/ und laß es also drey Tage stehen / unterdessen von solchen Wurtzen das gesottene Wasser unter die Bretlein warm gegossen / und wann der Fuß noch nicht recht / kan man ihn nochmalen verbinden; so der Fuß geschwollen ist/ mag man ihn mit Tropff-Wein waschen.

Alaun gestossen / und mit dem Weissen aus zweyen Eyren wol abgerieben / und übergebunden / heilet gar sehr die Beinbrüche/ wann sie frisch sind.

Herr von Rantzau in seinem geschriebenen Haus-Buch/beschreibt diß Pflaster/so zu dem Beinbruch sehr gut seyn soll: Nimm Bohnen - Mehl/ Leinöl-Kuchen / gesottene und gepulverte Krebsschalen/ Schwartzwurtzen/ Bolarmeni, jedes ein halb Pfund/ alles klein gestossen/ mit Eyerklar angemacht/ auf einen Hanff/ wie ein Pflaster gestrichen / und auf den Beinbruch gelegt.

Fürs Podagra/für welches ein grosser Herr/den man 6. Jahr hat tragen müssen/ einem Juden 300. Gulden gegeben/ davon er gesund worden/ und wie vorher/hat gehen und reuten können: Nimm einen Raben / der unversehrt ist/ tödte ihn schnell und bald/ daß sein Blut von ihm komme/ thue ihn hernach in einen neuen glasirten Hafen mit samt den Federn/ verlutire eine Stürtze darüber allenthalben wol/ vergrab ihn in einen Hauffen Roßmist/ laß ihn 40. Tage darinnen stehen/ darnach brenn ihn zu Pulver mit samt den Federn/nimm alsdan ein halbes Pfund neues zartes Wachs / zerlaß es bey einem Kohl-Feuer/ rühr dieses Pulvers so viel/ als beyläuffig in ein Hühner - Ey gehen mag/ wohl darunter/ ziehe ein leinen Tuch dardurch/ leg es Pflaster - weise warm auf den Wehetagen/ so ziehet es von Stund an aus/darnach nimm das Pflaster ab/ leg ein frisches auf/ laß es 24. Stunden darauf ligen/ thue es 14. Tag nacheinander / so wirst du gesund; der Patient aber muß vorher/ aus Rath eines Medici, das Haupt reinigen und purgiren.

D. Hertod in Tartaromastige Moraviæ, addam Anodynum parum quidem decorum, ultissimum tamen & multorum testimonio comprobatum remedium: Stercus nempe vaccinum, cum præsertim herbis recentioribus pascuntur vaccæ, cum propriâ urinâ vel alio liquore anodyno leviter coctum, & in chartâ bibulâ quadruplâ extensum, calidè applicitum, linteisque involutum, & 12 horâ renovatum, aceto autem addito etiam tumores mitigat. Illud ipsum cum rasurâ raphani rustici, vel radice Aronis permixtum, singulare contra dolores esse affirmat Teuberus de Arthrit. Sect. 3. Tylkovvsky de Re agrariâ pag. 673. ait: Podagram lenit hoc remedium: ℞. albuminis ovi, aquam rosarum, acetum, salem, fuliginem, misce, fac emplastrum, si Podagra sit ex humore calido, minus detur salis, & minus aquæ rosarum, & aceti; imò, si ex frigido, solum caput allii contusum applica. Alter, sola pice, in linteo applicata, leniebat malum; Quidam Podagræ ingentes dolores patiens, capram intra cubiculum duci, & ex eâ lac supra membrum dolens emulgere curabat, quo se meliusculè habere evidenter sentiebat. Forestus ait; Arthritide laborantes sola lactis pinguedine seu creamur, oblinendo partes affectas in Podagra mulceri & juvari; Radix Altheæ cum axungia porci veteris Podagram intra triduum solvit. Accipe carnem suillam pinguem, coque & in decocto maceretur caseus antiquus, subigatur in mortario & affectis & tophaceis locis admove, vel remisce pinguedinem, quæ dimanat ex osse pernæ, dolorem illicò mitigat; vel bibe decoctum radicis lappæ ex cerevisia, quod faciet mingere urinam albam & à doloribus curabit. Item/ Wasser-Linsen und Chamillen-Blumen in Milch gekocht/ mit ein wenig Gersten-Mehl/ und Pflaster-weis übergelegt.

Item wider das Podagra legt man Lorbeer-Blätter/ Pöonien-Wurtzen und zerstossene Myrrhen in den Wein/ und trinckt davon nüchtern; oder legt Rosmarin in Brandwein/ und trinckt täglich davon. Herrera schreibet lib. 1. c. 12. damit das Podagra nicht von einem Glied zum andern sich ziehe/ soll man Gersten im Essig kochen / und Kütten darunter schneiden/ und es sieden / bis es zu einem Pflaster wird/ und also auf den Schmertzen legen. Sagt auch ferner: Plinius vermelde / daß die jenigen/ die gewohnt sind/ offt Gersten zu essen/ keine Fuß-Kranckheiten fühlen sollen.

Wider das Podagra soll eine gewisse Cur seyn/ daß man ihm monathlich lasse eine Ader eröffnen/ oder Laß-Köpfe setzen auf den Füssen/zwischen der grossen Zähen/ und darneben/im letzten Viertel des Mondes/ohngefehr 48. Stundē vor dem neuē Mondschein/mit diesem nimt man materiam peccantem, so das Podagra generirt hinweg; vor aber/ehe mam schröpfft/müst ihr die Füß in dieser Laugen baden: Macht eine Laugen von Bircken-Aschen/die 3. oder 4. mal durchgegossen sey/u. thut so vil Wein darzu; wañ ihr nun dieser Laugen 4. Maas habet/ so thut darzu 8. Loth (o) Alaun; wolt ihr nun baden/ so macht solche Laugen fein ring/ daß ihrs erleiden könnt/ aber last sie nicht sieden/ setzt die Füsse darein bis an die Knochē/so werdet ihr Wunder sehen/was es für Materi heraus zeucht; darnach salbts mit diesem unguento: ℞. Menschen Schmaltz u. Terpentin-Oel des weissen/ana 1. Quintel/ oder so viel ihr wollet/ mischt es wol durcheinander/und salbets fein dicht damit; purgirt auch endlich auf folgende Weise: Rec. Senæ Alexandrinæ, Hermodactyli, Turbith, albi & gummosi ana ℥ij. Scammoneæ ℈ij. Sacchari opt ℥j. machts zu subtilen Pulver/ davon ein halbes Quintel in warmen Wein oder Bier/ es nimmt die gesaltzene podagramische Flüsse/ und läst keinen mehr aufkommen.

Für das Podagra und auch den Stein - Schmertzen/ gibt Borellus Cent. 4. Observ. 73. diß folgende für ein sonderliches Arcanum: Nimm im May die schwartzen Oelkefer/die früh auf den Weegen gefunden werden/ und die / so bald man sie anrühret/ Oel geben/ greiffs mit Händen nicht an/sondern fasse sie in ein Papier/ dörrs bey einem Feuer/ Füsse/ Flügel und Kopff

virff weg/ das andere mache zu Pulver/ misch ein wenig Negel-Stupp darunter/ und gib davon einem Patienten von 4. biß auf 7. Gran/ früh Morgens im Wein/ 3. Tage nacheinander zu trincken / wanns an einem oder zweymal nicht genug wäre. Dergleichen Tartarische und Nitrosische Zustände sind / nachdem der Mond seine Phases hat/ vielerley Fermentation unterworffen/ welches P. Kircherus in Mundo Subterraneo lib. 3. fol. 130. mit diesen Worten probiret: Accipe pelvim latiorem, quam aquâ nitrosâ, una cum Sale communi mixta replebis, hanc pelvim si loco patulo Lunæ radiis, serenis noctibus, exposueris, videbis cum admiratione, aquam statim incipere fervere, & bullas agere, & tanto quidem vehementius, quanto luminaria viciniora fuerint locis tum oppositionis, tum conjunctionis. Hinc ii, qui humoribus salsis, nitrosis, Tartareisque obnoxii sunt, Lunæ vim potissimum sentiunt, ut podagrici, Arthritici, Lunatici, Hypochondriaci, &c.

Für das Podagra soll dieses ein treffliches Pflaster seyn: Nimm 6. grüne/ grosse/ lebendige Bach-Frösche/ Oel von Camillen/ Dillen/ Spicanard/ Lilien/ jedes 2. Untzen/ Saffran-Oel 1. Untz/ ungesaltzen Schwein-Fett 1. Pfund/ Kälber-Fett 1. halb Pfund/ Euphorbium 5. Quint/ Weyrauch 10. Quint/ Lorbeer-Oel anderthalb Untzen/ Natter-Fett 2. Untzen/ aus Wein gewaschene Regen-Würm vierdthalb Untzen/ Safft von der Attich-Wurtzen 2. Untzen/ Alant auch so viel/ Stœchados, Matricariæ ana eine Hand voll/ wolriechenden Wein 1. halb Pfund / laß alles miteinander sieden / biß der Wein eingesotten / laß es darnach durch ein Sieb lauffen/ und nimm darzu Lithargyrium auri 1. Pfund/ klaren Terpentin 2. Untzen/ weisses Wax/ so viel als zur Consistentz des Pflasters genug ist/ Storacis liquidi anderthalb Untzen/ und daraus ein Pflaster gemacht. Zu dieser Kranckheit nutzet die gute Diæt am allermeisten/ und daß man durch einen guten Medicum die scharffe und Schmertzen verursachende Feuchtigkeiten wol ausführen lasse.

Herr Digby giebt folgendes Mittel/ und sagt / daß es von dem Gran Duca di Fiorenza herkomme: Nimm von den grossen/ zeitigen Wachholderbeeren 8. Untzen/ zerknirsche sie ein wenig / thue sie in ein Säcklein / und hänge es in einen steinern/ oben engen Krug/ gieß darüber 5. Pfund Wasser / und verkleibe den Krug gar wohl/ laß es also 5. Täg und Nächte stehen/ darnach seyhe das Wasser sauber ab von den Wachholderbeeren/ in ein anders saubers Glas/ vermache es wohl/ daß nichts ausdünste/ davon trinck Morgens ein gutes Gläslein voll/ wann du das Podagra kommen merckest/ und continuirs etliche Tage; wann der Patient verstopfft wäre / kan er zwey Stunden vor Mittag oder dem Nacht-Essen/ eingemachte/ laxirende Zwetschgen aus der Apothecken einnehmen; er muß sich aber in währender Zeit von gesaltzenen Speisen / Fischen/ Schweinen-Fleisch/ Salat/ und rauhen weissen Wein enthalten.

Apollinaris sagt: Nimm breiten Wegricht/ Eybisch-Wurtzen/ lange Holwurtz/ jedes gleich viel/ stoß es/ und mische darunter Hönig/ legs auf/ es sänfftiget und lindert die Schmertzen; Item/ Roßmarin-Wurtzen in Essig gesotten/ und die Füsse mit gewaschen/ legt die Schmertzen und Geschwulst; Oder/ Boberellen/ oder Juden-Kirschen gegessen/ des abends/ wann man will schlaffen gehen/ 3 oder 4.

Item/ Blumen und Wurtzel von Wegwart/ gesotten/ und wie ein Pflaster/ warm aufgelegt; Oder/ nimm Saffran/ und mische den mit einem Eyerdotter/ und mit Rosen-Oel und Rosen-Wasser/ und mit einer Federn auf den schmertzhafften Ort gestrichen; Item / weisse Nießwurtzel gesotten mit Petersil / und den Ort gesalbet. Item/ sagt gedachter Apollinaris, welcher Mensch Ginester-Saamen offt nutzet/ der darff sich nicht besorgen vor dem Podagra; Item/ Poley frisch gestossen und aufgelegt / oder Nachtschatten-Kraut gestossen und übergelegt.

Herr Digby sagt: Nimm ein mittelmässiges Knoblauch-Haut/ daran 5 oder 6 Häutlein sind/ weiche es Abends um 6. oder 7. Uhr in einen Aechtring weissen oder rothen Wein ein / und laß es über Nacht darinnen/ Morgens iß den Knoblauch nüchtern / und trinck den Wein darauf/ und diß thue monatlich einmal im abnehmenden Monden/ einen Tag vor dem neuen Licht.

Folget eine Sympathetische Salbe zum Podagra: Du sollt dem Patienten zur Ader lassen/ oder schrepffen/ und das Blut/ ohne sein Wissen/ behalten / distillir es/ zum drittenmal bey gelindem Feuer in Baln. Mar. zu einem Wasser / nimm desselben 7. Untzen / Menschen-Schmaltz 1. Untz / Rosen-Oel 1. halbe Untz / klein-geschabne Venedische Seiffen 1. halbe Untz / Bären-Schmaltz 1. Untz/ rindern Marck 1. halbe Untz/ alles in eine kupfferne Pfanne gethan/ laß es gemächlich sieden/ so lang/ biß es ein dickes Müslein wird/ rühr es stets mit einer Spatel / wanns nun wohl dick wird / wie eine Salbe / so hats genug; darnach im Zunehmen des Monden / alle 8. Tage einmal / so pick dem Patienten mit einem scharffen Eisen in die Sohlen/ und wo er das Podagra empfindet/ und schmier ihm bey der Wärme die Salbe wohl hinein / so verschwindet das Podagra in 9. Wochen; die Salbe bleibt zehen Jahr in ihrer Krafft und Tugend/ wann sie an einem kühlen Ort behalten wird.

Plinius lib. 22. cap. 25. schreibt von Vertreibung des Podagræ also: Sextus Pomponius Prætorii Viri pater, Hispaniæ citerioris Princeps, cum horreis suis ventilandis præsideret, correptus dolore podagræ, mersit in triticum sese super genua, levatusque sicca tis pedibus mirabilem in modum hoc posteà remedio usus est. Vis tanta, sagt er ferner/ ut cados plenos siccet.

Für das Podagra soll dieses ein bewährtes Mittel seyn: Man muß vorhero nach einem grossen Ameis-Hauffen/ darinnen grosse rothe Ameisen wohnen/ im Wald oder in den Wiesen umsehen; hernach soll man zurichten ein Wasser-Bad / und mit einer Schauffel alle die Ameisen/ samt ihren kleinen Splittern/ Geniste und Kehrsaal/ darinn sie wohnen/ in einen Sack/ von nicht allzu dicker/ sondern ziemlich dünn gewirckter Leinwad/ einfassen/ auch in den Grund des Hauffens graben/ die Ameis-Eyer/ mit einem Theil Grundes/ auch zusammen in den Sack schütten / denselben gehäbe und fest zubinden/ zuvor aber thue in den Sack einen guten Theil Wein-Hefen/ von dem besten weissen Wein/ den man haben mag / leg diesen Sack hernach auf den Boden der Bad-Wannen/ laß so viel warm Wasser drauf giessen/ als zum Bad nöthig / mit gebürlicher Wärme/

dann soll der Patient hinein sitzen / daß ihm der Sack zwischen die Beine komme/und er ihn/wo er empor wolte/mit einem Stecken untersich am Boden halten könne; je länger der Krancke darinn bleiben kan/je besser ist es / man kans zwey- oder dreymal nacheinander brauchen/hat vielen geholffen/ wie Louyse Bourgeois in ihrem Hebammen-Buch Part 4. fol. 49. bezeuget.

Diß soll auch berühmt seyn: Nimm Heiter-Nesseln/ so man auch Haber-Nesseln nennet / sind sie grün/ zerstosse sie/sind sie aber dürr/ so zerreibe sie zu Pulver/ sied sie im Wein / daß es wie ein Brey werde/ streich es auf ein Tuch / und leg es warm über das Ort / wo der Schmertz ist / man kans öffters wiederholen / der Schmertzen wird bald vergehen.

Herr von Ranzau gibt dieses Mittel: Nimm guten Milch-Raum / zerreib Semmel-Brosamen darein/ rührs wohl durcheinander / biß es zu einem Mus wird/ darnach nimm viel geriebenen Saffran / thue ihn ins Mus / daß es fast gelb wird / nachmals nimm Album græcum und Myrrhen/ alles klein gestossen/ und in das Mus gerührt/ wol durcheinander/ folgends streich das Mus wol dick auf ein Tüchlein oder Leder/das wol breit und lind sey / legs auf den Schaden / biß es wohl dürr wird/darnach nims herab/und bind ein anders darauf. Ex eodem: Brenn eine frische kälberne Leber aus/ netz ein Tuch in das Wasser/und legs warm auf;oder/nimm einen Löffel voll Bibergail/ein halben Löffel voll Semen Ligustici,Saffran/so viel du willt/ und Oleum de Spica, auch eine Hand voll klein-gestossene Wachholderbeer / alles in ein Nösel Wein gethan/ in einem Hafen warm gemacht/und mit Tüchern aufgelegt; Oder/nimm Lorbeer/Anis und Ingwer/jedes 8. Loth/kleingestossen/ item/ anderthalb Aechtring gute Wein-Hefen/ rührs untereinander/und schmier den Wehthagen wol warm damit/soll überaus bewährt seyn.

Hieher will ich auch Herrn Baconis excogitatum Remedium,quod in fine suæ Historiæ naturalis zu finden/ mit seinen selbst-eigenen Worten beyfügen: ℞. Panis similaginei circa tres uncias,medullam tantum minutim scissam, coquatur in lacte, donec coalescat in pulticulam, adde in fine drachmam & semi pulveris rosarum rubrarum, Croci decem grana, Olei rosarum unciam, linteolo illinatur & applicetur tepidè, & continuetur ad tres horas. Deinde fac sequens balneum aut fomentationem: ℞. Foliorum Salviæ semi manipulum, radicis Cicutæ concisæ sex Drachmas,radicum Bryoniæ semi unciam, foliorum Rosarum rubrarum duos pugillos, coquantur in ollâ aquâ repleta, in qua Chalybs extinctus, donec liquor ad quadrantem consumtus fuerit; post percolationem adde semi pugillum Salis nigri, admoveatur cum coccineo panno, aut lana coccinea intincta in liquore calido, tinctura septies repetita, fiat hæc spatio quadrantis aut paulò plus. Tandem utere hoc emplastro: ℞. Emplastrum Diachalciteos, quantum satis parti tegendæ, dissolvatur in oleo rosarum tali consistentia,ut adhæreat, illinatur linteolo tenui, & applicetur.

In Miscellan. Curiosor. In anno quarto & quinto, Referente D. Sim. Schultzio, wird eines Wasser-Klee Observ. 123. gedacht/der etwas klebrichte Blätter/und weißlicht-blaue Blümlein im Majo und Junio hat / die/ wie an einem Aeher oben am Stengel sich anlegen/ und die Blätter werden gleich nach S. Joh. Baptistæ Fest gesammlet/ und ist fast/ wie das Trifolium fibrinum Tabernæmont, ohne/ daß diß etwas gekerbte Blätter zeiget/ welches um Thorn in Preussen zu wachsen pfleget; diß Kraut oder Blat wird in Bier gekocht/und des Tags 2. oder 3mal (wiewol es ungeschmach) getruncken/oder im Wasser gesotten / und warm übergelegt; hat ihrer vielen im Podagra mercklich geholffen.

Zum Beschluß muß ich aus den Collectan. Cur. anni 9 & 10. hieher setzen/fol. 303. was D. Joh. Dolæus, Nassauischer Hof-Medicus daselbst schreibet: Es war zu Dietz/in der Grafschafft Nassau/ein armer Burger/den man / wegen seines unmässigen Tabac-Sauffens / nur den Tabac-Heinrich geheissen / der hat das Podagra hefftig gehabt / und wann er so grosse Schmertzen erlitten/hat er 3 oder 4. Blätter Ranunculi pratensis mit den Händen zerdruckt/und auf das schmertzhaffte Glied aufgelegt/welches ihm in 5. Stunden eine Blase verursacht/ daraus viel helles und scharffes Wasser geflossen/darauf ihm allzeit der Schmertzen vergangen/daß er wieder hat gehen können. Als ich diß erfahren/ hab ich das Kraut dörren/und/gleich wie die Chinesische Moxa cum bacillo aromatico, ausbrennen lassen / darauf sich der unerträgliche Schmertzen alsbald gelegt/und ist das Podagra/ das ihn sonst alle Monat angegriffen / ein gantzes Jahr lang/und noch länger/nicht wiederkommen: So bald er hernach seinen Zustand ein wenig gefühlt/hat er ihm alsbald dieses Kraut aufbrennen lassen/so hörte der Schmertzen auf / wie er dann noch biß dato von dieser Kranckheit befreyet lebet. De Moxa Sinensi Antipodagricâ vide librum doctum ac curiosum Hermanni Buschofii,Concionatoris in Batavia nova Indiæ Orientalis,qui venalis prostat Francofurti ad Mœnum,apud D. Michaëlem Jordis,unà cum Moxa herba, & bacillis aromaticis,quæ causam Podagræ,vaporem,flatumque acidum, membranulas & periostia vellicantem statim tollit. D. Georg. Francus ait: Optato eventu respondisse itidem lanuginem verbasci in dolente loco accensam; simile fermè est in dolore dentium acerbissimo ad musculum temporum, einen kleinen gezupfften oder geschabenen Lunten oder Zünd-Strick/ mit einem Wax-Stock/in loco dolente angezündet/quod fit cum summo ægri levamine. Unguentum Anodynum probatissimum Doct. Zwölffers / wider die Geschwulst und Schmertzen der Glieder und das Podagra: Nimm 5. Loth Wax/ 6. Loth Terpentin/ Hirschen Unschlit und Hartz/ jedes 1. Loth/ Gummi Ammoniaci und Galbani, jedes zwey Loth/ diese muß man mit Essig solviren/ Fœnum græcum und Lein-Saamen/jedes 1. Loth/ Eybisch-Wurtzel und Curcuma, jedes 2. Loth/ Bohnen- und Waitzen-Meel 3. Loth/mache ein Pflaster daraus/ und legs über / wird den Schmertzen über Nacht ausziehen und lindern.

Cap. CXX.

Vom Schwinden der Glieder/ und Glieder-Schmertzen.

EIne gute Schwind-Salbe: Nimm lebendige Krebse/ zerstoß sie wol/ und druck sie durch ein Tuch/ mische darzu von einem jungen Stier das Blut/ nimm darnach Brandtwein/ Benedicten-Oel/ und zerstosse Wachholderbeer/ und mische es untereinander/ so ist es eine herzliche Salbe für das Schwinden/ jedoch muß man die schwindende Glieder allweg vorhero mit Brandtwein und Saltz reiben/ diß thue alle Tage 2mal/ und continuire es 8. Tage nacheinander/ es hilfft.

Item/ nimm 10. Untzen Menschen-Blut von einem gesunden jungen starcken Menschen/ einem jungen Hund der erst 8. Tag alt ist/ doch das Ingewaid heraus gethan/ 3. Schild-Kroten/ denen der Kopff/ Schwantz/ und die Füsse weggehauen sind/ diß alles klein zerhackt/ untereinander gethan/ und in einem gläsernen Kolben distillirt/ und mit diesem Wasser das schwindende Glied gleich bey einer Glut geschmieret.

Item/ nimm Regenwürm/ nicht aus dem Mist/ sondern unter den Steinen/ thue sie in ein Glas/ vermachs wol/ daß kein Dampf davon gehe/ setz es auf einen Kachel-Ofen der nicht zu heiß ist/ so wird ein schönes Wasser daraus/ salbe dich damit/ es hilfft und vergehet.

Die Magnetische Cur wider das Schwinden ist also: Laß dir an dem Glied/ welches schwindet/ einen oder 3. Tage nach dem Neumonden/ mit einem Fliedlein einen oder 2. Streich geben/ aber gar gelinde/ daß er nur eines oder 2. Tröpflein Bluts gebe/ das Tröpflein Blut fange auf in ein kleines Säcklein ungebleichte Leinwad/ wickels zusammen/ thue darzu die abgeschnittenen Nägel von Händen und Füssen/ & pilos ex locis corporis, ubi more solito proveniunt, in ein ausgebreitetes Jungfrau-Wax/ das mach zusammen/ wie ein Zäpflein/ grabs in einen Felber/ oder fruchtbaren noch im Wachsen begriffenen Baum/ und verschlag es mit einem frischen Keil von eychen- oder seinem eigenen Holtz/ ist probirt; das Loch mach gegen Orient.

Für die Glieder-Schmertzen soll man das leidende Glied mit warmen Attich-Oel wol reiben/ und hernach in warme Tücher hüllen; oder Brandtwein mit frischem Butter abtreiben/ und das Glied warm damit schmieren; Item/ Holderblüh Oel und Regenwürm-Oel ist gut zu den Schmertzen der Juncturen. Zu allerhand Schmertzen der Ohren/ Zähne/ goldenen Ader/ und andern/ soll man Asseln in Rosen- und Camill-Oel legen/ und eine Zeitlang an der Sonne temperiren; oder wann mans bald haben muß/ giesse man ein gemeines Wasser darauf/ laß es in einem verglasirten Häfelein so lang sieden/ biß das Wasser versotten/ und nur das Oel übrig ist/ preß alles aus/ und streich es warm auf das schmertzhaffte Glied.

Ein Pflaster zu Linderung der Glieder-Schmertzen: Nimm Schmollen/ von Waitzen-Brod/ legs in Milch/ daß es solche in sich ziehe/ thue es darnach in einen Mörsel/ und schütte darzu Scorpion-Oel 3. Quint/ Saffran 1. halb Loth/ und Opii 1. Quint/ stoß es wol durcheinander/ daß es ein Pflaster gibt/ und leg es über den Schmertzen.

Glieder-Schmertzen/ oder Stich zu lindern: Wärme in einem Pfännlein Dillen-Oel über einer Glut/ und schmier das Glied warm/ diß thut auch Camillen-Oel/ also kan man sie mischen/ mit Gersten-Meel zu einem Uberschlag temperiren/ und auf die schmertzhaffte Ort gewärmet legen.

Für allerhand Glieder-Schmertzen: ℞. Spiritum Lumbricorum, Lavendulæ ana ℥ 8. misce, und schmier die leidenden Glieder damit.

Für das Vergicht ist eine bewährte Kunst/ Attich/ Nachtschatten/ Kranweth Wipffel/ eines so viel/ als des andern/ im Wasser wol gesotten/ und die Glieder damit gebähet.

Cap. CXXI.

Glieder/ so zerstossen/ Lähmung und Verrenckung derselbigen.

AUf gestossene Glieder soll man zerquetschte Kletten-Wurtz mit Baum-Oel überlegen; oder Lupinen-Meel mit Meel oder Baum-Oel in Essig gekocht und übergelegt/ nimmt die blauen Mähler hinweg.

Die Geschwulst weicht durch Hanff-Wurtzen mit Camillen-Oel gebraucht.

Für Glieder-Zerknirschung: ℞. Majoran/ Petersil/ Wermuth/ Parietariam, Ysop/ jedes eine Hand voll/ stoß es in einem Mörser/ thue es in einen glasirten Hafen/ gieß Baum-Oel hinein/ daß es 4. Finger hoch darüber gehe/ setze den Topff an die Mittags-Sonne/ und laß sie 3. Monat durch/ im Junio Julio und Augusto also stehen/ seyhe hernach das Oel durch ein Tuch/ und hebs in einem Glas auf zum Gebrauch/ ist zu dergleichen Schäden bewährt.

Oder/ Wermuth mit Hönig und gestossenem Kümmel/ mit ein wenig Wein zu einem Pflaster gemacht/ und aufgelegt/ ist gut für die zerknirschten Glieder; Item/ Odermenig-Safft auf die zerknirschten Glieder gestrichen/ heilet sie; oder/ grosse Wallwurtz zerstossen und aufgelegt; oder/ Pappeln mit Müntzen-Safft gemischt und in Wein gesotten und aufgelegt/ soll trefflich bewährt seyn.

Helmont. sagt de Ortu Medicinæ fol. 520. num. 40. Wann einer von Schlägen/ braune und blaue Flecken hat/ und legt die geschabene weisse Brioniam darauf/ so wird das Geblüt in wenig Stunden zertheilt/ und das schwartze/ ungestalte Maal durch die Haut ausgezogen.

Für die Mähler und braune Flecken/ daß sie bald vergehen/ wird die Lac Virginis für ein besonder Mittel gehalten/ es heilet und zertheilet das geronnene Blut/ wel-

ches die Mähler verursachet/ so von Stossen und Fallen entstanden

Die grosse Beer-Wurtzen/ oder Ambrosia, ist groß und lang/ wie ein grosser Meer-Rettich/ aussen gar schwartz und inwendig weiß/ und ist obenherum härig/ diese gedörrt/ gepulvert/ und ein guter Theil derselben/ in einem Pfännlein mit Wein gesotten/ und auf allerley Glieder-Schmertzen/ und wütende Zustände/ vom Fallen/ Stossen/ Schlagen und Stechen/ auch auf alle entzündete Glieder/ Wunden und Biß/ da einer vor Schmertzen schreyen muß/ gelegt/ stillet die Schmertzen von Stund an/ mit grosser Verwunderung/ wann es erkaltet/ schabs ab/ wärms wieder im Wein/ und schlags also warm über; man hat vielen Leuten damit geholffen/ da man vermeynt hat/ sie haben den kalten Brand. Ex Centuria variarum quæstionum, Quæst. 57. Martini Zeileri.

Für zerknirschte Glieder/ siede das Kraut Floramor, oder Tausendschön/ in Wasser oder Wein/ und legs Pflaster-weiß/ wol warm gemacht/ über/ es theilet das gelieferte Blut/ und macht bald heil.

Wer trockene Streiche bekommen/ oder mit Steinen geworffen worden/ ob der Schaden schon offen wäre/ der nehme Woll-Kraut/ zerstoß es/ und drucke den Safft aus/ geuß den auf den Schaden/ darnach binde er das ausgedruckte Kraut auch darüber/ und laß es Tag und Nacht darauf liegen; ist aber der Schaden offen/ so wasch er ihn vor wol mit Wein/ brauch hernach den Safft/ und endlich dieses vorgedachte Kraut/ so wird er sich ob seiner Würckung verwundern.

In Lähmung der Glieder/ sagt Apollinaris, soll man sie mit Camillen-Oel schmieren; Item/ Costus-Wurtzen in Brandtwein gesotten/ und sich damit gesalbt; Item/ Alant-Wurtzen und Blätter im Wein gesotten; oder/ Lorbeer-Oel/ oder Poley mit Hönig und Saltz vermischt/ oder Bertram gesotten in Wein und Baum-Oel/ oder die lahmen Glieder mit Maßlieben-Wasser bestrichen: Diese Lähmung kommt aus Verwundung oder Schlägen/ oder Colica/ oder Zorn/ darunter die letzte die gefährlichste/ weil die Ursach selten gar aufhöret/ also auch kein guter Effect daher zu hoffen ist.

Für die Verrenckung der Glieder/ soll man Poley mit Saltz stossen/ es im Wasser hernach sieden/ mit Hirschen-Marck temperiren/ und das Glied damit schmieren/ oder es wie ein Pflaster warm darauf legen/ es hilfft; oder Heu-Blumen mit Tropff-Wein gesotten/ also warm übergeschlagen/ und etlichemal/ wann es kalt worden/ mit frischen warmen Uberschlag continuirt.

Oder man soll nehmen Hirschen-Unschlit/ rothe Salben/ Johannis-Oel/ Campher/ Saffran/ wolabgeklopffte Eyerklar/ Alaun/ ein wenig Venedische Seiffen/ auf einer Glut gemach gesotten/ mit einem Höltzlein immer wol umgerührt/ auf ein Tüchlein gethan/ und übergelegt.

Item/ Kleyen im Wein gesotten/ und warm übergeschlagen; wäre es etwan lang angestanden/ so mache ein Müslein von Semmel-Meel/ Milch und Camillen; oder/ nimm Wollkraut-Oel/ thue ein wenig Saffran darunter/ und schlags über.

Für verrenckte und geschwollene Glieder: Nimm alten Tauben-Mist/ mach ihn an mit Butter/ röste ihn in einer Pfanne/ und schlag ihn also warm über.

Cap. CXXII.

Glieder-Stärckungen/ Fälle und Quetschungen.

So die Glieder nach langwüriger Kranckheit schwach sind/ so siede Baldrian-Wurtzen (wie D. Minderer in Medicinâ militari, oder in seiner Kriegs-Artzney schreibet) in Camillen-Oel/ und salbe die Glieder damit; oder/ Mayen-Blümlein in gelben Veyel-Oel sind auch gut darzu zu gebrauchen.

Aurium Excrementum (sagt Helmontius de Ortu Medicinæ fol. 252 n. 24) instar flavi unguenti, nervorum punctioni magnum est solamen.

Wann die Glieder vom Schlag oder sonst gelähmet sind/ soll man Lavendel- und Salbey-Wasser nehmen/ gelben Agtstein und langen Pfeffer darein legen/ und die Glieder wol warm damit reiben; Item/ man soll Bibergail nehmen/ fein klein zerschneiden/ im Lavendel-Wasser etliche Tage weichen lassen/ und die Glieder fein warm damit schmieren.

Wann ein Mensch sehr gefallen ist/ und geronnen Blut bey sich hat/ der nehme Krebs-Augen/ lindene Kohlen und Kerbel-Kraut untereinander gepulvert/ vermischt/ und eines halben Loths schwer/ davon auf einmal/ in einem Trunck warmen Essig eingenommen/ und darauf geschwitzt.

Item/ wer gefallen ist/ oder hat ihm etwa sonst durch starckes Heben im Leibe wehe gethan/ der nehme drey lebendige Krebse/ stosse sie klein/ druck durch ein Tüchlein den Safft davon aus/ in ein Nösel Wein-Essig auch ein frisches Ey hinein/ wol untereinander abgeschlagen/ in einem Topff zum Feuer gesetzt/ stets umgerührt/ biß es zum Sude kommt/ hernach lassen kalt werden/ und also dem Patienten zu trincken eingegeben.

Oder/ wann einer gefallen ist/ so nehme er einen Löffel voll oder zween Brandtwein/ und gleich so viel gutes Baum-Oel/ rührs wol untereinander/ und gebs dem Krancken zu trincken; diß Oel mit Brandtwein/ soll man machen den ersten Hundstag/ nach dem alten Calender/ eines so viel/ als des andern/ in ein Glas thun/ solches wol verbinden/ und an die Sonne setzen/ rüttel und schüttel es alle Tage wol durcheinander/ doch mach das Glas nie auf; und wann jemand fällt/ und ihm im Leib wehe gethan/ so gib ihm davon einen Löffel voll fein warm ein.

Ist einer gefallen/ und das Blut geronnen wäre/ so nehme er drey eychene Kohlen/ die glüend seyen/ lösche sie im Wein ab/ und trinck denselben/ diß zertheilet das gestockte Blut; darnach nimm Rosen-Oel und Essig/ schlags warm über den Fall/ so höret der Schmertzen auf.



Wann jemand aus einem Fall/ Stoß/ oder anderer Zerquetschung/ geronnen Blut bey sich hat/ der nehme Caltham, oder Calendulam alpinam, welches D. Joh. Mich. Fehrius in Miscellaneis Curiosis Anni noni & decimi, Observ. 2. fol. 24. Arnicam nennet / wächset in gebürgichten und feuchten Orten/ wird von etlichen Lucians-Kraut und Fall-Kraut genennet / hat Blätlein/ wie der rauhe Wegricht / meistentheils 4. die hart auf der Erden liegen/ aber wenig Blätlein sind an dem runden und wollechten Stengel/ allzeit 2. gegeneinander über/ aus welches Schoß allzeit ein Stengel/ bißweilen auch 3. Stämmlein sich erheben/ haben im Junio Goldfarbe Blumen/ wie das Doronicum, auch einen gleichförmigen Saamen/ länglicht und schwarz/ der hernach Kätzlein bekommt/ wie das Röhrl-Kraut/ die Wurtzen ist lang und zertheilt / wie die Gemsen-Wurtz / steckt in der Erd mit vielen Fasern / wächst auch gern in Wäldern / Wiesen und feuchten Orten ; sein Gebrauch ist/ daß man von Wurtzen/ Blättern/ und Blumen etwas im warmen Bier kocht / und davon trinckt / oder im Wein / zerreibt das geronnen Blut / wer gefallen ist/ sich überhebt hat / oder gedruckt und geschlagen worden / zertheilet / heilet / und bringt den Athem wieder.

Cap. CXXIII.

Von Hüner-Augen und Wärtzen.

Fur die Hüner-Augen: Nimm ein Blätlein von einer Haus-Wurtzen / ziehe das inwendige Häutlein (das subtil ist / wie eine Spinnewebe) mit einem scharffen Messerlein gemächlich ab/ das wirff weg/ und lege das geschundene feuchte Blätlein auf das Hüner-Aug/ binds wol/ daß es nicht abfalle / laß es also über Nacht liegen/ Morgens thue es weg / so wird das Hüner-Aug weich seyn / daß mans leichtlich mit einem Messer herausgraben kan/ diß continuir 3. oder 4. Tage nacheinander / allezeit im abnehmenden Monden.

Callis pedum, oleum laterinum cum calce vivâ distillatum, à levicula incisione illitum, optimum expertum. Addunt nonnulli odoris gratiâ Oleum Juniperi & Spicæ guttulas. D. Velschius Cent. 1. Mictomimenatum Observ. 47. Agrimonien-Kraut/ mit starcken Wein-Essig und Saltz gestossen/ vertreibet die Hüner-Augen und Wärtzen / übergelegt/ wie ein Pflaster/ und des Tags zum wenigsten 2. oder dreymal erfrischet.

Oder wasch die Füsse/ oder laß sie weichen im warmen Wasser/ laß hernach die Hüner-Augen/ so viel möglich/ herausgraben/ stoß Epheu-Blätter/ und lege sie Morgens und Abends auf / in 14. Tagen wirst du des Hüner-Augs loß werden / und sie herausziehen können/ ex Observationibus communicatis, D. Lazari Riverii fol. 78.

Andere wollen: Man soll von wilden Epheu die Blätlein nehmen / in scharffen Wein-Essig 24. Stunden weichen lassen/ das Hüner-Aug vorher / Lunâ decrescente, eine halbe Stund im warmen Wasser weichen/ hernach das Blätlein aufs Hüner-Aug legen/ und einen Tag liegen lassen / und also damit fortfahren/ soll gar bewährt seyn ; soll aber des Tags 2. oder 3. und mehrmalen erfrischet werden.

Oder nimm ungelöschten Kalch/ klein gepülvert/ und schwartze Seiffen/ mach ein Unguent daraus/ und wann du das Hüner-Aug in einem Fuß-Wasser geweicht und ausgeschnitten hast/ so schmier oder lege diese Salbe auf; Oder nimm Knoblauch / stoß den mit Seiffen / und binds darauf 2. Tag und Nacht.

Herr Carrichter sagt: Nimm rothe oder schwartze (die noch besser) Schnecken/ die keine Häuslein haben/ in ein Leder/ reib sie also lebendig darauf/ biß sie sterben/ stecke sie hernach an einen Zaun-Stecken / so bald sie dürr werden/ so vergehen sie.

Die Wärtzen zu vertreiben: Zünd einen alten Besen an / laß ihn auf einem umgekehrten zinnernen Teller brennen/ oder halt einen umgewandten zinnernen Teller über das Feuer/ so wird der Rauch davon sich in ein Oel verkehren / damit bestreich die Wärtzen offtmals; oder schneid eine Zwiebel voneinander / bestreue sie wol mit Saltz/ und legs offt über.

Eine bewährte Kunst für die Hüner-Augen: R. gelbes Wax 4. Loth/ Terpentin 2. Loth/ Mayen-Butter 2. Loth/ Venedische Seiffen 1. Loth/ und ein Hand voll Camillen/ diese 5. Stuck gesotten/ durch ein Tuch gepreßt/ auf ein Pflaster gestrichen/ und aufgelegt/ so groß als das Hüner-Aug ist / laß es 3. Tage darauf liegen/ den vierdten Tag weich den Fuß in warmen Wasser/ grabs mit einem scharffen Messerlein aus/ solches 3. oder viermal gethan / so wirds glatt weggehen / ist bewährt / wird auch keine Wurtzen mehr übrig bleiben; diß ist auch gut für den Brand; muß im Abnehmen des

Monds seyn / ist von mir / und vielen andern / probirt / und gerecht befunden worden.

Item / soll dieses für die Hüner-Augen bewährt seyn: Eine schwartze Henne lebendig voneinander gehackt / die Leber also warm überbunden / und 9. Tage liegen lassen / am neundten Tag alles herab gethan / und in die Erde begraben / vergeht ohn allen Schmertzen.

Oder / nimm schwartze Schnecken / brenn sie zu Pulver / und rothes Hünerdarm Kraut / jedes 1. Loth / Creutzwurtzel-Kraut 2. Loth / kleingerieben darzu nimm Wollkraut Blumen / stoß sie / mache daraus ein Pflaster / und leg es auf.

Item / nimm Galbanum, thue ein wenig Wein-Essig drüber / laß es untereinander sieden / biß es wird / daß mans auf ein subtiles Leder streichen kan / legs auf das Hüner-Aug / und nimm bißweilen ein frisches; Item / lege frische Speck-Schwärtlein täglich auf / biß sie weich werden / so fallen sie samt der Wurtzen ohne Schmertzen aus; Oder / nimm Euphorbium 1. Loth / langen Pfeffer 1. Quint / stoß es in einem Mörser / leg es in 8. Loth Brandtwein / laß es über Nacht darinnen liegen früh Morgens nimms heraus / laß es trocken werden / und mache ein Pulver daraus / hernach nimm Camillen-Oel / Lilien-Oel und Lorbeer-Oel / Bibergail / jedes 2 Loth / Wax und Hirschen-Unschlit / jedes auch 1. Loth / mach eine Salbe daraus / und bestreich die Hüner-Augen / so vergehen sie ohn allen Schmertzen; oder / nimm Pulver von Spanischen Mucken / mische es mit Pech und Hartz / legs über / diß ziehet die Hüner-Augen / nach de Plani Zeugnus / mit samt der Wurtzen heraus.

Die Wärtzen vertreibt der Safft von Limonien; noch besser ist / wann dieser Safft in Baln. Mar distillirt wird; der Safft von den Blättern und Blumen des Himmelbrands oder Wollkrauts ausgedruckt / thut dergleichen; Item / Vitriol-Oel / oder Schwefel Oel / oder Portulaca Safft mit ein wenig Saltz vermischet / und die Wärtzen starck vier oder fünff Tage damit wol gerieben; Oder / wann mans nur mit den frischen Portulaca-Blättern reibet / oder solche zerstossen / überleget.

Item / nimm eine Speck-Schwarten / reib die Wärtzen damit / leg sie hernach an die Sonne / thue solches 3. oder 4. Tage nacheinander / so werden sie abdorren / und sich in kurtzer Zeit verliehren / wie Bacon in Sylvâ Experim. 997. bezeuget.

Ibidem, sagt auch ermeldter Author, daß gleicher Würckung sey / wann man die Wärtzen mit einem grünen Ast von Holunder wol reibe / und solches hernach in dem Mist verfaulen lasse.

Borellus Cent 2 Obs. 46. sagt: Die Wärtzen vergehen / wann man sie mit Wasser / darinnen Sal Armoniacum zergangen ist / wäschet und reibet; Item / der Aschen von der Stickwurtz / mit ihrem eigenen Safft vermischt / soll ein gewisses Experiment wider alle Wärtzen seyn. Vitriolum Cyprium Salivâ madefactum, decrescente Lunâ, solo contactu exterit verrucas, Teste Thom Bart. in Act. Med. Vol. 4. Obs. 28. fol. 90.

Item / im abnehmenden Monden die Wärtzen mit Garten Schnecken gerieben / und sie wieder gehen lassen / so dorren sie; Oder / nimm Rettich / schneid ihn zu kleinen Scheiblein / leg sie in eine zinnerne Schüssel mit Saltz / rüttle und rühre sie wol um / daß das Saltz zergehe / darnach reibe die Wärtzen mit diesen Scheiblein einer / nach der andern / und wirff sie weg / nimm allzeit wieder eine frische.

Apollinaris sagt: Oder menig vermisch mit Essig / und wie ein Pflaster auf die Wärtzen gelegt / vertreibt sie zu Hand; Oder / Zwiebel vermischt mit Saltz und aufgelegt; Item / elice aquam ex ligno querno per ignem, aus eychenen Holtz / schmier die Wärtzen und Hüner-Augen damit sie vergehen.

Helmont. de Ortu Medicinæ fol. 155. n. 82. sagt: Esto pomum transcissum, cujus pulpa interior sit affricta verrucis, donec intepuerint, & religatis medietatibus per filum, donec pomum putruerit, tunc videbis verrucas attactas disparuisse.

Julius Cæsar Baricelli in Hortulo geniali f. 29. erzehlet / daß ein Bauer in Apuliâ die Wärtzen solcher Gestalt geheilet habe: Er habe kleine schwartz-bräunlicht und rothgescheckichte Käferlein / schier / wie die Spanischen Mucken / aber kleiner auf dem Eringio und Cicherien zusammen gesucht / auf jeder Wärtzen ein solch Käferlein zerdruckt; von diesem Safft sey die Hand geschwollen / und habe ein wenig (aber gantz mässig) geschmertzet / in dreyen Tagen aber sey die Geschwulst mit samt den Wärtzen vergangen.

Ranzovius in Manuscripto giebt dieses Mittel: Nimm 3. Schnecken / thue sie in ein Becken / wirff ein paar Hand voll Saltz darüber / verdecke das Becken / und laß es also stehen / so verzehrt das Saltz die Schnecken zu einem Wasser / damit wasche die Wärtzen / so vergehen sie / ist gar bewährt; Oder / nimm den gelben Safft vom Schellkraut / und bestreich die Wärtzen damit. Hæc verò omnia adhibentur Lunâ decrescente.

Cap. CXXIV.

Von Krätzen und Zittrach.

Für die Krätzen: Spaltet einen grossen Apffel voneinander / holet die Kern mit samt dem Putzen heraus / füllet ihn mit gepulverten Schwefel / bindet den Apffel mit einem Faden fest zusammen / laßt ihn in heisser Aschen braten / biß er wohl weich wird / macht darnach eine Salbe daraus / und brauchet sie; Schwefel und Myrrhen / beede wol gerieben / mit heissem Baum Oel vermischt / und also gebraucht.

Für die Räudigkeit ist gut / Kalch gemischt mit Rosen-Wasser und Erdrauch-Wasser / und die Haut damit gewaschen; Oder / nimm Agley und Meel von Waitzen / mische sie zusammen mit Weinstein-Oel / und bestreiche sie; Item / Erdrauch-Safft 2. Loth / mit Zucker vermischt / und 3. Loth Fenchel-Saamen darunter gethan / und diß in einer warmen Brüh eingenommen / reiniget das Geblüte.

Hußlattich-Safft auf die grindige Haut gestrichen/ heilet sie bald; item/ wer räudig ist/ schmiere den Leib mit Brombeer-Safft in einem Bad/ die Haut wird glatt und schön; oder grüne Holderbeer gestossen uñ aufgelegt; item/ man soll nehmen gestossenen gelben Schwefel und Lorbeer-Pulver/ gleiches Theils/ mit Baumöl zu einer Salbe temperiren/ und sich bey einer Wärme damit schmieren/ wird geschwind und gar wol dafür helffen.

Freysam-Kraut/ Camillen und Sinau/ jedes eine Hand voll/ im Wein gesotten/ und alle Morgen nüchtern getruncken/ und dabey wöchentlich zweymal in einer Bad-Stuben geschwitzt/ treibt alle böse Materi aus/ daraus die Krätzen kommen.

Für die Krätzen soll man Lauge machen/ Baum-Oel darein giessen/ daß sie weiß wird/ und Hände und Füsse eine gute Zeitlang warm darinnen halten/ ziehet den Unlust heraus und heilet; Oder/ nimm Hüner-Koth/ gieß warm Wasser daran/ und halt Händ und Füsse darinnen.

Wider die Morphea: Sied Eybisch-Wurtzen/ vermisch sie mit Hönig/ benimmt die bösen Rauden; Oder/ Sauerampffer gestossen/ und wie ein Pflaster übergelegt/ oder Zwiebel gesotten mit Essig/ und die Haut offt warm damit gewaschen.

Für die Zittrach und Flechten/ soll man Kirschbaum-Hartz in Essig solviren/ und den Zittrach Abends und Morgens damit bestreichen; gleichen Effect thut auch das Gummi vom Zwetschgen-Baum/ Pfersich-Baum/ oder bittern Mandel-Baum.

Zittrach-Sälblein: Nimm Schwefel und Lorbeer/ eines so viel/ als des andern/ stoß es alles zu subtilem Pulver/ misch es untereinander/ und treibs ab in einem frischen Butter/ der nie in kein Wasser kommen ist/ und damit salbe den Zittrach.

Die bösen Zittrach wasche erstlich mit warmen Essig/ darinnen Lupinen-Körner und Eybisch-Wurtzen/ biß auf die Helffte eingesotten/ oder mit Wegrich-Wasser/ darein dritthalb Quint weisser Vitriol/ und 1. Quint gebrennter Alaun infundirt ist.

Die Tabac-Salbe ist sonderlich bewährt darzu/ wie auch das Waitzen-Oel/ das macht man also: Thue in ein glasirt irrden Geschirr gepulverten Waitzen/ mach das Geschirr fest zu/ thue es in einen Kessel Wasser/ über ein Glut-Feuer/ daß es warm wird/ aber nicht siedet/ darauf soll es 3. gantze Tage verbleiben/ hernach nimm das Pulver/ so feucht ist/ heraus/ thu es in ein Säcklein u. zwing das Oel in einer Preß heraus; item/ der Thau/ welcher zu Nachts auf die frischen Kühe-Fladen fällt/ vertreibt die Flechten/ wann man sie damit bestreichet; Oder/ laß Fürniß zergehen/ daß er dünn wird/ und bestreich den Zittrach damit; Oder/ man soll Gummi in scharffen Essig legen/ und den Schaden offt damit bestreichen/ ist bewährt; Oder/ Kranweth-Wipffel und Hüner-Koth im Wasser gesotten/ und den Zittrach offt damit gewaschen und gebähet.

Für die Pfinnen im Gesicht sind gut/ die frischen Gelsomin-Blumen darauf zerquetschter gelegt/ oder Tauben-Koth mit Essig temperirt.

Cap. CXXV.

Für die Apostem/ Aysen und Geschwär/ auch andere Geschwulsten.

Für die Apostem/ ein Pflaster gemacht von Eybisch-Wurtzen/ Dillen-Kraut/ Frauen-Haar und Spargel/ eines so viel/ als des andern/ in ein wenig Oel gesotten/ und übergelegt/ hernach alles mit einem Köhl-Blat bedeckt.

Für die Apostem im Leib/ sagt P. Tylkowsky de Re agraria fol. 693. soll man Nüsse/ mit samt den Schellern/ klein stossen/ und auf den Nabel legen/ soll alle inwendige Apostemata zeitigen und vertreiben; und pag. 694. Scabiosen in Wein getruncken oder gegessen/ vertreibt alle aus- und inwendige Geschwäre/ daß man nicht weiß/ wo sie hinkommen. Wann man ein Geschwär bekommt/ das nicht aufbrechen oder zeitigen will/ so nimm die Blätter von dem schwartzen Brombeer-Kraut/ legs auf das Geschwär/ es zeitigt wol/ und zieht von Stund an die Materi heraus. Wann jähling ein Fuß oder Hand geschwillt/ so siede nur Pappel-Kraut in Geiß-Milch/ und legs warm über/ es hilfft.

Item/ das Lilien-Oel allein/ macht auch die Apostem zeitig; oder Gersten-Meel mit Hönig-Wasser gesotten; oder Bohnen-Meel/ Sauertaig/ Feigen und Frauen-Milch zusammen gemengt/ und warm übergelegt; Item Schaaf-Lorbeer in Essig zerrieben und aufgelegt. Wann ein hitziges Apostem im Haupt wäre/ soll man Galbanum auf glüende Kohlen legen/ und den Rauch in die Nase ziehen.

Bufonis exsiccati & adusti pulvis, ulceribus crurum desperatis inspersus, certo experimento ea persanat. Thom. Bartholinus in Actis Medicis, Volum. 4. Observ. 28.

Für die Aysen und Geschwär: Nimm Hönig/ Baum-Oel/ ein Ey/ auch Rocken-Meel/ eines so viel/ als des andern/ mach einen Taig daraus/ legs über/ es zeitigt; oder/ gebratene/ oder gesottene Zwiebeln mit Feigen auf unzeitige Geschwär gelegt/ zeitigt sie bald/ wann sie auch gifftig wären; der gesottene Knoblauch übergelegt/ öffnet die Geschwär/ und ziehet das Eyter heraus; Item/ Haber-Meel auf die Geschwär gelegt/ als ein Pflaster/ verzehret sie/ das thun auch die Blätter von einem Eych-Baum/ die nehmen die Hitz und heilen; oder/ Camillen in Wasser gesotten/ und auf harte Beulen gelegt/ sänfftiget die Schmertzen/ und zeitiget/ wie auch Wax/ weichet und zeitiget die harten Geschwär.

Item/ nimm ein Lattich-Blat/ so groß/ als das Geschwär ist/ bestreichs mit Hönig/ ehe es noch aufgebrochen/ laß es 3. Tage und Nächt darauf liegen/ wird das Pflaster trocken/ leg ein frisches darüber/ es heilet/ und ist offt probiret.

Auf hitzige Geschwär leg ein Pflaster von gestossenen Nachtschatten-Blättern/ das ziehet die Hitz aus; diß thut auch Meel von Fœnum græcum, mit Eyerdotter gemischt/ und aufgelegt/ das ätzet die Geschwär auf; das thut auch Sevenbaum/ der benimmt die Schmertzen; Item/ der Safft von Juden-Kirschen auf die Geschwär gestrichen/ heilet sie; Oder/ die Blätter von den schwartzen Brombeer-Stauden auf die Geschwär gelegt/

zeitigen wol/ und ziehen von Stund an die Materi aus.

Ein geheimes Stuck/ alle Beulen und Geschwär zu heilen: Nimm Petersil-Kraut/ so viel/ als genug ist/ stoß es in einem Mörser/ breit es über ein Tuch/ daß es zwey Finger heraus über den Schaden gehe/ laß es über Nacht liegen/ zu Morgens leg wieder ein neues darüber/ und/ und thue es so lang/ biß es heilet.

Oder/ nimm Venedische Seiffen und Zwiebel/ eines so viel/ als des andern/ zerhacks gar klein/ thue Saffran/ so viel du zwischen 2. Fingern halten kanst/ ungestossen darunter/ und Camillen-Oel/ sieds in einem glasirten Geschirr/ so lang/ daß es ein wenig dick wird/ streich es auf ein Tuch/ legs auf/ so warm es zu leiden/ es erweicht/ zeitigt und heilet.

Ein giftiges Geschwär aufzuthun/ ohne Wehe: Nimm weisse Lilien-Wurtzel/ und siede sie mit Geiß-Milch/ daß sie weich werden/ mach ein Pflaster davon/ und legs auf/ so brichts auf ohne Wehethagen; Und mit folgendem Pflaster magst du es heilen: Nimm 4. Loth Weyrauch/ 2. Loth Mumia/ anderthalb Loth Colophonium, 1. halb Loth Eschen-Schmaltz/ 3. Quint Wax/ 1. Quint Campher/ mache daraus ein Pflaster/ diß ist noch ein gutes Stich-Pflaster ex Domini Ranzovii MS.

Für allerley Geschwulsten: Nimm weissen Schwefel/ stoß ihn klein/ und thue solchen in starcken Wein/ thue darzu den vierdten Theil Essig/ und den achten Theil Baum-Oel/ laß es miteinander erwallen/ und salbe die Geschwulst damit.

Wann die Füsse geschwollen/ so nimm Schellkraut in die Strümpffe/ und gehe mit blossen Füssen darauf; Oder/ nimm weisse Ruben/ brate sie/ und druck den Safft heraus/ salbe die Geschwulst damit/ und reibs bey einer Wärme/ oder in einem Schwitz-Bad wol in die Haut.

Kühlung für alle hitzige Geschwulst und Schäden: Nimm einen Vierding Venedische Seiffen/ und einen halben Vierding Cöllnische Kreiden/ anderthalb Quint Campher/ von 3. Eyern das Weisse/ und 1. Loth gebrandten Alaun/ stoß und temperir alles in einem Mörser wohl durcheinander/ gieß daran Wegricht und Rosen-Wasser/ reibs so lang/ biß es ein weisses Sälblein wird/ streichs auf ein Tuch/ legs über/ es hilfft/ und löschet alle Hitz und Geschwulst.

Für alle Geschwulst/ wie sie sey: Nimm Tauben-Mist und Gersten-Meel/ temperir es mit Wein-Essig/ und streichs auf ein Tuch/ bind es also auf die Geschwulst: Item/ zerschneid Knoblauch/ und leg ihn auf die blosse Sohlen/ in die Schuh oder Strümpffe/ und iß ein wenig Theriac/ wann der Leib inwendig geschwollen wäre/ so ziehets die Geschwulst unten bey dem Fuß aus/ daß es zu verwundern ist. Himmelbrand-Wasser ist gut für alle Geschwulst/ inwendig und auswendig/ getruncken/ oder aufgelegt.

Diß folgende soll auch ein Experiment seyn zu aller Geschwulst des Leibs/ wanns gleich die Wassersucht wäre: Nimm 2. Maas alt Bier/ koche und verschaume es/ thue darein ein baar Schüssel voll/ oder ohngefehr ein Aechtring Regenwürme/ so von allen Sand und Unflat wol gereinigt u. abgewaschen sind/ koche dieselben in dem Bier/ biß sie bersten oder auffspringen/ druck alsdann alles durch ein leinen Tuch/ thue auch 1. Loth kleingeschnittenen Calmus darein/ laß es abermal auffsieden/ und hernach sich setzen/ davon soll der Geschwollene Abends und Morgens einen guten Trunck thun/ und dieses 6. Wochen continuiren/ soll gar bewährt seyn.

Cap. CXXVI.

Von Fisteln und dem Krebs.

Apollinaris schreibt: Eine Laug von Bircken-Asche gemacht/ und die Fistel damit gewaschen; oder mit Alaun-Wasser/ darein Holtzwurtz-Pulver gestreuet ist; Item/ Asche gemacht von Mauer-Rauten und in die Fistel gelassen/ heilet sie; oder weisser Nieß-Wurtzel-Safft hinein gelassen/ heilet sie wol; deßgleichen Zeitlosen gepulvert/ mit Venedischer Seiffen gemischt/ und Waitzel mit Baumwolle gemacht/ damit bestrichen/ und in die Fistel gethan/ heilet von Grund aus; Item/ Wegtritt-Safft offt in die Fistel gespritzt/ heilet sie; diß thut auch breiter Wegricht Safft darein gelassen.

Für den Krebs: Sperr eine Katz in ein saubers Gemach/ das einen guten starcken Boden hat/ und nicht winckleicht oder grübleicht ist/ gib ihr nichts zu essen/ oder zu trincken/ als 3. lebendige Krebs einen Tag über/ sie frißt sie Anfangs ungerne/ biß sie der Hunger in sie treibt; den andern Tag gib ihr abermal 3. lebendige Krebse/ wie auch den dritten/ und sonst nichts; was die ersten zween Tag von ihr kommt/ wirfft man weg/ was aber den dritten Tag Mist von ihr gehet/ den hebt man auf/ dörrt und pulvert ihn/ und streuet ihn in den Schaden/ wann er schon offen ist/ soll den Krebs gewiß tödten.

Oder/ wann der Krebs an der Brust ist/ so nimm die mittlere Rinden von jungen Eychen/ siede sie in Wasser/ wasche den Schaden damit/ verbrenn hernach in einem wol-verlutirten Topff drey lebendige Krebse zu Pulver/ stosse sie klein/ und streue diß Pulver in den Schaden.

Herr Digby sagt: Man soll nehmen eines Ey groß Alaun/ dieselbe im Spring-Bronnen-Wasser zerlassen/ darnach ein Stuck Stahl glüend machen/ und im gedachten Wasser ablöschen/ und 6. oder 7mal wiederholen; darnach schabe ein leinen Tuch zu Fäsern/ oder Schleussen/ netze dieselben in diesem Wasser/ wische das Eyter damit vom Krebs ab; man muß aber nicht zweymal an einem Ort/ mit denselben Fäsern abwischen/ dann man würde sonst die Materi/ so man von andern Orten abgewischt/ wieder hinein thun; dieses Abwischen/ allzeit mit neuen Fäsern/ continuire so lang/ biß der Schaden gantz wol gereinigt sey; darnach nimm ein grosses Stück von diesen Fäsern/ in obbesagtes Wasser getunckt/ daß du damit den Schaden gantz und gar bedeckest/ leg ein Pflaster von Diapalma darüber/ solches wechsel alle Tage/ Morgens und Abends/ ab/ biß zur Heilung/ welche in wenig Tagen geschehen wird.

Apollinaris sagt: Odermenig in allen Speisen gegessen/ist denen/die den Krebs haben/sehr gut/und heilet ihn; Item/ nimm Osterlucey und Alocpaticum,gleich viel/ misch darunter Rosen-Hönig/und mach ein Pflaster daraus / ist gut zu allen alten Schäden/ Krebs/ Fistel/ Wolff/ wie sie seyn mögen/ an der Brust/ Beinen/ oder anderswo / darauf gelegt/ heilet sanfftiglich; die Schäden aber müssen vorher mit Weinstein-Oel oder Wasser/ das mit Myrrhen gesotten ist/ gesäubert seyn.

Item die Blätter von Rosmarin vertreiben den Krebs/ darauf gelegt; deßgleichen Alaun gepulvert und gemischt mit Regenwürmen / und eine Salbe daraus gemacht/oder wie ein Pflaster aufgelegt; Item Körbel-Kraut gepulvert / mit Hönig gemischt und applicirt Pflaster-weise.

Oder nimm vier lebendige Krebse / und ein Knobloch-Haupt/zerstoß alles wol in einem Mörser/ und leg es in einem hänffenen Werck auf/laß es 3. Tage liegen/ continuirs hernach mit frischen Pflastern also / bis es heil wird.

Eine bewährte Kunst / wann man sich des Krebses an der Brust/ oder anderswo/ besorget; Sied Cardobenedicten-Kraut in Wasser / leg ein sechsfaches Tuch darein/ drucks wol aus/ und legs auf/ so warm mans erleiden kan/ wanns kalt wird/ wieder ein anders/und dis treib so lang/ bis man nichts mehr fühlet; kan man das Kraut nicht frisch haben / so nehme man dürres.

Borellus Cent. 2 Observ. 51. sagt: Für den Krebssen der Nasen und der Brüste / sey nichts bessers als Succus Onopordi, der Safft von weissen Wegdisteln/ offt aufgelegt; oder auch das zerquetschte Kraut also darauf gethan / so soll der Wegricht gleichermassen darzu dienen.

D. Thomas Bartholinus gibt für den Krebs im Gesicht dieses Remedium: Nimm Meer-Wasser/ darinn Wermuth gekocht ist/und wasch den Schaden täglich damit/ wie in Miscellaneis Curiosorum anno secundo id est, 671 zu sehen; möchte vielleicht solches das gesaltzene Wasser/ an statt des Meer-Wassers / gleicher Weise præstiren. Contra gangrænam faciei soll nichts bessers seyn/ als Spiritum Salis, oder Aquam Regiam in Rosen-Hönig vermischt/daß es genugsame Säuren habe/ und also aufgelegt / wie die Miscell. Curiosa ad annum 4 & 5. Observ. 60. bezeugen.

Für den fressenden Krebs / und andere grosse Schäden/da sonst nichts helffen will: Nimm an der Lufft oder Sonnen wolgedörrtes Album græcum,gepulvert/alsdann im auswarts auch grün Bircken-Laub in gleicher Schwere/ klein gehackt und in einen Hafen Leg-weise/ eines ums andere eingelegt / bis der Hafen voll wird/ nachmals weisses Bier darauf geschüttet / daß es darüber gehe/ also laß es drey Wochen im Keller stehen/ alle Tage umgerühret/ alsdann ausgebrannt/ und in einem Glas behalten/so bleibts Jahr und Tag / thue es aber im Frühling/ wann die Bircken ausschlagen; wer nun einen solchen Schaden hat / der nimmt alle Morgen nüchtern 3.Löffel voll/fastet 3.Stund darauf/und wann man will schlaffen gehen/wieder 3.Löffel voll; wann der Schaden zum heilen greifft/laufft das Wasser hell wieder zum Schaden heraus / das ist schon das rechte Zeichen der Heilung/ leg ein Pflaster auf den Schaden/ so du willt/ daß es offen und sauber bleibt / ist bewährt mit GOttes Hülff.

Cap. CXXVII.

Vom Aussatz/ Frantzosen und wilden Fleisch.

Wider den Aussatz / sagt Apollinaris, soll man Knobloch-Aschen mit Hönig und Mayen-Butter mischen / und sich nach dem Bad damit bestreichen/macht eine schöne glatte Haut; Item/ ein Pflaster gemacht mit Haber- und Grieß-Mehl/und aufgelegt; Oder den Safft von Erdrauch in der Wochen dreymal getruncken / oder allzeit frühe nüchtern/ und ein paar Stund darauf gefastet/hilfft viel zur Heilung/ denn er reinigt das Geblüt.

Oder Olibanum vermischt mit Essig und Oel / und die Haut damit wol und offt gewaschen; Item Scabiola im Wein oder Bier oder Wasser gesotten/und davon getruncken; Oder Schwefel gestossen/und Kinds-Harn darunter gemischt/ und damit die Haut gesalbet.

Item/nimm Essig eine halbe Maß / thue darein den besten Weinstein/laß ihn über Nacht darinnen baissen/ darnach setz ihn zum Feuer/ misch darunter Nuß-Oel/ laß eine kleine Weile sieden / mit diesem Unguent salbe dich; Item das Wasser / das im Frühling aus den geschnittenen Weinreben treufft / den Leib damit gewaschen/ heilet den Aussatz/ und reiniget die Haut.

Ein sonders Arcanum wider den Aussatz sollen die Kranawethen seyn/und soll ein Aussätziger / der täglich frühe neun Kranawethbeerlein gegessen/ davon seyn erledigt worden/ wie D. Joh. Tackius in Chrysogoniâ fol. 120. schreibet.

Von den Frantzosen/ welches eine unsaubere / meistens aus liederlichem Leben herrührende Kranckheit ist/ wollen wir die damit behafftete an die Frantzosen-Aertzte gewiesen haben; weil es aber offt durch Unglück/und ohne des Patienten Schuld/aus Bettern / unreinen Sedibus und Gewand/entspringen kan/ wollen wir nur mit wenigen anzeigen / daß sie damit ja nicht lang warten/ sondern bald eines treuen und verständigen Medici Rath suchen mögen/ entzwischen mögen sie dieses Geträncl nehmen/ davon die Frantzosen von innen heraus schlagen: Nimm eine Hand voll Erdrauch/und so viel rothen Beyfuß/sieds in gutem Wein/und gibs dem Patienten in vier Schweiß-Bädern zu trincken/ so schlagen sie aus; Oder nimm rothe Wurtzel/ sieds im Wein/ und gibs zu trincken/ so schlagen sie in einer Nacht aus; Item/ nimm Alant-Wurtzel Hönig/ Gersten / Süß-Holtz/Alaun/ Anis/ Theriac und 4. Maß Wasser/und mach davon einen Getranck.

Für das wilde Fleisch soll man Hohlwurtz pulvern/ und in die faulen Wunden streuen / so verzehren sie dasselbe; Item Wollkraut zu Pulver gebrennt und aufgestreuet; Oder Cypressen-Blätter gestossen/und auf das faule Fleisch gelegt/beisst es auf und heilts; Item Gall-Aepffel gepulvert und aufgelegt; Oder Weinstein baitzt das faule Fleisch aus/das thut auch Turbith gepulvert/ und mit Hönig übergelegt.

Cap. CXXVIII.

Vor den kalten Brand/ auch für anderwärts her entstehende Brände.

FUr den kalten Brand / wann er schon vorhanden wäre: Nimm von der Schmidten das Lösch-Wasser/ Essig/ Silberglätt/ Vitriol / Sevenbaum/ Asant/ wol untereinander gekocht/ daraus wird ein Umschlag / gantz heiß ein Tüchlein darein genetzt/ und so warm es seyn kan/ übergeschlagen / und verbunden / und dieses etlichemal nacheinander gethan; wann aber das Glied offen wäre / so nimm aus der Apothecken/ oder bey den Materialisten / Unguentum Egyptiacum, streichs auf ein Tüchlein/und leg es auf den offenen Schaden/ und den obigen Umschlag also warm darüber.

Item nimm guten Wein-Essig / sauber gebacken Brod/rein gerieben/Pulver von dürren Wermuth und Camillen/ thue es zusammen in einen neuen verglasirten Hafen/ laß es sieden/bis es schwartz wird/ darnach nim Vitriol 2. Loth/ Bolarmeni 1. Loth / Alaun ein halbes Loth/ thue es hinein / und verbinde alle Stunde den Schaden damit.

Oder nimm ungelöschten Kalch/ gieß Wasser darauf/in ein messinges Becken / rühr es mit zusammen gebundenen Besenreisern wol herum / daß es zu einem lauen Wasser werde/ dieses Wasser gieß durch ein Tuch/ oder durch ein Fließ-Papier/ in ein Glas/ streiche den Schaden offt damit.

D. Minderer in Medicinâ militari schreibet also: Den kalten Brand löschet Salmiax mit Harn/ sonderlich in des Patienten Urin gesotten, und den Harn übergeschlagen/ (auf ein Maaß Harn kan man anderthalb Loth Salmiax nehmen.)

Für den kalten Brand ist dieses Herrn Obristen Valenbrogs Mittel/ referente D. Casparo Theophilo Bierling/ in Appendice Medicamentorum: Rec. starcken Wein-Essig/ ein wenig Campher/ und einen frischen Kühe-Koth/ misch es durcheinander/ und schlag es alle 6. Stunden um das Glied/ so wird der Brand in 24. Stunden gelöscht seyn.

Papeln und Kohlblätter zu Aschen verbrannt/ und eine Lauge davon gegossen/ und übergeschlagen/ löschet den kalten Brand/sonderlich/wann man ein wenig Holunder-Oel darunter thut/ das mache also: Nimm die grüne mittlere Rinden/ und siede sie in Oel/ gieß das Oel davon ab/ und seyhe es durch / nimm wieder frische grüne Holder-Rinden / wie zuvor/ und verfahr gleicher massen damit/ und dis thue drey oder viermal/ so bekommt das Oel desto mehr Krafft/ magst wol ein wenig Wein im Sieden zugiessen/ laß ihn aber gantz versieden/ so lang/ bis das Oel im Feuer nicht mehr prasslet.

Für den Brand vom Feuer/ heissen Wasser/ Oel/ Fette/ Pulver und dergleichen/ soll man den verbrannten alsobald mit Baum-Oel salben / und weisses Mehl darauf säen; Oder ein Tuch mit Limoni-Safft/Rosen-Oel/ Rosen-Wasser / Eyerklar / Endivi- Nachtschatten- oder Haus-wurtzel-Safft genetzt darauf legen. In der Eil/ oder wann man nichts anders hat / ist auch gut weiches Gassen-Koth darauf gelegt.

Item/die Blätter von St. Johannes-Kraut mit einer weissen Zwiebel/wol zusammen gestossen / Rosen- und Lilien-Oel daran gethan, wol mit einander gemischt/ und aufgelegt / ein subtil Werck mit Essig und ein wenig mehr Wasser wohl abgeschlagen/genetzt/ und darüber gethan. Das Pflaster von grossen Kletten-Blättern/ mit Eyerklar abgestossen / heilet den Brand.

Borellus Cent. 1. Observ. 76. beschreibet ein Wunder-wirckendes Oel wider die verbrannten Glieder / es sey/ auf was Weise es wolle: Nimm Schweinen-Schmeer/ heiß siedend/gieß es über Lorbeer-Blätter: mit diesem Oel bestreich den Brand/ so wirds in dreyen Tagen/ quasi quodam incantomento (sagt er) helffen.

Wider den Brand vom Feuer: Rec. Stärcke oder Amel-Mehl Silberglätt/ Bleyweiß/jedes ein Loth/St. Johannes-Oel/ Rosen-Oel / jedes drey Loth / neu Wachs 1. Loth/zerlasse das Oel und Wachs über einer Glut; wann es erkaltet/ so thue die andern Stück rein gepulvert darein/ rühr es wol durcheinander/so hast du eine köstliche Brand-Salbe/wie D. Verzasch aus Tabernæmontano bezeuget/ lib. 2. cap. 1. seines neu-vollkommenen Kräuter-Buchs.

Eyerdotter-Oel ist auch dienlich darzu; Item nimm lebendige Krebs/zerstoß sie im Mörser/ druck den Safft durch ein Tuch/ bestreich das verbrennte Ort/ es stillet das Wehetagen/ und heilet bald; Item Hauswurtzel-Blätter zerstossen/ oder das davon ausgebrannte Wasser aufgelegt.

Wer sich mit Spanischen Wachs brennet/ soll alsobald Dinten darauf streichen/ und es fünff oder sechs mahl wiederholen.

Apollinaris sagt: Eybisch-Wurtzel gesotten und aufgelegt/ ziehet die Hitz vom Brand aus; Item Wollkraut-Blätter mit Essig zerstossen/und aufgelegt; Item weisse Lilien-Wurtzel gesotten und gestossen/ darunter Rosen-Oel gemischt; Oder sied Lein-Saamen im Wasser sehr wol/ netze ein Tuch darein/ leg es auf den Brand; Oder breit Wegricht-Safft oder die Blätter zerstossen/ und auf ein verbrenntes Glied gelegt / mit Eyerklar/heilet gern: Item Terra sigillata aufgelegt/ machts bald heilen.

Für den Brand/soll man frischen Kühe-Fladen/ oder Eyerklar mit Baum-Oel umgerührt/und zu einer Salben gemacht; oder einen gesottenen und von einander geschnittenen Apffel auflegen.

Petrus Forestus lib. 6. Observ. medic. schreibt / daß ers selbst an seinem Sohn probirt habe/als er mit einer Glut-Pfann gefallen/ und die Augen verbrennt/ hatte er nur Küttenkern in Rosen-Wasser gelegt / und mit den Schleim die Augen offt gewaschen / sey der Krancke ohne Massen gesund worden / er habe auch damit vielen andern geholffen.

Eine gute Brand-Salben: Nimm ungelöschten Kalch/ so viel du willt / zerreib ihn klein in einem Mörser/ alsdann nimm rein ausgepreßtes Lein-Oehl / rühr es wohl untereinander / daß es werde wie ein zartes Sälblein/ bestreich damit den Brand alle Tage zwey-

mal; wär aber die Kugel vergifftet/ nimmt man/an statt des Lein-Oels/ Scorpion-Oel.

D. Minderer schreibet in Medicinâ militari, er wisse bey nahe keine bessere Brand-Salbe als diese: Nimm eine Schleyen/ Rothaugen/ Heßling/ Alalen/ oder gemeinen Bach-Fisch/ diesen/ oder dieser etliche/ röste in gemeinem Schmaltz oder Butter/ gieß das Fette oder Schmaltz auf ein kaltes Wasser in ein weites Geschirr/ so hast du eine gute Brand-Salben. Und sagt ferner: Als einsmals zu Augspurg die Pulver-Mühl angegangen/ und die Pulver-Knechte verbrannt waren/ als wären sie gebraten/ habe man sie mit dieser Salben geheilet/ allein zart-gepulverten Salve darunter gethan; Milchraum und Leinöl untereinander vermischt/ und mit Tüchern übergeschlagen/ löschet auch den Brand.

Eine gute Heil-Salbe fürs Brennen/ und alle offene Schäden: ℞. Himmelbrand-Blühe und Ringelblumen-Blühe ana, nimm 2. Pfund Butter/ die nie in kein Wasser kommen/ thue die Blühe darein/ auch einen Löffel voll Terpentin/ auch von 12. Eyren den Dotter/ hart gesotten/ und klein zerrieben/ daß sie gar glat werden/ sied alles miteinander/ und druck es durch/ ist sie nicht goldfarb genug/ so nimm mehr Blühe/ streichs alsdann auff ein Tüchlein oder blaues Pappier/ und legs über den Schaden; es heilet und kühlet gewaltig.

Item/ wer sich brennet/ soll nehmen Baum-Oel und Eyerklar/ durcheinander abgeschlagen/ bis es dick wird/ und auf den Schaden streichen; darnach Erbeis-Mehl darein säen/ wanns zerschründet/ soll mans wieder thun/ es hilfft über Nacht.

Dis ist auch eine gute Brand-Löschung/ wann einer geschossen/ oder mit Pulver verbrennt ist: Netz alsobald ein Tuch im rothen Kütten-Safft/ und schlags um; ists ein Schuß/ so mach ein Waitzel von frischem Speck/ und steck den in den Schaden/ und schlag ein Tuch mit Kütten-Safft darüber.

De Campi gibt diese Brand-Löschung: Nimm weissen Zwiebel/ koch den im Baum-Oel/ seyhe das Oel/ u. thue darein die andere grüne Holunder-Rinden/ und ein Stücklein von einer Hasen-Haut/ laß es miteinander wol sieden/ thue 2. Vierdieng neu Wachs darunter/ mach eine Salben daraus/ und brauchs.

Die Sur von sauer Kraut aufgelegt/ ist fürtrefflich für den Brand/ so wol vom Pulver/ als auch contra Gangrænam, wie in Miscell. Curios. lib. 3. Observ. 321. bezeuget wird.

Cap. CXXIX.

Wund-Artzneyen.

Für die frische Wunden: Thue gepulverten und gesiebten Schwefel in ein gläsern Geschirr/ gieß Baum-Oel darüber/ daß es vier Finger hoch über den Schwefel gehe/ setze es an die Sonne/ und laß es allda stehen/ bis die Materi dick wird/ rührs alle Tage um mit einem Holtz/ daß des Schwefels Art sich mit dem Oel vereinige/ hernach muß man das Oel gemach herab giessen/ so klar als möglich/ und das Oel in einem besondern Glas aufheben.

Das Kalch-Wasser ist auch gut zu frischen und alten Schäden: Nimm lebendige Kalchstein/ so groß als eines starcken Mannes Faust/ thue ihn in einen glasirten Hafen/ und 2. Maas klares Wasser darüber/ decks wol zu/ nach zween Tagen rühr Wasser und Kalch mit einem Stecken wol durcheinander/ laß es wieder also 3. Tage stehen/ hernach gieß das klare Wasser gemach herab/ daß der Kalch sich mit dem Wasser nicht vermische/ das Wasser thue in ein kupffern Geschirr/ und thue Campher/ einer Nuß gros/ gestossen hinein/ gieß es hernach in einem andern Geschirr wol und offt ab/ laß es eine Stund hernach ruhen/ und gieß es wieder hin und wieder/ zum dritten und viertenmal/ und laß es hernach im Kupffern-Geschier stehen/ bis es blau wird/ darnach thue es in ein Glas/ und verwahr es.

Eine köstliche Blutstellung/ und Heilung aller frischen Wunden/ ist folgendes: ℞. Ungerischen Vitriol und Alaun/ jedes ein halb Pfund/ Phlegmatis Vitrioli 4. Pfund/ sied es untereinander/ bis alles zergangen/ wañ es kalt worden/ so filtrier es/ und sondere die dabey sich findenden Crystallen fleissig davon/ auf jedes Pfund dieses Wassers/ thue ein Quintlein Vitriol-Oel; und wann du es brauchen willt/ so leg ein Tuch fünffmal zusammen/ netze diß leinene Tuch wol in diesem Wasser/ und legs auf die frisch-blutenden Wunden/ und binds säuberlich über/ so wird sich das Blut in einem Augenblick stellen; dis Tuch aber laß etliche Tage darüber ligen/ damit die Schwarten des verstockten Bluts nicht wieder herab gerissen werde/ also wird die Wunden/ ohne alle weitere Medicin, gut und wol heilen/ man mag es Menschen und Viehe brauchen. Joh. Prævotius ait, pulvis genitalis Bubuli vulneribus inspersus etiam magnis, bidui spacio illa persanare. Id faciunt, ut ait Velschius Cent. 3. Mictomimematum Observ. 33. omnia nerva & coriacia corpora, quæ humore aliquo madefacta glutinandi vim habent.

Splitter und Gräten aus den Händen und Leib zu ziehen/ zerstoß Krebsen-Fleisch mit Hasen-Schmaltz/ und legs auf; Item nimm Krebsaugen/ stoß sie zu Pulver/ thue gleich so viel Saltz darzu/ temperirs mit Wein-Essig/ bestreich damit alte Schäden/ es trocknet und heilet.

Wann eine Wunden aus dem Grunde geheilet ist/ so nimm die Knochen von einem Schafs-Braten/ wañ das Fleisch abgegessen/ lege sie auf einen Rost/ daß sie schwitzen/ mit solchem Fette bestreiche die Narben etlichemal.

Perfoliata, Durchwachs im Wein gesotten/ heilet sauber und bald frische Wunden; Sanickel-Pulver in frische Wunden gestreuet/ oder mit diesem Wasser ausgewaschen/ heilet trefflich.

Apollinaris sagt: Nimm zu den frischen Wunden/ Sinau/ Sanickel/ und heidnisches Wundkraut jedes eine Hand-voll/ sieds in Regen-Wasser/ darnach zerstoß Regenwürm/ druck die Feuchtigkeit heraus/ und mische die unter das gesottene Wasser/ dieses getruncken/ stillet alle blutende Wunden/ und die gesottene Kräuter auswendig darauff gelegt; Item eychen Blätter

auf frische Wunden gelegt/ ziehet sie zusamm/ daß man sie nicht hefften darff.

Item Pappel-Blätter also frisch gesotten/ und auff frische Wunden geleget/ heilet sie von Stunden an; Oder Myrten-Blätter in Wein gesotten und auffgelegt; Oder Wegtritt mit Wein und Hönig gesotten/ oder Fünfffinger-Kraut mit altem Schmeer gestossen/ und auffgeleget. In eine Wunden/ worinnen faules Fleisch wächst/ soll man Holwurzel oder gepulverte Aloë einstreuen.

Ein guter Wund-Tranck: Nimm Wegtritt/ Sanickel und Köhl/ jedes eine Hand-voll/ druck den Safft heraus/ misch ihn mit Holderblühe-Wasser/ dieser Tranck eingenommen/ heilet alle Wunden; Item St. Johannes-Kraut gestossen/ und auf die faule Wunden gelegt/ heilet sie; Oder Sevenbaum mit Essig und blauen Köhl zusamm gestossen/ und auf die Wunden geleget/ die weit um sich fressen/ benimmt ihnen die Bosheit/ und mit Bleyweis vermengt/ heilet es die Wunden.

Wund-Tranck des Herrn Obristen Tappen: Rec. Heydnisches Wundkraut/ Beyfuß/ Ehrenpreis/ Sanickel/ Hirschzungen/ Wintergrün/ Hünerdarm/ in einen saubern Hafen gethan/ fünff Seidel Bier darauf gegossen/ wol verwahrt/ daß kein Dampff davon kan/ und also wol sieden lassen/ der Verwundte soll Morgens und Abends drey Löffel voll einnehmen; wolte aber die Wunden zu geschwind heilen/ nehme man nur 2. Löffel voll/ es bringt gar die Schiefern aus den Wunden; der Kräuter nimmt man jeder eine Hand-voll.

Ein gutes Pulver auf Bein-Schäden/ die nicht gerne heilen wollen/ es kühlet und heilet trefflich: Rec. Lithargyrii ʒij. Boli Armeni, Lapidis Calaminaris ana ℥j. Cerussæ ℥ 1. ß. Vitrioli albi, Aluminis usti, Masticis, Thuris ana ʒß. Thutiæ ʒij. omnia pulverisentur subtilissimè ut Alcahol & misceantur, dentur in pyxide; wann mans brauchen will/ muß man ein wenig Bier-Essig darzu nehmen/ in der Hand mischen/ und davon dünn auf den Schaden aufstreichen/ und ein rein leinen Tuch (doch nicht zu hart) darauff binden/ es trocknet so geschwind/ daß sichs zu verwundern; wann es nun trocken worden/ muß man es darauf lassen/ und wieder ein frisches überstreichen.

Masen der Wunden zu vertreiben: Nimm Eyerdotter-Oel/ rührs 7. Stunde lang in einem bleyernen Mörser und brauchs.

Zu frischen und alten Wunden ist spitziger Wegricht und Millefolium (Schafgarben) zerstossen und aufgelegt/ sehr dienlich.

Alte offene und unheilsame Schäden zu heilen: Nimm von einem wütigen Hunde den Kopff/ dörre ihn in einem warmen Ofen/ und reib ihn zu subtilen kleinen Pulver/ wie Mehl/ thue dasselbe mit weissem Hunds-Koth in den Schaden/ es heilet von Grund aus.

Ein Umschlag zu alten Schäden und Rothlauff/ benimmt die Hitz/ und heilet: Nimm des besten rothen Bolus, Alaun/ Bleyweis/ jedes 8. Loth/ Silberglätt/ Galmey/ jedes 2. Pfund/ Mastix/ Weyrauch/ rothe Gold-Myrrhen/ jedes ein halb Loth/ præpariten Saliter 1. Loth/ von diesem allen wann es gar klein gestossen/ nimmt man anderthalb Löffel voll/ und eine Halbe Lösch-Wasser aus der Schmidten in ein Häfelein/ und läst es sieden/ bis es anfangen will/ überzugehen/ thuts alsdann vom Feuer/ nimmt ein vierfaches leinen Tuch wältzt es in diesem heissen Wasser/ so heiß als mans leiden kan/ druckt es aus/ daß es ein wenig feucht bleibet/ und schlagt es um dem Schaden.

Item ein guter Tranck/ wann einer gestochen/ gehauen oder geschlagen wird/ wanns nur nicht Beinschrötig ist: Nimm 9. oder 11. Nägelein/ leg sie in ein halb Seidel Wein/ laß 24. Stund stehen/ und gib einem Morgens und Abends davon zu trincken/ es heilet von Grund heraus/ und wann es zu fast heilen will/ so nimm von diesem Wein/ und wasche die Wunden damit/ man darff sonst nichts brauchen. Noch ein guter Wund-Tranck: Nimm 5. Krebs-Augen/ 5. Hechten-Augen/ 5. Hasen-Sprüng/ eine Hand-voll Inngrünn/ eine Muscatnuß/ und ein Loth Zittwer/ pulvere was zu pulvern ist/ und gieß eine Maas Wein darauf/ trinck Morgens/ Mittags und Abends davon/ solches heilet den Schaden rein/ und überaus mächtig sehr; man trinckt allzeit einen Löffel voll.

Bacon sagt in Sylvâ Experim. n. 677 daß die frisch abgestreifften Schaaf- und Widder-Häute/ auf die Wunden gelegt/ die Geschwulst und das Schwären verhindern/ und sie wieder zusammen heilen; diß soll auch die Eyerklar thun.

Ferrarius lib. 2. Hesperidum fol. 185 sagt: Nimm die zarten Blätter und jungen Sprößling der Citronen-Bäume/ zerstoß sie/ und druck den Safft heraus/ thue darzu guten Venedischen Terpentin/ thue es in ein verglasirt irrden Geschirr/ verlutier den Deckel wol/ das last man so lang auf dem Feuer sieden/ bis man vermeynet/ der Citron-Safft habe gantz versotten/ hernach läst mans wieder lau werden/ seyhets durch/ und bestreicht die Wunden/ soll ein trefflich-heilsame Krafft haben.

Item das Marck oder faule Wesen im Buchen- und Eychen-Holtz (so wie ein Leder aussihet) auf die Wunden gelegt/ stillet nicht allein das Bluten/ sondern heilet auch alsobald.

Baricellus in Hortulo Geniali fol. 229. erzehlet aus dem Hollerio, daß einem Bauren diese Naasen/ wo die Kruspel und das Bein zusammen kommen/ fast gar abgehauen worden/ habe er gleich die abhangende Nasen mit der andern wieder zusammen gefügt/ das Kraut Millefolium, oder Schafgarben gestossen/ mit einem schwartz-rothen Wein vermischt/ aufgelegt/ und so gut er gekonnt/ verbunden/ habe sich das Blut gleich gestillt/ und sey die Wunden bald geheilet.

Eine gute Wund-Salben ist diese: Rec. Ein halb Pfund frischen Mayen-Butter/ Colophonium ein Viertels-Pfund/ gelb oder weisses Wachs 4. Loth/ Schwalben-Kraut-Wurtzel und Betonica/ wann sie blühen/ jedes eine halbe Hand-voll/ wann die ersten drey Stücke in einer eisernen Pfannen zerlassen sind/ wirfft man die beeden Kräuter darzu/ läst es ein wenig sieden/ und pressets hernach durch ein Tuch; dienet zu allerhand frischen und warmen Schäden und Wunden/ Beinbrüchen und Brand.

Eine Salbe zu hitzigen Wunden: Nimm 8. Loth Baum-Oel/ von 4. Eyern das Weisse/ menge darunter ein wenig Gersten-Mehl/ das heilet aus der massen sehr/ und gar sanfft.

Hieron. Fabric. ab Aquapend. Pertat. Chir. lib 2. cap. 7 setzt folgendes überaus heilsames Oel/ so er von

einem

einem Spanischen Priester bekommen / und daß alle/ auch in den Flächsen und Nerven sich befindende Wunden/in Tag und Nacht heilen solle: Nimm von dem ältesten Baum-Oel/ so du bekommen kanst/ 3. Unzen von reinen Terpentin 8. Unzen / gantzes Korn anderthalb Unzen/ St. Johannes-Kraut 2. Unzen / Carduibenedicti-Wurtzel / und Valerianæ-Wurtzel ana 1. Unzen/ pulverisirten Weyrauch 2. Unzen/ (die Wurtzeln und Kräuter müssen etwas gröblicht zerstossen/in einem Hafen gelegt/ und so viel weisser Wein darauf gegossen werden/ daß sie bedeckt seyen) also lässt mans zwey Tage lang stehen/ darauf thut man das Oel und das Korn darzu/ und siedet es/ bis der Wein versotten habe/ sodann wird es starck ausgepresst / der Terpentin und Weyrauch darzu gethan/und wieder ein wenig gesotten/ und in einem gläsernen Geschirr aufbehalten; man muß es also brauchen: Erstlich wäscht man die Wunden aus mit kaltem Wein / bestreicht darauf die Wunden mit diesem gewärmten Oel/ oder spritzt es wol gar ein/hefftet oder bindet die Wunden zusammen/ und besalbt das auswendige wieder mit diesem warmen Oele/ und legt eine damit eingeölete Leinwad darüber/ über dieses ein anders Tuch / so im schwartz-rothen Wein geweicht und ausgedruckt ist/ und endlich darüber eine truckene Leinwad / und fäschet den Schaden gebührlich ein.

Ex Ranzovii MS. Eine leichte Kunst Wunden zu heilen: Nimm spitzigen Wegricht und Weinstein/ zerstoß es mit Hönig/netze ein rein Tüchlein darinnen/und lege es in die Wunden/ es reiniget sie/ und heilet bald.

Borellus Cent. 1. Observ. 96. sagt: Wann eine Wunden von der das Blut nicht recht ausgedruckt ist/ zu geschwind zuheilet / und der Schaden davon entzündet wird/ und Schmertzen machet/ so nimm ein Gläslein weissen Wein/weisses Hönig das geläutert ist/ vier Unzen/ und drey Eyerdotter untereinander/ setz es über ein gelindes Feuerlein/ rühr es immerdar um / bis der Wein verraucht ist/ und das übrige zu einer Salben wird/ (die Spatel/mit deren man rühret/muß höltzern seyn) damit salbe dich öffters/so wirds den Schmertzen ausziehen/ und vollkommen heilen.

Schiefern / Eysen und Nägel aus den Wunden zu ziehen: Koche Bryonium radicem in Essig/ leg es weich gestossen wie ein Pflaster auf; Item/ eben diese Wurtzel in Baum-Oel gekocht / vertreibet alle Narben und Mähler; Item frisches Mausöhrl-Kraut mit Hasen-Schmaltz/ oder in Mangel des frischen Krauts/ das Pulver von der dürren Wurtzel darunter genommen/ auf ein Tüchlein gestrichen/ und aufgelegt; Oder die frische Wurtzel des gemeinen Rohrs/ Arundo genannt/ klein zerschnitten/ und mit Zwiebeln wol untereinander gestossen/ oder die zerstossene Rohrwurtzel mit Hönig vermengt / und Pflaster-weise aufgelegt / ziehet alle Sprossen und Nägel aus.

Wann eines an einer Hand oder andern Glied krumm geschlagen wird / so sollt du/ da man ein Rind-Vieh absticht/ das Glied in dem Blut-Kasten stossen/ und/ so lang es warm ist/ darinnen halten/ hernach das Blut daran lassen trocken werden / und es also über Nacht behalten.

Die Stich von einem Brod-Messer heilen: Nimm Blätter vom Durchwachs / legs in Brandwein / und laß sie stets darinnen liegen; so sich einer gestossen oder verwundet hätte/so treuffe von diesem Brandwein hinein/ leg auch aus dem Brandwein ein oder mehr Blätlein auf/ und bind ein Tuch darüber / das thue täglich zweymal/ so heilet es/ ohne weitere Sorge/ von Grund heraus/ wann schon der Stich durch die Hand gieng/ doch muß das Messer gleich in ein Stuck Speck gestecket/ und bis zur Heilung darinn gelassen werden.

D. Reinmundus Minderer in Medicinâ militari schreibet/ das Baum-Oel und Wein zusammen wol abgerührt/ gewärmet/ leinene Bausche darein getunckt/ wieder ausgedruckt/ warm in die Wunden gelegt/ und mit trockenem Gebände oben versehen / und alle zwo Stunden abgewechselt/ die Schmertzen mildere/ die Geschwulst lege/ reinige und heile; und sagt/ die Malteser-Ritter brauchen meistens dieses Mittel in ihren Caravanen. Und ferner: Man könne einen köstlichen Balsam zu den Wunden also bereiten: Man nehme einen Theil Baum Oel / und zwey Theil Wein/ siede es miteinander so lang/ bis der Wein versotten ist/ und das Oel/ wann mans ins Feuer wirfft/ nicht mehr prasselt/ das kan man mit zarten Fäsern in die Stich und Wunden legen; du kanst (sagt er) grosse Wunder damit / so eine schlechte Artzney es anzusehen ist/ verrichten. Wilt du (spricht er weiter) ein köstliches Heil-Sälblein haben/ so nimm eines Ducaten schwer der schönsten Aloe rein gepulvert/ rühr es in ein Loth geläutertes Hönig/ zerlaß hernach absonderlich ein Loth Hirschen-Inschlet/ und rühr es darunter/ so hast du ein gutes Heil-Sälblein/ wann du es mit Fäsern in die Wunden legest. Sihe daselbst noch mehr leichte Mittel.

Schrot/ Kugeln / Dorn und Spreussen aus den Wunden zu ziehen: Dörre lebendige Krebse in einem neuen Hafen/ bis sie sich zu Pulver stossen lassen/ müssen aber nicht zu Aschen verbrennt seyn/ dieses Pulver vermische mit Hasen-Schmaltz/ und leg es über; der Patient muß sich aber vor groben ungesunden Speisen hüten/ und eine gute Diæt halten / wann die Cur soll glücklich seyn/ dann ausser dem/ hat weder der Artzt einige Ehr/ noch der Verwundte Genesung zu hoffen.

Cap. CXXX.

Für Schäden an heimlichen Orten/ alte Schäden und wütende Hunds-Bisse.

Apollinaris sagt: Beysuß mit Wein gesotten / und den getruncken/ vertreibt alle Gebrechen; Item Aschodill-Wurtzel mit Wein-Hefen gesotten/ ein Pflaster daraus gemacht/ und auf die Geschwulst gelegt / und heilet sehr; Item Butter sänfftiget und reiniget alle Geschwär an heimlichen Orten / das thut auch Aschen von gebrannten Krebsen; oder Fenchel-Wurtzel in Wein gesotten/ und sich darmit gebähet; oder mit gesottener Müntz / das dienet auch wol zur Geschwulst.

Welchem das Gemächte und die Röhren geschwollen ist/ der nehme einen Löffel voll Semmel-Mehl/ und

einen halben Löffel voll Hönig/ misch es durcheinander/ laß es in einem Pfännlein sieden / leg es auf ein rein Tuch/ wie ein Pflaster/bind es also warm auf die Geschwulst/ und laß es so lang darauf liegen/bis die Geschwulst vergehet/man kans auch wol einmal abwechseln; hat er aber Löcher/so nehme man Holwurtz/dörre/stosse und siebe sie/säubere den Schaden mit reinen Tüchern wol aus/und streue das Pulver darein/ das trocknet rein aus; hernach nehme er 6. oder 7. harte Eyerdotter/ und brenne sie in einem Pfännlein / so wird ein schwartzes Oel daraus/dis streiche er mit einer Tauben-Feder in den Schaden/ so heilet es.

Contra ardentem Testiculorum inflationem, & indurationem pudendorum: Nimm weisse Gilgen-Wurtzel/ zerstoß sie in Essig mit Bilsenkraut und Gersten-Mehl/ mach ein Pflaster daraus/ und legs auf/ es vertreibt die Geschwulst und Hitz / und ist gar bewährt.

Spongiolæ juglandium, secreto Italorum Chirurgicorum experimento ulcera genitalium peregregiè desiccant. Idem cum spongiolis Cynorrhodi præstari potest. D. Velschius in Cent 1. Mictomimematum Observ. 85.

Wider die Geschwulst Membri virilis & Testiculorum gibt Tabernæmontanus dis Recept fol. 378. Nimm Garbenkraut/ Korbfeigen klein zerschnitten/ rothe Rosen/ Geiß-Bohnen/ jedes gleich viel / klein zerstossen/thue alles in ein Säcklein/ sieds in Wein / und leg das Säcklein/ so warm es zu erleiden/ über die Geschwulst/es wird solche bald zertheilen und hinweg nehmen / und ist ein besonder erfahrnes Experiment und Secretum.

Für alte Schäden ist gut die dick gefüllte Granaten-Blühe/gepulvert/heilt alle alte Schäden; Item/ nimm Sanickel und Heydnisch Wundkraut/sied sie im Wasser zu einem Koch/ drucks durch ein Tuch / und mische Mehl von Fœnum-græcum-Saamen darunter; darnach nimm Bocken-Inschlet uñ Rheinberger Schmeer/ jedes gleich viel/und Baum Oel halb so viel/ laß es erwallen bey einem Feuer/ thue darzu ein wenig Wachs; diese Salbe heilet alle alte Schäden.

Item/ Wegtritt gestossen/ und auf alte Schäden gelegt/ heilet sie; also auch Rettich-Safft heilet alte Schäden / und benimmt das faule Fleisch.

Item thue gepulverte Krebs-Augen in Essig / und mische Saltzwasser darunter/so wird es weiß wie Milch/ damit bestreiche die alten Schäden / wie sie auch seyn mögen/ so heilen sie.

D. Minderer sagt: Gebrennte Auster-Schalen gepulvert und gebraucht/ heilen alle Schäden; das thut auch die güldene Milch/ die macht man also: Nimm ein Viertels Pfund Alaun / laß es in einer Maß Wasser auf den vierten Theil einsieden / darnach nimm ein Pfund Silberglätt / stoß sie klein /und laß sie in einer Maß scharffen guten Wein-Essig ein paar Finger einsieden / und von sich selbst kalt werden /dann seyhet man das klare herab /und gießt es unter das Alaun-Wasser/ und hebts also in einem Glas auf; wird schön weiß wie Milch/ man kan sie lang aufheben/ wann sie dick wird/ kan man ein wenig Kalkes-Laugen darein füllen; wann mans braucht/mag man ein wenig Weisses von einem Ey darein klopffen / ist gut für alle hitzige Geschwulsten/ Rothlauff/ zu erharteten geschwollenen/ auch offenen Weiber-Brüsten/für die schwartzen Blattern/ für alle hitzige Wunden / damit ausgewaschen/ zu allen alten Schäden und Schenckeln / für die erfrörte Glieder; wann mans brauchen will / muß man ein wenig davon in ein Schüßlein thun / ein Tüchlein darein tuncken/ und überschlagen.

Für die wütende Hunds-Biß: Stoß Odermenig/ und legs auf/es heilet gar bald; oder trinck von Körbel-Kraut-Saamen/ und wasche den Biß damit; Item/ Fenchel-Wurtzeln mit Hönig gekocht / und davon gegessen; oder breiter Wegricht gestossen/ und mit Eyer-klar auf den Biß gelegt; oder Nessel-Blätter gestossen/ und wie ein Pflaster übergelegt; Item brenne Krebs-Schalen zu Aschen/vermeng solche mit gleich so viel gepulverter Enzian-Wurtzel / mengs mit Hönig / und trincks mit Wein.

Oder fang im Julio und Augusto/ in Bächen und Flüß-Wassern/ Krebse/ verbrenne sie in einem unverglasirten und wohl-verludirten Topff zu Pulver und Aschen/ vermeng ein halbes Loth davon mit Theriac/ und gibs dem Beschädigten in lau-warmen Scabiosa-Wasser zu trincken / und continuirs also etliche Tage nacheinander.

David de Planis Campi, der Königliche Frantzösische Chirurgius spricht: Les Choux confits en eau salée, & appliquez dessus, guerissent parfaitement la morsure d'un chien enragè, voire les arquebuzades & autres playes.

Item/ nimm die Haut von einem frischen Hechten/ also rohe/ und legs über den Biß / so hats keine Gefahr.

Herr Helmont schreibet/ daß die Untertauchung ins Meer-Wasser geholffen/ nemlich/ man habe den vom tollen Hundes-Biß nunmehr von Sinnen gekommenen/eines Miserere lang / gantz unter das Meer-Wasser getaucht / und darauf ihn mit dem Bauch auf ein rundes Faß gelegt/ damit das Wasser wieder ausrinnen können; Welchen Modum, nach D. Cardilucii Zeugniß/ Herr Helmont hernach in einem jeden süssen Wasser eben so gut/ und auch zu andern Unsinnigkeiten behülfflich befunden.

Item Nessel-Blätter mit Saltz gestossen / und als ein Pflaster aufgelegt/heilet nicht allein die Bissen von wütenden Hunden/ sondern auch alle Schäden / als Krebs und Wolff; ja wo dis Kraut grün gestossen mit seinem Safft auf dem Wurm am Finger/Pflaster-weise gelegt wird/ stirbt der Wurm in kurtzen.

Item/ wider den wütenden Hundes-Biß: Lege stracks guten Theriac auf die Wunden; oder nimm Zwiebel-Safft/ vermisch ihn mit Hönig und Rauten-Essig/ leg es auf den Biß.

Item laß Krebse fangen im Junio/ wann die Sonn im Krebs gehet/ brenn sie zu Pulver/wasche den Schaden täglich etlichemal mit Wein/ streu allzeit Krebs-Pulver ein/ hüte dich aber/ daß du die Hände nicht verunreinigest/habe derhalben allzeit starckes Saltzwasser bey der Hand/wo es versehen wäre/so wasche es stracks ab; Man nimmt auch Erlen-Blätter / die oben am

Baum

Baum wachsen/ und legt sie zwey oder dreyfächig auf; man kan auch Gänse-Schmaltz mit Hönig überlegen.

Die Wurtzeln von den wilden Rosen-Stauden zu Pulver gestossen/ und drey Löffel voll in einer Milch eingegeben/ alle Tag hernach einen Löffel voll mit ein wenig Theriac/ soll überaus bewährt seyn. Dieses ist wol zu beobachten/ daß man einen offenen Biß von einem tollen Hund/ innerhalb viertzig Tagen nicht solle zuheilen lassen.

Apollinaris sagt: Kein gifftiges Thier verletze den/ der Knobloch gebraucht hat; Item Sauerampffer genutzt; Item Alant-Wurtzel: item der Safft von den Aesten eines Feigenbaums/ heilet ohn allen Zweiffel aller gifftigen Thiere Biß; item Weegtritt getruncken im Wein; item Salve oder Senff-Saame mit Essig auf den Biß gestrichen.

Wann dich eine Spinne sticht/ so salbe dich alsbald mit spitzigen Weegricht-Safft.

Für die Horneiß- und Hummel-Stich/ soll man etliche Fliegen fangen/ und darauf zerdrucken/ so vergehet die Geschwulst und der Schmertzen.

Für der Spinnen Stich ist nichts bessers/ als frische schwartze Erden darauf gerieben. Zu allerhand gifftigen Bissen ist das Quendelkraut berühmt in Speis und Tranck gebraucht/ oder auffgelegt.

Item grosse Kletten-Blätter/ grün/ mit ein wenig Saltz zerstossen und aufgelegt/ heilet der Nattern und wütiger Hund Bisse; oder Weinrauten mit Hönig zerstossen/ oder Tormentill-Wurtzel frisch zerstossen/ und wie ein Pflaster übergebunden.

D. Johan. Ludovic. Hannemann. in actis Medicis D. Thomæ Barthol. Volum. 2. Observ. 110. gibt folgendes/ als ein unfehlbares Mittel/ contra morsum canis rabiosi: Nimm Rauten/ Abrotan/ Betonica mit schmalen Blättern/ und Creutz-Salve jedes eine Hand-voll/ zerschneide es/ und gieß ein Pfund guten Wein-Essig darüber/ laß es etliche Stund darinnen baissen/ drucks hernach aus/ thue in diesen Safft Theriac Andromach. ℥ij ein alter Mensch mag einen guten Trunck davon thun/ den jüngern gibt man etliche Löffel voll; wäre aber Gefahr zu fürchten/ mag man von dem Kraut Cardui Fullonum eine Hand-voll/ oder von den zerstossenen Saamen eine Untzen darzu thun; die Wunden muß 9. Tage offen bleiben/ und die vorbenannte schon ausgedruckte Kräuter müssen alle Morgen/ nachdem man den Schaden mit Stäblein von Rebenholtz abgesäubert und gefegt hat/ auf den Schaden gelegt werden; man kan/ im Fall der Noth/ das obige Tranck wol öffter brauchen.

Cap. CXXXI.

Vom Glied-Wasser/ Uberbein und Rothlauff.

Für das Glied-Wasser: Nimm lebendige Krebse/ die zerstoß/ daraus distillier ein Wasser/ netze darein ein Tüchlein/ und legs über die Wunden/ es verstellets; Man braucht auch dieses Wasser unter die Zug-Salben/ es ziehet aus den Wunden Kugel/ Holtz/ Schiefern und Glas.

Item nimm Mehl/ so man unten von einem gebackenen Laib-Brod herab schabet/ und streuet es in die Wunden; Oder nimm einen lebendigen Krebs/ thue darzu 15. Rocken-Körner/ stoß es in einem Mörser gar wol untereinander/ bind es hernach in einem leinen Tuch über die Wunden/ so bald es erwärmet/ verstellt es das Glied-Wasser.

Oder nimm das Horn von einem jungen Pferd/ das man zum erstenmal beschlagen will/ brenn das in einem Topff/ in einem Hafner Ofen/ zu Pulver/ und streu es auf/ soll gar bewährt seyn.

Oder mach Eyer-Schalen/ daraus junge Hünlein geschloffen sind/ zu Pulver/ und säe es darauf; Item/ nimm die Bande/ damit der Schaden am ersten verbunden worden/ brenns zu Pulver/ und säe es darein/ es verstellt sich von Stund an.

Für die Uberbein an Menschen und Viehe/ soll man Achtung geben/ wo sich ein Schwein an einem Baum oder Holtz anreibet/ daselbst soll man einen Span heraus schneiden/ und im abnehmenden Monden den Schaden damit streichen/ täglich Morgens u. Abends/ es hilfft. Andere nehmen ein Todten Bein/ streichen das Uberbein starck und täglich/ allzeit im abnehmenden Monden/ es vergehet.

Für die Uberbein: Mische lebendigen Kalch und weiche Seiffen zusamm/ daß es ein Taig werde/ nimm darnach ein Wachs/ von einer Wachskertzen/ oder sonsten/ legs rund herum um das Uberbein/ darauf leg diesen Taig/ doch daß er sonst nichts als das Wachs berühre/ bind es/ daß es eine Stund lang also ligen bleibe/ darnach thue es weg/ so wird das Uberbein heraus kommen/ und bald heilen.

Für das Rothlauff schreibt Herr Laurenbergius in Apparatu Plant. lib. 1 cap. 18. Es sey kein besser Ding/ als die Narcissen/ mit Kiel/ Blättern und Blumen zerstossen/ und zu einem Koch gemacht/ und auffgelegt; diß dienet auch zu verrenckten Gliedern.

Wider das Rothlauff: Einen oder mehr Bach-Krebse (nachdem man ihrer viel oder wenig bedarff) also lebendig in einem Mörser zerstossen/ und zwischen zweyen Tüchern auf den Schaden gelegt/ benimmt sicher und bald alle Entzündung und Schmertzen/ und wann einmal solches zu thun nicht genug wäre; muß mans so offt wiederholen/ als vonnöthen thut; es stincket zwar/ aber es hilfft.

Apollinaris sagt; Kürbis-Wasser mit Rosen-Oel vermischt/ und auffgestrichen/ kühlet es; Item der Saft von Leinkraut und Boberellen vermischt und aufgelegt; Oder Fünfffinger-Kraut in Essig gesotten/ und aufgelegt/ ziehet grosse Hitz aus; Oder Sevenbaum in Wasser gesotten/ und übergelegt.

Item Sauerampfer mit Hauswurtz zusammen gestossen/ mit Essig vermischt/ und übergeschlagen; wie auch Hünerdarm auf das entzündte Glied gethan/ benimmt die Hitz; Oder Magsamen-Blätter in Essig gesotten; Item Portulaca in Essig gesotten; also auch breiter Wegricht-Safft mit Hauswurtzen vermenget. Wer ein entzündtes Glied hat/ der lege Seiffen darauf/ das ziehet die Hitz fein aus.

Oder nimm 3. lebendige Krebse/ so Männlein sind / stosse sie in einem Mörser/ streichs auf ein Tuch/ und leg es über/ laß sie so lang darauff ligen/ bis es gantz trocken wird.

Helmont. de Ortu Medicinæ fol. 114. n. 17. sagt: Erysipelas odore lintei, leporino cruore tincti sanatur, si siccum alligetur.

Das gute Rothlauff-Sälblein mache also: Nimm schön rothes Silberglätt / stoß es zu kleinem Pulver / thue es in ein weites Glas/ gieß scharffen guten Wein-Essig darauf/ daß es ohngefehr zwey oder drey Finger hoch darüber gehe/ laß es also 24. Stund baissen/ und rührs gar offt um / wo möglich/ alle Stunden/ und verbinds wol / laß es alsdann wieder etliche Stunden stehen/ daß es sich setze / darnach gieß den lautern Essig gantz gemach herab in eine irdene Schüssel oder Weidling / (daß aber nichts vom Silberglätt mit komme) gieß in den Essig allgemach Baum-Oel/ und rührs mit einem höltzernen Löffel immerdar / und gieß nach und nach Oel daran / biß es ein feines weisses dicklichtes Sälblein wird/ so ists fertig; diese Salben darff man kecklich für den Rothlauff brauchen/ wanns auch schon aufgebrochen wäre/ nur damit geschmiert / und wann der Schaden gesäubert ist / ein wenig davon hinein gedruckt; ist auch gut für die hitzigen rothen geschwollenen Brüste / damit geschmieret; auch für die Glied-Schwammen/ muß nur kalt gebraucht werden; ist auch eine gute Brandlöschung.

Oder nimm eine Karpffen-Gall/ streich es in ein Tüchlein/ streue Cölnische Kreiden darauf/ es ziehet die Hitz über Nacht aus; man kan auch Attich- oder Holunder-Latwergen/ ein paar Messerspitz voll einnehmen/ und darauf schwitzen / auch Holunder-Latwergen auff den Schaden streichen.

D. Daniel Becker in seiner Holunder-Apothecken schreibet/ wann man vom Holunder am Halse trägt/ so niemals die Sonne beschienen hat/ als daß man abschneidet / was zwischen zweyen Knorren oder Aesten ist/ und es an Hals hanget / so soll einem das Rothlauff niemals anstossen; dis soll zu Leipzig von jemanden seyn probirt / und auch andern mitgetheilt und gerecht befunden worden. Item kan man guten Methridat einnehmen/ darauf schwitzen / und den Schaden damit bestreichen.

Cap. CXXXII.

Schweiß machen und vertreiben/ und vom Schorbock.

Holunder- und Attich-Latwergen / ein halb Loth schwer eingenommen/ befördert den Schweiß / oder ein paar Messerspitzigen voll Angelica-Pulver darunter gemischt/ oder ein paar Messerspitzen voll Ingwer in einem paar Löffel voll Freysamkraut-Wasser auf einmal getruncken/ machet wol schwitzen; diß thut auch der Theriac und Methridat.

D. Velschius Cent. 3. Mictomimematum Observ. 64. schreibt / wann man einem Blätter vom Nuß- oder Erlen-Baum ins Bett unterlegt / daß er gewiß und viel schwitze.

Wañ man aber allzusehr schwitzet/ und der Schweiß nicht nachlassen will/ so nehme weissen Senff und Fenchelkörner / stoß alles klein/ und sieb es untereinander / von diesem Pulver gib dem Krancken trocken/ Abends und Morgens/ so viel als man auf einem Groschen fassen kan/ es hilfft.

Vor dem Schorbock soll dieses ein gewisses Experiment seyn / damit sehr viel sind glücklich curirt worden/ (wie D. Cardilucius bezeugt) daß man Bronnenkreß in Geiß-Milch siede und stets davon trincke. Idem sagt: Nimm die Spitzen der jungen Tannen- und Fichten-Zapffen/ koche solche in Bier/ bis ein Hönig-dicker Safft daraus wird / nimm dessen ein Löffel voll im warmen Bier ein/ und schwitze darauf.

Das beste Experiment wider den Schorbock soll seyn/ wann man herbæ vermicularis, oder des grössern Mauer-Pfeffers / der die kleine dicke Blätlein/ wie die Würmlein / mit weißlichten Blümlein hat / das auch sonst kleine Hauswurtz heisset/ und etwas grösser ist als die Katzenträublein/ nimmet 8. Hand-voll/ wäschet und reiniget es vor wol/ läst es in 8. Pfunden alten Bier bis auf die Helffte einsieden/ und dem Patienten täglich / oder über den andern Tag/ (wann er zu schwach ist) von diesem Decocto warm/ auf 3. oder 4. Untzen schwer/ eingibt / so soll es fürtrefflich bewährt seyn, wann die Zähne/ wie in dieser Kranckheit meisten geschiehet/ rogel werden/ thut man in eben dieses Decoctum ein wenig Alaun und Rosen-Hönig/ und gurgelt sich des Tages offt damit. Dieses hat D. Bernhardus Belovv, Königl. Schwedischer Medicus Ordinarius, an vielen probirt und bewährt befunden/ wie er selbst in Miscellan. Curiosor. Anni 6. & 7. Observ. 22. bezeuget.

Herr von Rantzau sagt: Wann der Schorbock im Mund ist/ so nimm 4. Loth Krausemüntz/ 4. Loth Agleykraut/ 8. Loth Muscaten/ und 8. Loth Myrrhen/ anderthalb Loth Hechten-Zähne / 1. Loth und 1. Quintel gebrannten Alaun / pulver alles klein/ und mische es/ thue Hönig darzu/ daß es wie eine Salben wird/ rühr es wol untereinander auf einem Kohlfeuer/ das nicht groß sey/ reib hernach mit einem Finger das Zahnfleisch und Gaumen/ und sprütze den Unflath fleissig aus / wasche den Mund darauf/ mit Lavendel- und Salve-Wasser durcheinander gemischt/ fleissig aus; wann aber der Schorbock schon in den Leib und in die Glieder kommen ist/ so sied weissen Senff mit Weinrauten in Ziegen-Milch / und trincks/ es hilfft; Oder nimm Meerrettich-Wurzel/ zerschneide sie in länglichte Stücke / thue deren eine gute Hand-voll in eine Flaschen/ gieß Wein oder Bier darauf/ vermachs wol/ laß es zwey Tage stehen/ davon trinck stets/ es hilfft/ und ist bewährt.

P. Ferrarius in Hesperid. lib. 3. fol. 365. schreibet/ daß kein herrlicher Antidotum wider den Schorbock seye / als der Pomerantzen- und Limonien-Safft/ oder Syrup/ oder die Frucht offt genossen.

Joh. Dravvitius Med. D. in seinem Bericht vom Schorbock meldet/ daß die Regenwürmer eine sonderbare Krafft wider den Schorbock haben / und wann man einen solchen Wurm auf ein mit dem Schorbock behafftes Glied halte/ werde er sich sehr krümmen/ biß er sterbe / man stöst sie in einem Mörser/ giest starcken Wein darauf / druck es durch/ und gib dem Krancken

Mor-

Morgens/Mittags und Abends 3.oder 4.Löffel voll zu trincken/und läßt ihn darauf schwitzen; Item/nim̃ Salbey/Betonica/Raute/jedes 5. Blätlein/Regenwürme/ mit dem rothen Ring vornen am Hals/ 5. an der Zahl/ ein wenig Sevenbaum/ Teuffels-Abbiß 2. Wurtzen/ zerstoß alles in Holderblüh-Wasser/ und druck es aus/ thue darzu 2.Scrupel von der rechten Holwurtzen/gibs ein und laß ihn schwitzen. Darzu dient auch der Spiritus Vini von Regenwürmern distillirt;der Brandtwein wird fünffmal/ oder öffter/ mit Regenwürmern infundirt/und/nachdem sie darinnen macerirt/wieder ausgebrannt.

Cap. CXXXIII.

Vom Fieber.

FUr das Fieber wird das distillirte Wasser von den grossen Kletten/ 4. Untzen Morgens getruncken/ diß dienet wider alle Fieber; Item/ Attich-Körner gepulvert/und 1.Quint davon in weissen Wein getruncken; oder 4.Untzen Scabiola- oder Cardobenedicten-Wasser / oder das Wasser / in welchem 8.oder 10.Stunden vor Flöhekraut-Saamen geweicht ist/mit ein wenig Zucker.

Das tägliche Fieber vertreibt Betonica und Wegricht-Safft/gleich gemengt und genommen.

Wider die Tertiana: Nimm die innerste Rinde von einem jungen Nuß-Baum/stoß sie in einem Mörser/laß sie im weissen Wein 8.oder 10.Stunden weichen/seyhe diesen Wein durch ein subtiles Tuch/und gib dem Krancken davon ein mittelmässiges Glas auszutrincken/wañ ihm das Fieber anweihet/ diß macht brechen/ und reiniget von dem/was das Fieber verursachet; doch ist dieses nur eine Artzney für starcke Leute/ denn es ist gewaltsam und starck.

Wider die Quartana: Gib anderthalb Quint Attich-Kern-Pulver einem starcken/einem Schwachen aber 1. Quint/ für die Kinder ist ein halb Quint genug; man muß es eine Stund vorher im weissen Wein weichen/ mit 2. Fingern umrühren/ und/ indem das Fieber kommen will/zu trincken geben; Item/ Muscaten-Nuß in einer Pfann geröstet und gepulvert/ und dem Krancken täglich davon ein halbes Quint in weissen Wein gegeben. Auf dem Rucken von der Nucha an/ biß hinab über die Lenden/ein Pflaster von Theriac aufgelegt/oder mit Brandtwein daselbst gerieben/ in dem Augenblick/ wann das Fieber kommen will; und diß soll man so lang treiben/ als es der Patient kan leiden: Diß ist in allen Fiebern in Acht zu nehmen/ daß man den Tag / wann das Fieber kommt/nicht allein nicht essen soll/biß es fürüber/ sondern auch den Tag vorhero sich mässig halten solle/ dann/ wann das Fieber den Magen leer findet/ wird es sich bald verliehren. Item/ wann das Fieber ankommen will / soll man dem Patienten ein baar Löffel voll Citronen-Safft unter einen Löffel voll guten Wein zu trincken geben/ so wird das Fieber allzeit schwächer kommen/und endlich gar nachlassen. P. Ferrarius erzehlt / daß zu Pariß ein Teutscher Medicus mit dieser Cur viel Proben gethan habe/ lib. 3. Hisperidum cap. 34. fol. 358.

Im viertägigen Fieber/soll man trincken vom Wein/ darinnen Salbey / Roßmarin und Lavendel gekocht worden/P. Tylkowsky fol.662.de Re agrariâ schreibt/ das Bären-Fleisch soll gegessen/darwider dienen/wann man starcken Wein darauf trincket/darinnen Odermenig gekocht worden.Eben dieser sagt pag. 682.in Fiebern soll man keine Eyer/oder was Blut hat/auch gesaltzene und hitzige Dinge nicht essen.Senff-Saamen gegessen/ vertreibt alle Fieber/ wann mans vor dem Paroxismo gebraucht;oder 40.Gran Pfeffer im heissen Wasser einnimmt. Es ist bewährt befunden worden/wann ein Febricant ein frisches neu-gelegtes Ey von einer Hennen/ in seinem eigenen Urin siedet / darnach solches schälet/ und vergräbts alsbald in einen Ameis-Hauffen/so wird ihm/nächst GOTT/ durch dieses Mittel/ diese Kranckheit innerhalb 4. Tagen vergehen / und er gesund werden.

Für das Fieber: Nimm 3. Quint Venedischen Theriac / zerlaß ihn in einem Glas weissen Wein/ setz ihn in einem kleinen Topff auf Kohlen/eine halbe Stund lang/ daß es sied-heiß werde/und wann man den annahenden Paroxysmum vermuthet/rühre man den Liquorem im Topff um/trinckt solchen gantz warm aus/ legt sich nieder/und deckt sich/daß man schwitze/hilffts nicht zum ersten / wirds doch zum andern und drittenmal helffen; damit hat Graf Digby viel drey-und viertägige Fieber curirt.

Apollinaris sagt: Betonica-Kraut im Wein gesotten und getruncken/sey gut fürs Fieber;item/1.halb Loth Centaur gepulvert/mit Zucker vermischt/ und im Wein 3. Morgen nüchtern getruncken / oder Wegtritt in Wein gesotten/oder Fünfffinger-Kraut in Wein gesotten und getruncken;oder breiter Wegricht-Safft in einer Clystir gebraucht/oder Rauten frisch in Baum-Oel gesotten/und per clysterem applicirt.

D. Alardus Hermannus Cummenus in Miscellaneis Curios.anno tertio, Observ. 120. sagt: Daß ein Mönch Merdam suillem, in einen halben Pfund guten Rheinischen Brandtwein eine Stund lang infundirt/hernach starck durch ein Tuch ausgedruckt/und es einen Febricitanten auf einmal eingegeben/ den/ nachdem er tapffer geschwitzt/das Fieber verlassen hat/und sey auch bey andern mehr mit gutem Succels probirt worden / doch (sagt er) sey ihrer etlichen über einen Monats-Frist das Fieber wieder kommen.

Und D. And. Cnoeffelius in Appendice Anni 6.& 7. Miscell. Curios. fol. 169. erzehlt/daß ein Eremit mit diesem Pulver alle Fieber und andere Kranckheiten/darunter auch König Casimirum in Pohlen/ curirt habe/und habe doch/als sein Universale, nichts anders gebraucht/ als Salis Nitri fixi mineralis ℔.1.Zinziberis Cinamomi ana ℥ij gemischt/und zu kleinem Pulver gemacht; die Dosis war ʒß.ad ʒj. in Wein oder schlechtem Wasser: Mit diesem Pulver hat er auch den Stein/ die Wassersucht/ und dergleichen/curirt/und vielen Krancken also geholffen/denen kein Medicus hat helffen können.

Wider das tägliche Fieber ist gut Rheinfarrenkraut in Wein gesotten und getruncken.

Wider das dreytägige Fieber/ soll man von Tormentill-Wurtzen und Kraut trincken / oder Eisenkraut-Blätter und Wurtzen also gebraucht.

Für das viertägige Fieber ist gut Haselwurtz/ Hirschzungen und Seneblätter in Wein gelegt/ Flos Myricæ, gebaitzt mit Hönig/ oder Zucker/ Abends und Morgens/ 8. Tage nacheinander im September, Lunâ crescente; Item/ breiter Wegricht-Safft 2. Stunden vor/ ehe das Fieber kommt/ eingenommen; oder/ nimm S. Johannis-Kraut-Saamen/ und trinck davon; oder nimm eine grosse Creutz-Spinne/ lebendig/ thue sie zwischen 2. Nuß-Schalen/ verbinds wol in ein Tüchlein/ binds dem Patienten auf den Rucken / laß es also / biß er schwitzt/ hernach laß dem Patienten die Nuß-Schalen aufthun/ so wird er darob erschrecken und gesund werden.

Für allerley Fieber soll folgendes ein probirtes Mittel seyn: Nimm einen lebendigen Frosch/ schneid ihm den Bauch auf/ so springet eine Blase heraus/ dieselbe dörre und pulverisire/ und gibs dem Krancken in ipso Paroxysmo; so es zum erstenmal nicht hilfft/ so thue es zum andern- und drittenmal/ so geneset er gewiß.

Ein probirtes Electuarium für das Fieber: Nimm 4. Loth guten abgestossenen Rosen-Zucker/ und 1. Loth des besten Methridats oder Theriac/ stoß beede Stück wol untereinander/ und alsdann in eine bleyerne/ zinnerne/ oder irdene Bixe gethan/ ist gut für allerley Fieber/ man muß es des Morgens früh gebrauchen/ 3. oder 4. Stunden darauf fasten; oder man kans auch nehmen Abends/ wann man zu Bette gehet; ein altes Mensch nimmt 1. Loth/ ein junges unter 20 Jahr 3 Quint/ von 7. biß 10. Jahren 2. Quint/ ein Kind 1. Quint. Oder/ nimm von 2. frischen Eyern allein den Dotter / thue sie in ein kleines Schüsselein / gieß Brandtwein daran/ daß er die zween Dotter bedecke / zünde es mit einem Wax-Licht an/ und laß es brennen / daß die Eyerdotter sehen / als wären sie gebraten / wann dich nun die Kälte will angreiffen/ so iß die gebratenen Dotter aus dem Brandtwein/ leg dich darauf nieder / decke dich wohl zu / gar warm/ daß keine Lufft zu dir mag/ strecke die Hände gerad zu den Füssen hinab/ und schwitz wohl/ eine Stund/ oder zwey/ es soll gewiß helffen/ und offt probirt worden seyn.

Johannes Moibanus schreibt/ daß wider das Fieber bewährt sey/ daß man aus Spinneweben und Populeo Pillulen mache/ sie etliche Stunden vorher/ ehe das Fieber kommt/ auf die Pulsen lege/ überbinde/ und also darauf lasse. Das Fieber/ wie etliche wollen/ soll man vor dem neundten Tag nicht vertreiben / hernach nimm ein wenig Rocken-Brod/ brock es in einen Eß Löffel/ thue darzu eine Messer-Spitze gestossenen Pfeffer / und gieß so viel Brandtwein darüber/ daß sich das Brod feuchte und naß werde / und wann du fühlest das Fieber kommen/ so nimms ein/ und halte die Nasen zu / damit der Dunst ins Haupt gehe / darnach laß dich nieder / und schwitze/ thue solches dreymal/ es hilfft gewißlich.

Herr Carrichter sagt / für die Quartana sey gut/ mit Kranweth - Schwammen - Brandtwein den gantzen Ruckgrad bey einer Wärme/ von oben hinab/ biß untenaus/ gantz wol geschmiert/ und das etlichmal gethan/ vertreibe es.

Und Doct. Cardilucius setzt dieses für ein berühmtes Mittel wider die Quartana: An dem bösen Tage/ wann der Schauer/ als ein Vorbott des Fiebers/ zu kommen pflegt/ so nimm ein heisses erst aus dem Back-Ofen ausgenommenes Brod/ schneid am Boden ein rundes Loch hinein/ und gieß Brandwein darein/ leg es mit dem Loch auf den Nabel / so warm es dir möglich ist / zu erleiden/ und lasse es also darauf liegen/ so lang du des Fiebers Paroxysmum hast / alsdann herab genommen/ und einer Sau/ entweder allein / oder unter das andere Fressen gegeben/ wie mans ihr am besten beybringen kan/ so bleibet das Fieber aus.

Für das Fieber: 1. Loth eychene Mistel/ kleingepulvert und gesiebt/ auf einmal eingegeben/ soll ein gewisses Experiment für das Fieber seyn.

Für das viertägige Fieber: Nimm Pilsenkraut/ druck den Safft heraus / rühr darein gestossenen Weyrauch/ daß es wie ein dünnes Mus werde/ streich es auf ein Finger-breites Tüchlein/ das so lang sey/ daß es à Nucâ usque ad finem Dorsi reiche / leg es also über den gantzen Rückgrad hinab/ und laß es liegen/ soll gewiß helffen.

Wann das Fieber allerhand schädliche Reliquien/ als Undauung/ Magen-Weh/ Miltz- und Leber-Verhärtung / Obstructiones venarum mesaraicarum, Unlust zu Essen/ Wachen und dergleichen/ hintersich verlässet/ schreibet Petr. Poterius D. M. in Centur. 1. insignium curationum num. 38. daß diß Recept geholffen habe: ℞. Saltz vom kleinen Centaur 1. Quint / Rosen- und Veyel-Conserv. jedes 1. Untz/ Vitriol-Oel 10. Tropffen gemischt/ zu einem Electuario gemacht/ 2. Drachmas, davon zweymal im Tage genommen.

Cap. CXXXIV.

Hitzige Kranckheiten.

In allen hitzigen Kranckheiten / Epitemialischen vergifften Fiebern/ die man sonst vermeynt hat/ sie kommen aus den Entzündungen des Hertz-Geblütes/ ist zu wissen/ daß mehr sind eine Inflammatio Spirituum animalium, in cerebri substantiâ exorta, & à venenata qualitate ibidem causata, wie Georg. Graseccius M. D. in der Vorrede seiner Delineatione Jatricâ vitæ humanæ bezeuget.

Für grossen Durst in hitzigen Kranckheiten / sagt Apollinaris, soll man Kürbis-Wasser mit Zucker vermischen und trincken; Item/ Wasser getruncken/ darinnen Anis gesotten; Weyden-Blätter untergestreuet/ lindern die Hitz/ und kühlen wol; Item/ Weinrauten/ Hauswurtzen/ Sauertaig/ und ein wenig Preinzeltel/ untereinander gestossen/ auf ein Tuch angestrichen/ und warm auf die Sohlen gebunden.

Das saure Wasser für die hitzige Kranckheiten/ mach also: Nimm Schellkraut/ Cardobenedict/ und Wein-Rauten/ jedes 3. Hände voll/ zerhack alles klein/ thue es in einen Hafen/ gieß 3. Aechtring des besten und schärffesten Essig darauf / verlutirs wol mit Laim / und laß es also über Nacht stehen / des andern Tags siede es/ daß

es ohn-

es ohngefehr den dritten Theil einsieden/laß es hernach vermacht im Keller über Nacht stehen / drucks alsdann durch ein sauber Tuch in ein Glas / oder anders Geschirr/und so bald ein Mensch kranck wird / so gib einem Erwachsenen 3/ einem Jungen aber 2. Löffel voll / und laß sie wol darauf schwitzen.

Für die Ungarische Kranckheit gibt D. Cardilucius aus Herrn Carrichter diese Cur: Nimm zween Kütten/ schneid jeden in acht Spältlein/thue darüber fünff Kannen Wasser / und Salvebluhe eine halbe Hand voll darzu/ laß es halb einsieden / und gibs dem Krancken kalt zu trincken/und gieb ihm nichts anders; sind aber Kütten nicht vorhanden / so nimm 8. Loth Distelwurtz darfür/und sied es/ wie erst gemeldt ist; Item mach ein Pflaster aus Genserichkraut mit Essig und Saltz / und leg es auf die Fußsohlen / Pulsen und Schläffe / verneure es täglich dreymal.

In Ungarischen Kranckheiten und andern hitzigen Fiebern/ nimm Saffran / Eyerklar und Campher zusammen gemischt/ und ein grosses Pflaster/ Spannen weit/ lang und breit/ auf den blossen Leib über das Hertz geschlagen/ so verliert sich alle Hitze.

Die Bräune zu verhüten: (welche gern bey hitzigen Kranckheiten zu kommen pfleget:) Nimm Prunellen-Wasser ein Kandel / thue darein gestossenen Kütten-Safft/ wanns aber überhand nimmt / so thue 3. Löffel voll Weinschärling-Berberis-Safft darein/ damit kan man sich gurgeln/ schadet auch nicht/ wann schon was davon in den Leib kommt.

Für die Ungarische Kranckheit und Hertz-Bräune Nimm lebendige Krebsen / ohngefehr zehen / thue das Aederlein oder die Gall davon hinweg/zerstosse sie in einem Mörser/ drucks durch / vermische es mit Röhrl oder Sauerampffer-Wasser/ein wenig Campher/ Sal armoniac. Bolarmeni , und Hauswurtzel-Safft darunter gemischt/und dem Krancken zu trincken gegeben; das præparirte Hirschhorn ist von sonderlichen Kräfften in dergleichen hitzigen Kranckheiten.

In hitzigen/ als Ungarischen Kranckheiten und Petecchien sind (wie D. Minderer in Medicina militari schreibet) die Purgationen gantz untüchtig/weil sie das ebullirende und tobende Geblüt noch mehr perturbiren/den Leib schwächen/und dennoch kein Gifft austreiben; das Aderlassen ingleichen sey gantz schädlich / und sterben in den Petecchien schier alle / denen man Blut lässet; das Schwitzen ist am allersichersten.

Ein Tranck in hitzigen und Ungarischen Kranckheiten: Rec. Mandelkern 4. Loth / Plutzerkern 2. Loth/ Sauerampffer-Saamen 1. Quintel/alles durcheinander wol gestossen/darnach eine gantze Semmel genommen/ in ein Aechtring frisches Bronnen - Wasser geweicht/alsdann durch ein Tuch gedruckt /die Semmel weggethan/ und mit dem Semmel-Wasser die obbenannten Stücke ausgezogen.

Cap. CXXXV.

Infection oder Pest.

Zu Verhütung dieser gefährlichen und ansteckenden Seuche/soll die Wohnung lüfftig / und von Sonnen beschienen seyn / dardurch die Winde streichen mögen/ die nicht von morastigen/ sondern von gesunden Orten herkommen / man soll offt Feuer von Kranaweth-Stauden und Tannen-Holtz machen/ rauchern mit Weyrauch/ Benzoin / Laudanum , Storax und dergleichen/die Kammern offt mit Essig und Rosen-Wasser besprengen/ mit Roßmarin / Salve/ Melissen/ Rosen/Nägelein und andern wolriechenden Blumen/ nachdems die Zeit gibt/ einstreuen.

Die Höfe/ Wohnungen und Strassen/ sollen rein und sauber gehalten/alle Gestäncke/übelriechende Ausgüsse und Unreinigkeiten abgestellt; die Fleischbäncke/ item der Lederer und Weißgärber Werckstätte offt gereinigt/verdächtige Personen/ so wol als fremde Kauffmanns-Güter in den Städten und Märckten nicht eingelassen oder ausgepackt; die Vieh- und Geflügel-Ställe offt ausgeputzt/ und wo möglich/ damit die Lufft sich nicht inficire/ verhütet werden.

Im Essen und Trincken soll man mässig leben / am Hals Sapphier / Rubin/ Smaragd/ Jachzinken oder Granaten tragen/ allzeit etwas wolriechendes bey sich haben; alle stinckende Rauchen fliehen und meiden; in den Speisen soll man viel Essig brauchen/Pomeranzen/ Citroni/Limoni/Granat-Aepffel offt nehmen/ item eingemachte Nüsse; man soll im Schlaffen und Wachen die rechte Maß halten/sich gern üben und exerciren/und Fleiß haben/ daß der Leib allzeit offen bleibe. Wer Fontanellen hat/soll sie zu dieser Zeit nicht zuheilen/ sich vor Schwermuth/ Forcht und Trauren hüten/ und GOttes Vätterlicher Obsicht und gnädigem Willen sich gäntzlich resigniren und ergeben. Zu dieser Zeit soll man die öffentlichen Bäder meiden/in wolbestellten Städten werden sie auch gar eingestellt.

Die Pillulen von Aloes und Myrrhen sind ein gut Præservativ, wann man deren ein halb Quintel schwer allzeit über zwey oder drey Tage nimmt / und ein guten Wein darauf trinckt/ mit Rosen-oder Sauerampffer-Wasser gemengt; etliche nehmens alle Tag/ Morgens und Abends / allzeit das sechste Theil von einem Quintel; in Limoni-Safft oder guten Wein/Sauerampfer/ Cardobenedicten- und Nuß-Wasser sinds auch gut.

Man macht auch folgendes Infections-Wasser: Rec. im Junio/Cardobenedict/Pimpenell/Scabiosa, Gentiana, Galgant/eines so viel als des andern/Sauerampffer und Teuffelsabbis Kraut/ noch so viel als des andern/ laß es in weissen Wein und Rosen-Wasser 10. oder 12. Stunden weichen / distillirs darnach in Baln. Mar. thu zu jedem Pfund Kraut vorher eine halbe Unzen Bolarmeni ; dis Wasser muß man in einem engen Glas verwahren/ und auf ein Achtring dieses Wassers muß man eine halbe Untz gepulverten gelben Sandel/ und 1. Quintel Saffran thun/ und also lassen ein Monat lang an der Sonnen stehen; wer sich klagt/ mag ein mitters halbes Trinck Gläslein davon nehmen/mit Zucker und Zimmet vermischen/und also trincken; dis Wasser ist ein Præservativ, und auch in der Kranckheit zu gebrauchen: Angelica/ Zittwer/ Scorzonera , Eberwurtz/ Pimpenell Wurtz/ Baldrian Wurtzel / Teuffels-Abbiß-Wurtz/ Cardomömlein/ Weinrauten und Alant-Wurtzel/ sind auch bewährt.

Den Inficirten soll man die ersten 24. Stunden nicht schlaffen lassen/ darnach mag er schlaffen/ aber nicht viel/ der Leib soll offen gehalten werden; ist er von starcker Complexion, und will frisches Wasser trincken/ muß er nicht wenig und offt/ sondern einen grossen starcken Trunck thun. So bald er sich glaubt inficirt zu seyn/ soll er ein Quintel Bolarmeni gepulvert in Rosen-Wasser und weissen Wein trincken/ und wieder brechen/ und soll dis zwey oder dreymal wiederholen/ der Bolarmeni muß also præpariret seyn: Stoß/ so viel du Bolarmeni willt/ zu Pulver/ laß es ein paar Stund in Sauerampfer-Wasser weichen/ laß es wieder am Schatten trocken werden/ thu es also zum dritten und vierdtenmahl/ und trockne es allzeit wieder/ mach es endlich zu Pulver; also kan mans in einem ledernen Säcklein aufheben/ bis man es bedarff.

Ein anders köstliches Pulver: Nimm Roßmarin 2. Unzen/ Wermuth 1. Unz/ Alant 1. Unz/ Scabiola und Centauer/ jedes eine halbe Unzen/ pulvere alles und vermeng es/ gib davon dem Krancken einer Bohnen groß in starcken Rosen-Essig einen silbern Löffel voll/ laß ihn schwitzen/ so wirds mit GOttes Hülff besser werden. Oder Rec. Ringelblumen in einem Mörser zerstossen/ mit warmen Wasser den Safft heraus gedruckt/ und mit samt dem warmen Wasser ein halbes Gläßlein voll dem Patienten eingegeben/ lässet das Gifft nicht zum Hertzen kommen/ und wann mans von 6. zu 6. Stunden wiederholet/ wird man durch GOttes Gnad erlediget. Man muß auch stracks Aderlassen/ viel oder wenig/ nachdem die Person ist/ und nicht viel nach des Calenders Zeichen gaffen/ doch mässig/ und lieber auf zweymal/ als einmal gar zu viel; in diesem ist eines guten Medici Rath zu folgen; man kan auch unter der Zungen lassen: Welchen Personen aber man nicht lassen darff/ denen soll man Ventosen setzen/ nachdem die Pest an einen Ort ausgebrochen.

Wann der Patient einen Beulen bekommen/ muß man einen weissen Zwiebel nehmen/ so groß man ihn haben kan/ in der Mitten ein wenig ausholen/ mit Venedischen Theriac und Limonien-Safft ausfüllen/ und das Loch wieder mit dem Stuck/ was man heraus genommen/ verbinden/ in Papier wickeln/ und unter dem Aschen/ bey einem gelinden Feuer/ braten/ und also warm/ wie es zu erleiden/ überlegen; man muß aber etliche Zwiebel also zurichten/ daß man sie von zwey zu zwey Stunden abwechseln kan; schadet auch nicht/ wann man etliche also zugerichtete Zwiebeln ausdrucket/ und den Patienten den Safft davon zu trincken gibt.

Setz einen Kessel voll frisches Wasser in ein Zimmer/ das ziehet den Gifft an sich/ und wirst du des Morgens sehen/ wie das Gifft oben auf dem Wasser schwebet; Oder häng ein kupffernes Geschirr voll Wasser in die Höhe/ das wird die gifftigen Dämpffe des Zimmers an sich ziehen/ und oben wie ein Häutlein werden/ je dicker selbiges ist/ je mehr Gifft hat es an sich gezogen.

Für die Pest: Rec. 1. Pfund Sauerklee/ stoß es eine halbe Stund lang allein/ darnach thu darzu 3. Pfund reinen Zucker/ rein gepulvert/ stoß es wol miteinander/ hernach nimm 4. Unzen Mithridat oder Orvietanum, stoß es mit dem vorigen auch eine halbe Stund lang/ und gieß es in ein verglasirt Geschirr/ nimm davon zur Pest-Zeit einer Muscatnuß groß Morgens nüchtern; befindest du dich aber etwan angesteckt/ nimm doppelt so viel: Dis ist alles aus Herrn Digby Artzneyen.

Apollinaris sagt: Sauerampffer mit Theriac gemischt/ ist gut wider die Pest.

Rauch-Pulver für böse Lufft: Nimm Wacholderbeer/ die oberste Gipffeln von Wermuth und Schafgarben/ die Blätter von jungen Eichbaumen/ jedes ein Pfund/ Agtstein 6. Loth/ Weyrauch und Myrrhen/ jedes 4. Loth/ Laudanum 2. Loth/ mach alles zu groblichtem Pulver/ davon wirff nach Nothdurfft auf gute Kohlen/ die weder stincken noch rauchen.

Man kan auch dieses Pulvers ein wenig in ein Säcklein binden/ in Rosen-Essig mit Rautenblättern weichen/ und damit die Pulsen und beede Schläffe bestreichen/ darnach an den Hals hängen/ und offt daran riechen.

Item/ Wacholderbeer/ Thymian jedes 8. Loth/ Mastix/ Lorbeer/ jedes 2. Loth/ Storacis Calamitæ 3. Loth/ Benzoin anderthalb Loth/ eychen Laub eine halbe Hand voll/ und ein wenig Pilsen-Saamen/ alles zu grobem Pulver gestossen/ und damit geraucht. Item/ dis ist auch ein guter Rauch zur Pest-Zeit: Rec. Kranawethen-Scheitlein 1. Pfund/ Cypressen-Holtz ein Viertels Pfund/ Kranawethbeer ein halb Pfund/ Weyrauch 4. Loth/ Myrrhen 3. Loth/ gestossne Weinrauten zwey Loth/ Dictam, Zittwer/ Tormentill/ Benzoin jedes ein Loth/ gestossen/ gemengt und gebraucht.

Für die Pest: Nimm grünen Hanff/ zerstoß ihn/ und druck den Safft aus/ vermische ihn mit ein wenig Wein und Essig/ thue einer Bohnen groß Theriac darunter/ treibs wol ab/ und gibs ein/ laß den Patienten wol darauf schwitzen; Item nimm Campher/ Himmelbrand-Wurtzel/ Cubeben/ Coriander/ gedörrten Salve/ gemeinen Kümm/ welschen Kümm/ gedörrte und geschälte Lorbeer/ Anis/ dürre Weinrauten/ gedörrte Kranawethbeer/ weissen Ingwer/ Angelica-Wurtzel/ Cardobenedict-Pulver/ jedes 1. Loth/ braunen Zucker-Candi 9. Loth/ Krayenäugel 3. oder 4. darnach sie groß sind/ Ainhacken-Wurtzel 1. Loth/ alles klein gestossen/ durchgesähet/ gemischet/ und in einem wol-verwahrten Glas behalten/ davon mag man alle Morgen/ so viel man zwischen zweyen Fingern fassen kan/ einnehmen/ wer aber schon angesteckt wäre/ der mag einen ziemlichen Löffel voll in Weinrauten-Wasser einnehmen.

Tempore Pestis: Nimm eine dürre Krot/ und hänge sie über die Haus-Thür; Oder nimm die Beer und Gipffel von Wacholdern/ sieds in einem grossen Kessel mit Wasser/ und bespreng das Haus täglich zwey oder dreymal/ so treibt es allen bösen Dunst aus dem Hause.

Infections-Brandwein: Nimm Meisterwurtz/ Natterwurtz/ Bibenellen/ Baldrian/ Tormentill/ Entian/ der soll zu Ende der Hunds-Täge gegraben werden/ Teuffelsabbiß/ Dictam, Angelica/ jedes 2. Loth/ Zittwer und Calmus/ jedes ein Loth/ schneid alles klein in ein gläserne Flaschen/ thu darauf ein Maß des besten Brandweins/ vermachs gar wol/ laß es also 14. Tage stehen/ darnach nimm alle Morgen nüchtern einen halben Löffel voll/ faste 3. Stunde darauf; wann jemanden die Pest anstösst/ der trincke drey oder vier Löffel voll/ faste darauf 3. Stunden/ lege sich und schwitze wol darauf/ hernach laß er sich mit weisser reiner Leinwath abtrocknen: vorher kan man eine Ader öffnen lassen/ wann es

einen

einem jungen Menschen / oder ein Kind ankommt / mag man ihm einen gantzen oder halben Löffel voll eingeben / nach dem die Person alt ist / sonst ist er hitzig / und dörffte schaden.

Helmontius asserit fol. 754. hæc sequentia: Sapphirus cœruleo colore satur, si anthracem, quo pestis sese prodit, attigerit, & aliquandiu affrictus fuerit, mox verò auferatur, non cessat magneticè jam absens gemma, virtus totum è contaminato attrahere, modo id viribus nondum debellatis fiat. Solent idcircò locum Apostematis Sapphiro in circinum paulatim ducto conscribere, ne scilicet exiens virus, quà insensibiliter evolat, latius expatietur, & nobilem aliquam partem vicinam, latius proinde infestet, quà enim virus magneticè é corpore tabido, tanquam per tubum, attractum exhalat, totus circinus mox nigrescit, & tandem in Escharam combustus excidit, corde interim, à mortiferâ contagione præservato, & Sapphiro nihil obest, imò eò potentior laudatur, quo sæpius venenum exsuxerit. Et paulo post fol. 756. Sapphirus, vel etiam frustum Succini lucidum, prius per septem Planetarios pulsus confricta (sunt autem ii in gutture, carpis manuum, propè pedum malleolos, & ad cordis Thronum) & collo periapti vice appensa, pestem impediunt, adeoque Diræ Lunis amuleta certissima, alioqui planè inefficacia, si pulsuum confrictio non præcesserit. Idem scribit in Tumulo pestis fol. 81. Vidi in Cataractâ Gaudavienfi integram Legionem Neapolitanam Peste periisse, erat autem ibidem Cohors Germana, quæ pulvere pyrio sua tinxerat indusia, ut lotrices, simulque pediculos excusarent, horum si qui perirent; id præ Dysenteriâ, non autem Peste

Item ein bewährtes Stück für die Pest: Nimm Euphorbium 2. Loth / Mastix 2. Loth / stoß es zu Pulver / sähe es durch ein enges Sieb / thue darzu ein halb Quintel geriebenen Saffran / machs mit Hönig alles durcheinander zu einer Lattwergen / wie ein dickes Taiglein / gib davon einem Mann oder alten Person 1. Quintel in Sauerampffer-Scabiosa- oder Weinrauten-Wasser / laß ihn darauff wol zugedeckt schwitzen / wann er schwitzet / so geneset er; einem Weib / Knaben von 14. 15. 16. Jahren nur halb so viel / oder ein wenig mehr / nachdem die Kräfften sind / man mag es auch schwangern Weibern brauchen; diß ist auch gut für die rothe Ruhr / wann mans dem Patienten bald gibt / so ihn die Ruhr angriffen.

Cardanus schreibet: Wann die Blätter von den Nußbäumen und Pfersichbäumen vor der Zeit abfallen / daß es ein Unfall oder Pest an Vieh und Leuten bedeute.

Baricellus meldet fol. 210. Es ist kein besser Præservativ für die Pest / als folgendes: Man nimmt dürre Feigen / welsche Nußkern / Rauten-Blätter und Kranawethbeer gleiches Gewichtes / stoßt es mit Rosen- oder gemeinen Essig / seihet es durch / und druckt es gemächlich aus / und hebt den Safft auf / Morgens nüchtern einen Löffel voll davon genommen / verhütet die Seuche denselben gantzen Tag. Est ferè Mithridatis Regis Alexipharmacon.

Libaltus schreibt: Wann ein Geschwär Feuer-roth sey / werde es gelöscht / wann man erstlich einen Dotter vom Ey mit Saltz vermengt darauf lege / und solches viermal in einer Stunde thue; Item wann man nehme 3. oder 4. Schellkraut-Wurtzeln / ein wenig Pappeln und Schweinen Schmeer / samt ein wenig Saltz / mache ein Pflaster daraus / und lege es auf / so werde man Wunder von ihrer Wirckung sehen; Item Teuffelsabbis / frisch / samt Blumen und Wurtzeln zerstossen und aufgelegt / dörrt / zeitigt und heilet.

Infections-Pulver: ℞. Meisterwurtz / Campher / Himmelbrand-Wurtzel / grünen Salve / Zitwer / Angelica / Bibenell-Wurtzel / weissen Dictam / Cubeben / Lorbeer / Weinkraut / Cardobenedict / gemeinen und welschen Kümmel / Anis / Coriander / jedes ein Loth / (die vier letzten Stücke müssen vorher 24. Stunden in Wein-Essig gebaisst / und wieder getrocknet seyn) alles gepulvert / und drey Loth weissen Zucker-Candi darunter vermischt / in ein Glas gethan / wol verbunden / und an einem trockenen Ort verwahret; in Sterbens-Läufften nimmt man davon alle Morgen einen Messerspitzen voll / wär aber jemand inficirt, gibt man ihm zwey Ducaten schwer; ist es mit Hitz ankommen / in einen guten ausgebrannten Wasser; wo aber mit Kälte / in Wein / und läst ihn schwitzen.

Das Campher-Pulver macht man also: Nimm 3. Loth Zucker-Candi / ein halb Loth gepulverten weissen Ingwer / und ein Quintlein Campher / mach ein Pulver daraus / gib davon einem Inficirten eines Quintleins schwer in Essig / mit Ringelblumen-Scabiosen-Sauerampffer- oder Viehedisteln-Wasser vermischt / laß ihn darauf schwitzen. Oder man kan / statt des Ingwers / Zittwer / Bibenell / Beer- oder Meister-Wurtzel / oder radicem Petasitis gebrauchen. Zum Tranck ist gut Spiritus Vitrioli, etliche Tröpfflein in ein Glas Bronnen-Wasser gelassen. Wann man Kopff-Wehe hat / mag man Wein-Laub oder Kohl-Blätter aufs Haupt legen; Oder Essig mit Veyel- oder Seeblumen-Oel vermischen / ein Tüchlein darein netzen / und um den Kopff schlagen.

Diß ist auch ein gutes Præservativ, jährlich für die Pest zu gebrauchen: Rec. Fenchel-Kraut / Brombeer-Blätter / Weinkraut und Salve / jedes 2. Hand-voll / stoß alles in einem Mörser / thue es in einem glasirten Hafen / gieß zwey Kannen starcken vierdigen Wein darauf / verlutir den Hafen wol / laß ohngefehr den dritten Theil einsieden / und verdeckt wieder kalt werden / drucks alsdann wol aus / thue es in ein Glaß / thue ein Loth Ingwerstupp darunter / verbinde das Glaß wol / hernach 9. Täge nach einander einem Menschen früh nüchtern einen Löffel voll eingegeben / 3. Stunden darauf gefastet; man muß das Glaß allzeit wol buttern und schüttern / daß die Ingwer fein durch einander komme / soll man ein Jahr sicher seyn. Besiehe ferner im andern Buch am 25. Capitel / wie sich ein Haus-Vatter in Sterbens-Läufften zu verhalten habe.

Cap. CXXXVI.

Von allerley Gifft und dessen Widerstand.

Uber die vielfältige Kranckheiten / denen der menschliche Leib unterworffen/ sind auch unzähliche Gifft/ welche einen Menschen geschwind / oder mählich/ nach Stärcke ihrer Eigenschafft/ tödten und umbringen/ als allerley Metall/ Mineralien/ Ertzstein/ Marcasit/ Bleyweiß/ Quecksilber/ das Sublimatum und Præcipitatum Zinober/ Antimonium, Arsenicum, Auripigment, Alaun/ Gips/ Sal ammoniacum, Borax, Glas-Gall / Lapis Lazuli, der Magnet und Diamant / die alle die menschliche Natur angreiffen und alteriren / theils aber gantz zerstören ; da muß man alsobald mit Baum-Oel und warmen oder laulichten Wasser zum Brechen sich bewegen; It. durch allerhand gute Antidota Terras sigillatas frisch gemolckene Kühe-Milch / durch Zittwer-Wein und andere Diaphoretica, weissen Agtstein/ dem Schleim von den Kütten-Kern/ vorkommen.

Wunden/ so mit vergifftetem Gewehr oder Kugeln geschehen/muß man mit warmen rothen Wein in deme Scordium, Centauer/ Agrimonia und Ehrenpreiß decoquirt worden/ auswaschen/ hernach schwitzende und Gifft-treibende/ auch Hertz-stärckende Artzeneyen einnehmen/ und das Gifft per Cucurbitulam ausziehen.

So sind auch so viel gifftige Thier/die den Menschen mit ihrem Biß/ Stich/ Anrühren/ Speichel/ Harn/ und Anhauchen/Schaden zufügen/als alle Schlangen/ Nattern / da muß das gebissene Glied oben und unten fest gebunden/ geschrepfft/und das Gifft mit einem Laß-Kopff ausgezogen/und mit dem Blut exsugirt/ hernach mit Theriaca Andromachi mit Enzian-Pulver / oder Geiß-Lorbeern mit Essig/Pech/Wachs und Schwefel aufgelegt werden. Auch wird erst-besagter Theriac mit Wein eingenommen / und darauf geschwitzt / und trinckt man Wein/ darinn Scordium und Rinden von Eschen-Holtz gelegen ; man muß lassen die Wunden sehr langsam zuheilen.

Wann einen ein gifftiges Thier gebissen/ soll man den Ort alsobald mit seinem eigenen Speichel bestreichen/ oder das Hertz oder Hirn einer Hennen/ oder den Mist von einem Bock zu einem Pflaster machen / oder im Wein gekochte Fliegen oder zerstossene Bienen/oder Knoblauch/ oder Quendel zerstossen darauf legen/ wie P. Tylkovvsky de Re agraria p. 664. schreibt / der sagt auch ferner: Qui frequentius baccis juniperi vescitur, liber est à veneno.

Die Krotten beschädigen den Menschen mit ihrem Hauchen und Harn / so wol als auch die Kräuter/ darüber sie kriechen/ und dabey sie sich aufhalten ; wann jemand vergifftet worden von ihnen / der nehme 3. Tage nacheinander Theriacam mit Wein oder Rautenwasser / und schwitze damit ; der ungereinigte Ort muß mit gesaltzenem Wasser alsobald und darauf mit Rosen-Oel angeschmieret / und starcker Wein liberaliter darauf genossen und getruncken werden.

Wann einem Menschen ein Fuß oder anders Glied gähling geschwillt/ daß man besorgt/ es komme von einem gifftigen Kraut/ Thier oder Anrühren her/soll man nur gleich nehmen Gänse-Fett/ Scorzonera-Wurtzen/ und die Blätter Plantaginis marinæ, mache eine Salben daraus/ und brauche sie auswendig und inwendig / so wird es bald besser werden/ wie D. Thom. Bartholin. in Actis Hafniens. Vol. 2. Observ. 130. bezeuget.

Auf den Spinnen-Stich / soll man alsobald frische Erden reiben ; es sind auch die Egeln / Mäus und Ratzen/ Eydechsen / die Spanische Mucken / die Horneiß und Wespen/ Fledermäus und dergleichen/ den Menschen überaus schädlich ; darwider bey den Medicis allerhand Remedia zu finden/ die der Kürtze halber allhier ausgelassen worden.

Uber diß gibt es allerley gifftige Gewächse / als Eisenhütlein/ Opium, Wolffsmilch/ Kellerhals/ Schierling / Wunderbaum/ Bilsen/ Nachtschatten/ Mandragora / grüner Coriander und dessen Safft vom Kraut / weisse und schwartze Nießwurtz/ Coloquinten/ Cyclamen / Ranunculus, Eibenbeer/ Nux Vomica & Metella, Euphorbium, Flos Africanus, und dergleichen unzehliche mehr ; wie auch allerley gefährliche Schwammen / welche ein gelehrter Mann Venenum voluntarium nennet/ darwider man bey bewährten Medicis Rath und Hülffe suchen/ interim aber mit Gifft-treibenden und diaphoretischen Mitteln sich versichern kan.

Cap. CXXXVII.

Frauen-Kranckheiten.

AD provocanda Menstrua : Morgens nüchtern ein Quintlein gelbe Ambra klein gepülvert in weissem Wein getruncken ; oder man soll 3. Morgen nacheinander von einer mit Petersil/Fenchel/ Spargel und Daucus gefüllten und gesottenen Tauben/(bis drey Viertel eingesotten) und die Tauben zwischen zwey Tellern wol ausgedruckt/ trincken.

Item in ein Bad gesessen/ darinnen Beyfuß / Camillen/ Sevenbaum/ Melilot/ Katzenmüntz/ Lorbeer / Wolgemuth / Poley / Roßmarin / Calamenta in Säcklein gesotten ist. Ad comprimenda & sedanda menstrua sind alle Mittel dienlich / die wider die rothe Ruhr gebraucht werden.

Wider die Suffocationem Uteri braucht man Methridat in Wermuth-Wasser getruncken / stinckende Sachen/ als Asanck/ Rebhüner-Federn / Galbanum, und gebrannte Wolle gerochen/ und unten wolriechende Sachen gebraucht.

Borellus Cent. 3. Obs. 14. sagt : Er habe unzählich offt probirt / daß die obern Gipffel von dem weissen Marrubio oder Andorn in weissen Wein infundirt, und Abends/drey Tage nacheinander getruncken/ so wol die



Monat-Zeit befördern / als auch den Magen stärcken/ der Verdäuung helffen/und den bleichsüchtigen Jungfrauen die gute Farb / und den Lust zum Essen wiederbringen.

Daß einer Frauen keine Brust schwieret/ in dem ersten Kind-Bett zu gebrauchen: Man soll nehmen von den Pfauen-Federn die mittern blauen Spiegel/die inwendig in Form/ fast wie ein Hertz sind/ und mit einem Scheerlein gar klein schneiden / daß sie/ wie ein Pulver seyen/ alsdann so schwer Muscat-Blüh gar wol gestossen und darunter gemengt / den dritten Tag nach der Niederkunfft/soll man einer Frauen/eines Rheinischen Gulden schwer/des Morgens früh in einer Brüh eingeben/ und also 2. Morgen nacheinander/ so ist sie durch GOttes Gnade sicher / daß ihr keine Brust schwieret; Man kan auch mit diesem Pulver effectuiren/ wann eine Brust schon hart ist / und man sorget / sie möchte schwieren/ so es nur nicht offen ist/ und man dieses Pulver eher eingibt/ehe die Brust ein Aug bekommt/ wann man gleich nicht in dem Kind-Bett ist / daß sich solches bald verziehe.

Wann sich ein franckes Mensch aufliegt: Nimm 3. Kälber-Füsse/ zerhacke/ zerschlage und zerknirsche sie/ gieß nur so viel Wasser daran/ daß es könne sieden/und gar weich werden/alsdann nimmt man 1. ℔. Schmaltz/ schüttet die Füsse darein/ lässets also fein gemach sieden/ daß die Feuchtigkeit verzehret werde / hernach preßt mans aus/ und wäscht es aus Erdbeer-Froschlaich- und andern kühlenden Wassern aus / nimmt auch ein wenig geriebenen Campher darunter; und / wo ein Mensch sich aufliegen will/muß man ihn daselbst schmieren; ist er aber schon aufgelegen / kan mans auf einem Pflaster überlegen / wird ein schönes weisses Sälblein daraus / muß aber an einem kühlen Ort gehalten werden.

Ein herrlich Magen-Wasser für die Frauen: Nimm ein Laiblein Brod/so heiß/wie es aus dem Ofen kommt/ 2. Loth Mastix/Muscat-Nuß 1. Loth/Zimmet/Negelein und Zittwer/jedes 1. Loth/diese Stück gröblicht zerstossen/in ein Glas gethan/ 1. Maas guten/alten Wein darunter gegossen/3. Tage baitzen lassen/dann in Baln. Mar. ausgebrannt/davon soll man eine Stund vor dem Mittag-Essen einen Löffel voll nehmen/ und zu Nachts/ehe man schlaffen gehet/ auch einen Löffel voll.

Ein Wasser für das Grimmen der Frauen: Nimm Melissen/krausen Balsam/Camillen-Blumen/ Stab-Wurtz/ Metram/ oder Brosen-Kraut/ jedes 2. Hand voll/Bibergail 1. Loth/ alles klein gehackt/ in einen steinern Krug oder Flasche gethan/und 2. Maas guten/alten Wein darauf gegossen/wol verbunden/9. Tage in einem Keller stehen lassen / dann mit grossem Fleiß ausgebrannt / davon in dem Schmertzen 2. Löffel voll genommen.

Einer Frauen den Bruch zu heilen: Nimm Katzen-Kraut und wilden Saffran/ jedes gleich viel/ sieds im Wein / und trinck des Tags dreymal davon / wasch auch den Bruch mit diesem Wein / und legs mit Tüchern auf/es hilfft/und heilet; Item/stosse weisse Lilien-Wurtzen/thue darzu Wein-Essig und Hönig/doch nur so viel / daß es die Dicke einer Salbe an sich nehme/ stoß es wol durcheinander/dann sied Tormentill-Wurtzen und Kraut im Wasser / damit säubere und wasche den Schaden des Tags dreymal/ streich die Salbe auf ein leines Tuch / wie ein Pflaster / legs allemal über / wann der Schaden gewaschen ist/und continuirs/ es ist bewährt.

Rau-

Rauchen für die Frauen/ so gern Kinder hätten: Man nehme Dort/ ist ein Unkraut/ das unter dem Korn wächst/Weyrauch/ Myrrhen und Saffran/und räuchere sich fein unten hinauf/ vor dem Schlaffen-gehen.

Für die Mutter-Schmertzen/schneid an einem rockenen Brod von der oberen Rinden eine runde Schnitten Brod oben herab/ dieselbe gebähet/ und guter Brandtwein darauf gespritzt/ auch Enzian-Pulver darauf gestreuet/dann/so warm es zu erleiden/ auf den Bauch gelegt/es benimmt den Schmertzen/man muß es aber offt thun/ und allzeit wieder mit Brandtwein netzen/ und Enzian-Pulver darauf gestreuet/ist bewährt.

Für das Hertz-Klopffen: Nimm guten Saffran/ein Drittel von einem Quint/ Campher 10. Gerstenkern schwer/ Muscat-Blüh/ Muscat-Nuß/ Calmus/ Zittwer/ Negelein ana anderthalb Loth/ rothen und gelben Sandel/ jedes 1. Loth/ alles gröblicht zerstossen/ und in ein taffetes Säcklein gethan/ und unternähet; dieses Säcklein soll man stets auf dem Hertzen tragen/ und wann das Hertz-Klopffen starck will angreiffen/ wird vonnöthen seyn das Säcklein mit Melissen-Wasser anzu feuchten/und über das Hertz zu schlagen.

Ein gutes Wind-Wasser: Nimm von 6. frischen süssen Pomerantzen die Schalen/das Weisse sauber davon geschnitten und klein gehackt/ ein Händlein voll frische Lorbeer kleingestossen/ 2. Löffel-voll Anis sauber geputzt und auch gestossen/alsdann ein Aechtring sehr starcken/ guten Wein daran gegossen/und in einem wolvermachten Geschirr auf einen Ofen 24. Stunden bey der Wärme stehen lassen/ hernach fein kühl ausgebrennt/ und weisser Zucker-Candi darein gelegt/ so süß man ihn haben will; von diesem Wasser täglich einen Löffel voll genommen/ diß verhütet/ daß sich die Winde nicht in die Glieder verschlagen.

Ein Pulver zu Reinigung der Mutter/ alle Monat etlichemal Abends und Morgens im Wein eingenommen: Nimm rothe Myrrhen/ Bibenellwurtz/ Muscat-Blüh und frische Lorbeer/ eines so viel als des andern/ zu subtilen Pulver gemacht/ und/ so viel als man Saltz in ein Ey nimmt/ auf einmal eingenommen.

Ein bewährtes Stück für das Hertz-Klopffen und die bleiche Kranckheit: Nimm Lorbeer/so viel du willt/ und laß es also gantz in ein Laibel Brod einwircken/und laß es rösch-braun backen/ reiß das Laibel voneinander/ thue die Lorbeern heraus/ und was nicht dörr genug wäre/das dörr auf einem Papier besser/stoß und fähe sie sauber/nimm dieses Pulvers/so viel du mit dreyen Fingern fassen kanst/ in einem Löffel/ gieß Roßmarin-Wasser/ und ein Tröpfflein frisch Wasser daran/ und nimms alle Morgen und Abend ein/ des Morgens gehe starck darauf/daß du schwitzest/des Nachts schwitz im Bett/es hilfft.

Ein bewärthes Mittel/wann eine Frau zu viel fleußt: Nimm Täschel-Kraut/grün oder dörr/im rothen Wein gesotten/ und davon alle Abend ein Trüncklein gethan/ ist probirt.

Zu schwärenden Brüsten: Mach weisse Lilienwurtzen zu Pulver/ nimm trocken Meel/ ein Löffel voll Hönig/ ein wenig Saltz/ alles durcheinander vermischt/ auf ein Pflaster gestrichen/ und über die Brüste gelegt.

Das gute Mutter-Tränckel vor viel Zufälle: ℞. Ein Aechtring Brandtwein/ eine Halbe Meet/ eine Hand voll dörre Cicori-Wurtz/eine Hand voll/ein wenig zerstossene Kranweth-Beer/3. Löffel voll Cubeben/4. Loth gute Zimmet-Rinden/2. Loth Negelein/8. Loth weissen Zucker-Candi/ 4. Loth gutes Rhabarbarum, klein-geschnitten/ 4. Loth Galgant/ alles gröblicht zerstossen/in die Kandel Brandtwein/ und den Meet gethan/ wol vermacht/ und in der Kühle stehen lassen/ und alle Tage wol aufgeführt/ dann alle Monat 3. Tag/ wann eine Frau ihre Zeit schier haben soll/oder gehabt hat/3. Löffel voll auf einmal/ Morgens und Abends/ nacheinander gebraucht.

Triet vor Wind und Mutter: ℞. Anis/ Kümmel/ Zimet/Cubeben/Negelein/Lorbeer/ein wenig Galgant/ 1. Loth Senes-Blätter/Zucker/so viel vonnöthen/alles klein gepulvert/und gar ein wenig Saffran/ davon ein wenig mit Wein auf einer gebäheten Semmel-Schnitten/zur Mahlzeit gebraucht.

Wann eine Frau ihre Monats-Zeit nicht hat: So nehme sie eine Halbe Meet/ siede Lorbeer/ Beyfuß und Wein-Rauten/jedes ein Händle voll/ darinnen/ trinck Abends und Morgens ein Trüncklein laulicht davon/ist bewährt.

Schnecken-Pulver zum Ausstreuen in fallenden Catharren und Haupt-Schmertzen zu gebrauchen: Nimm einen grossen Schnecken der zu ist/ und das Blätel noch hat/wisch ihn mit einem truckenen Tuch wol ab/dörr ihn in einem irrdenen vermachten Geschirrlein/so lang/biß er sich stossen läßt/misch von Veyel/Roßmarin und Majoran ana eine Messer-Spitz Pulver darunter/und streue dieses Pulver auf den Wirbel und auf die Scheitel.

Apollinaris sagt: Die Menstrua zu befördern/sey gut/ Anis gebraucht/von Haselwurtzen getruncken;item/Bibergail gebraucht mit Pfeffer und Hönig-Wasser; also auch/ Quendel im Wein gesotten und getruncken. Ad compescenda Menstrua, sey gut/ Sauerampffer mit Wein getruncken oder gessen; item/ sich von untenauf mit Eychen-Laub bähen oder räuchern; item/ Teschel-Kraut gestossen und auf die Lenden gelegt; oder/von der grossen Wallwurtzen im Wein getruncken; oder Muscat-Nuß/ oder den Safft von breiten Wegricht mit einem genetzten Tuch über das Membrum gelegt/ und so bald es eintrocknet/wieder genetzt.

Für den weissen Fluß/die Blüh von der Heide (Myricæ) gepulvert/ und darunter gemischt Mäusöhrlein und Dosten/ in gleichem Gewicht/ und Zucker halb so viel/und als ein Triet gebraucht.

Für die Mutter-Kranckheiten dienet Meisterwurtz; Item/ Basilien im Wasser gesotten/ und über den Bauch gelegt/ oder Rheinfarren gepulvert und ein halb Loth in Wein eingenommen/ reinigt die Mutter; Oder sich mit Ysop gebähet/ benimmt die Wehethagen.

Contra Suffocationem Matricis, dienet das bittere Mandel-Oel/ unter dem Nabel sich damit gesalbet. Item/von Mutter-Kraut getruncken. Ad Fœcunditatem conciliandam: Beyfuß offt genutzt; item/ Roßmarin und Melissen im Wein gesotten/oder Wasser-Wegricht-Kraut/oder offt vom Feld-Kümmel gessen; item/ Tormentill im Wein gesotten/und davon getruncken.

Vincent de Blanc in seinem Frantzösischen Reiß-Buch sagt: Er habe viel Weibsbilder von der Bleich-Sucht

durch folgendes Mittel errettet: Er habe Kichern gekocht/ und wol gesotten/und ihnen die Suppen davon gegeben/ darnach habe er ihnen gepulvertes Hirschhorn und so viel Stahel-Pulver/einer halben Cronen schwer/ und doppelt so viel Zucker/ 12. oder 15. Tage nacheinander/ allzeit Morgens/ eingegeben; und dis soll wider diesen Zustand ein unfehlbares Hülff-Mittel seyn.

Wider das zu viel fliessende Menstruum, hat Ludovicus Septalius folgendes Mittel mit trefflichem Succels gebraucht: In 7. Pfund Wasser hat er von dreyen grünlechten Pomerantzen die Schelffen in subtile Blätlein zerschnitten/und so lang gekocht/biß zwey Drittel davon eingesotten/ das hat er hernach gesiegen/ und 8. oder 9. Untzen davon frühe eingegeben; wann ers noch kräfftiger haben wollen/ habe er eine Hand-voll Mausöhrlein oder Pilosella endlich einsieden lassen/ und damit habe er unzählich vielen Frauen geholffen.

Die Mutter zu reinigen/ soll kein besser Mittel seyn/ als Radix Bryoniæ, die Wurtzen wird zerschnitten un̄ gestossen und der Safft in einer Preß ausgedruckt/ der trübe Safft wird in einem saubern Geschirr aufbehalten etliche wenige Tage/ an einem kühlen Ort/ wann man hernach das trübe Wasser gemach abgiesset/ wird man auf dem Boden Schnee-weisse Feces, wie ein Krafft-Mehl/ finden/ die mag man in unterschiedliche gläserne Geschirrlein austheilen/ und im Schatten lassen trocken werden/ so in wenig Stunden geschiehet/ daraus mag man Pillulen/ 10. oder 12. Gran schwer formiren/ und ein wenig Bibergail und Asæ fœtidæ darunter nehmē.

Si menstrua nimis fluant: So nimm einen grünen Laubfrosch/brenn den in einen Hafen/ daß er zwar nicht zu Aschen werde/sondern sich zu Pulver stossen lasse/diß Pulver thue in ein klein taffetes Säcklein/ und hängts einer solchen Frauen am Hals/ du wirst grosse Hülffe davon spühren/schreibet D. Minderer in Medicinâ militari.

Cap. CXXXVIII.

Was eine schwangere Frau vor der Geburt zu thun habe.

Was dieses anlangt/ muß ich frey bekennen/daß es aus meiner Eheliebsten/Frauen Anna Margaretha/ gebohrner Herrin von Puchaim/ Beytrag und Hülffe (weil sie in solchen Fällen wolerfahren/verständig und glückseelig ist) geschehen sey; wie ich dann nicht in Abrede bin/ daß ich auch in viel andern Weiber-Wirtschafften/ sonderlich im Conficiren und Einmachen/ dieses etlichmal gethan habe.

Eine schwangere Frau/ wann sie einmal um ein Kind kommen/ wird meistentheils öffters damit angefochten/ mit diesem folgenden aber/ hat man/nebst fleissigem Gebet und Göttlichem Beystand/vielen Frauen geholffen: Nimm eine Hand-voll Salve/legs in eine Kandel Wasser/darzu thue 3. Löffel Hönig/und laß es also verdeckter den vierten Theil einsieden/ man muß grossen Fleiß haben/daß es nicht übergehe/davon soll die Frau alle Morgens und Abends ein Trüncklein thun/ ist offt und viel probirt worden. Eine schwangere Frau soll einen spitzigen Diamant/einen Amethyst/Malchitstein und Hirsch-Creutzel am Hals/am lincken Arm aber/ auf der Maus/ einen Adlerstein tragen/auch soll sie alle Tage ein wenig von einer Mistel von Eychen-Baum und Eberwurtz/ eines Gersten-Kernes gros/ essen/ soll auch viel Obst/ Stein-Krebsen essen/ so schadet ihr und dem Kind nicht leichtlich etwas; wañ sie aber erschrickt/ solle sie alsobald niedersitzen/ und etliche Körnlein Kümmel essen/und das Wasser abschlagen. Sie soll/ wann sie schwanger ist/ nicht lang nüchtern bleiben/auch wenig trocken Brod essen/noch solche Ding die blähen u. stopffen/sich nie gähe zur Erdē bucken/etwas daselbst aufzuheben/weil dem Kind die Senne um das Hälslein kommt/ davon es/ wann die Hebamm unfürsichtig ist/ leicht ersticken kan/ auch nit zu viel übersich langen/weil dem Kind dardurch die Senne entzogen wird/ daß es vor der Zeit abgehen muß. Wann sie noch 4. oder 6. Wochen auf die Rechnung hat/ solle sie alle Morgen 1. oder 2. Feigen mit etlichen Fenchel-Körnlein vor der Suppen essen. Um diese Zeit soll sich auch eine Frau an den Lenden beeden Seiten und über dem Schloß-Bein mit folgender Salben fleissig schmieren/ als: Rec. eine gute Hand-voll Lein-Saamen/gar sauber zwischen zweyen Tüchern abgerieben/ und dann ein wenig Fœnum Græcum und 3. Loth Eybischwurtzen/ alles gestossen/und in ein Sonnabend-gürtel oder Beyfuß-Wasser geweichet/ an dem Ofen/ oder auf der heissen Heerdstatt über Nacht stehen lassen/ so wird es wie eine Sultz/dann preß es durch ein Tuch/ und nimm einen Vierding ungewaschenen Butter/Kapaun-Schmaltz und Gänse-Fett/ jedes 4. Loth/ unter den Schleim oder die Sultz genommen/ wol gesotten/ doch nur gemach/ biß sich der Schleim ziemlich verliehrt/ man muß es stets rühren/ dann seyhet mans wieder durch/ und mischt darunter weisses Lilien-Oel/ weiß Rosen-Oel/ und blau Veyel-Oel/ etwan eines jeden ein paar Löffel voll/ und rührts/ bis es kalt wird.

Vornemlich ist zu mercken/ wofür sich eine schwangere/ ja eine jede verehlichte Frau sonderbar zu hüten; Georg. Nicolaus Schurtz in seiner neu-eingerichteten Material-Kammer/ so zu Nürnberg Anno 1673. gedruckt worden/ fol. 106. schreibet: Als Anno 1618. die Mannsfeldische Armee bey der Stadt Nürnberg vorbey marchirt/ hat sichs zugetragen/ daß eine ehrliche Burgers-Frau daselbst/ unter ihrer Garten-Thür/ solchem Marche der Armee zusehende/ein Soldaten-Frau unter andern reutend warnahme/ welche nit allein hoch schwanger/ sondern auch noch ein kleines Kind auf dem Pferd gehabt/da die Burgers-Frau mit diesen Worten anfieng: Ach lieber GOtt! ihr Leute habt weder Tag noch Nacht Ruhe/ und bringet doch eure Kinder lebendig fort/ da ich mich doch aufs beste fürsehe/ und kan kein Kind zu rechter Zeit auf die Welt bringen; welches die Soldaten-Frau wol gehört/ und also geantwortet; Frau ihr traget etwas an eurem Leib/ darinnen eines gestorben;und ist damit ihres Weegs fortgeritten. Die Burgers-Frau aber dencket diesen Worten nach/ und läst ihr gantz neue Kleider machen/ der Meynung/ es solte etwan ins künfftig ihr besser gehen/ aber als sie wieder schwanger worden/ und das Kind fast auf die

Helffte gebracht/geschahe ihr eben/wie zuvor etlichemalen/ daß ihr das Kind abgieng/hielt also der Soldaten-Frauen Wort nicht für warhafftig; aber endlich besinnt sie sich/daß sie einen Ring an ihrem Finger trug/ welcher ihrer Mutter seeligen/nach ihrem Todte von dem Finger abgezogen worden/ und ihr/in Theilung der Verlassenschafft/ zugefallen/ ziehet solchen gleich ab/ und läßt ihn verschmeltzen/ da solches geschehen/hat sie/nächst GOttes Hülffe/ Söhn und Töchter getragen/ und gesund zur Welt gebracht/welche biß dato noch im Leben sind/ und wieder Kinder gezeuget haben; ist ein gutes Memoriale für schwangere Frauen/ daß sie vor dergleichen Sachen sich hüten und vorsehen mögen.

Es soll auch eine Frau/die noch etwan 8. oder 6. Wochen vor ihr hat/ bißweilen im Wasser baden/ nicht zu heiß/ auch nicht weiter dann biß auf den Nabel/ damit das Kind Platz habe/ auch soll sie im Bad auf einem Sack/der mit Camillen/Habern und Lein-Saamen gefüllt und wol gesotten ist/ sitzen/ auch ein Säcklein mit Camillen und Lein-Saamen auf die Reyhen und über die Schoos legen/das erweicht die Schloß-Bein; wann sie eine halbe oder 3. Viertel Stund im Bad bleibt/ists genug; wann sie aus dem Bad gehet/soll sie die Hand in ein kaltes Wasser stossen/ und mit ábichter Hand über das Creutz/ auch an beyden Seiten am Bauch sich streichen/ daß sie gleichsam erschrickt/ nur ein wenig/ ist gar nützlich für das Anwachsen.

Wann sich eine schwangere Frau anfangs übel befindet/ soll sie alle Morgen drey geschwellte Mandeln/ in einem Seidel Hönig/ (das auf ein halb Pfund genug ist) so mit Wein/Saphey-Wasser und ein wenig Eyerklar geläutert/ auch eine gantze Muscatnuß darein geschaben ist/ eintuncken und essen/ oder die Mandeln gleich darinnen weichen lassen/ und täglich davon brauchen/ es stärckt Mutter und Kind.

Wann eine schwangere Frau ihre Rosen anstieß/ so soll man ihr von Stund an 3. oder 4. Mastix-Körnlein/ mit drey Vögelein aus den Eyren/ und drey Saffran-Blühe eingeben/ auch soll man einen Löffel voll Hönig/ und ein ungebeuteltes Rocken-Mehl (man heisst es Staub-Mehl) nehmen/ ein Taiglein anmachen/ und ein wenig Nägelstupp darunter mischen/und auff einem Tüchlein warm auf den Nabel legen; oder man nehme eine rockene Schnitten Brod/bähe sie/schabe eine halbe Muscatnuß darauf/bestreichs mit gutem Wein/und leg es fein warm auf den Nabel; oder man nehme das Weisse von einem Ey/ zerschlags zu einem Faim/ nehme darunter 2. Löffel voll Rossen-Wasser/mache aus einem hänffen Werck ein Hand-breites und Daumdickes Pflaster/ tuncks in das wol-abgeklopffte Eyerklar/ und legs der Frauen fein laulicht auf den Nabel/ und daß sie sich zu Bette lege/ und also 2. oder 3. Stunden ligen bleibe/ so wirds mit GOttes Hülffe besser; man kan auch drey Schnittlein brätiges Rindfleisch im Wein lassen einen Sud thun/ dann auf einen Rost legen/ mit Nägelstupp bestreuen/ und eines und das andere auf den Nabel legen.

Man hält auch dafür/ eine schwangere Frau soll von keinem Prüsel essen/ es soll den Kindern schaden/ daß sie gemeiniglich einen Bruch davon bekommen.

Wann einer Frauen Rechnung aus ist/ und sie keine Zeit mehr vor ihr hat/nehme man einer halben welschen Nuß groß weissen Agtstein/ gröblicht zerstossen/ giesse daran ein Seidel weisses Lilien-Wasser/behalt es in einem Glas wol verwahrt/ bis die Geburts-Zeit verhanden/dann lasse man die Frau davon einen guten Trunck thun/ befördert mit GOttes Hülffe die Geburt/ und ist bewährt. Auch soll eine Frau 4. oder 5. Wochen vor der Geburt/ alle Morgen ein klein Löffelein voll gar wol geschnitten Fünfffingerkraut in ein Ey lassen rühren/ und ein Pfänzel oder Sträublein davon bachen lassen/ und essen/ auch täglich ein- oder zweymal süß Mandel-Oel in einer Suppen brauchen.

Wann einer Frauen der Fluß so starck gehet/ daß man sich des Hertz-Geblütes/ oder einer unrechten Tracht/ die hinweg soll/ besorget/ so brauch dieses/ das erhält das gute Geblüt/ und muß das böse fort: Nimm eine halbe Maas Wein-Essig/ leg darein eines Eyes groß Schmaltz/ einer Bohnen groß gestoßne Kreiden/ drey Messerspitz Fischbein/ wie mans in der Apothecken hat/ und wie es die Goldschmiede gebrauchen/ alles in einen Hafen gethan/und auf einer Glut sieden lassen/ (man muß aber wol in acht nehmen/ daß es nicht übergehe/) sied es so lang als ein hartes paar Eyer; wolte nun der Fluß zu starck gehen/ so netze man ein vierfaches Tuch/ drucks gar wol wieder aus/ und legs der Frauen fein warm/ als möglich/ auf den Leib/ wanns erkaltet/ nur wieder gewärmet und übergeschlagen/es erhält das gute Geblüt; man kan auch Tücher darinn netzen/ und zwischen die Brüste/ auch unter beede Arme legen/ es wehret den Ohnmächten. Folgendes ist auch gut: Man soll ein Semmel in Milch sieden/ ein wenig Essig daran giessen/ daß die Milch gerinne/ dann soll man ein Quintlein præparirtes Fischbein darein rühren und sieden lassen/ alsdann/ so warm es zu erleiden/ auf den Leib geleget/ wanns kalt ist/ wieder gewärmet/ es läst das Hertz-Geblüt nicht gehen/ und treibet nur das Böse weg.

Folget ein Pflaster/so auch das Mißlingen verhütet: Man nehme 8. Loth Wachs/4. Loth Laudanum, 1. Loth weissen Weyrauch/ 1. Loth Storax Calamita, 1. Loth Fœnum Græcum, ein Loth rothe Rosen/ und 1. Loth Oleum Myrti, aus der Apotecken/ aus diesen muß man ein Pflaster machen/und der Frauen auf die Lenden legen/ und so lang ligen lassen/ bis das Geblüt sich verstellet; dis Pflaster ist trefflich gut/ die Kinder zu erhalten/ und die Feuchtigkeit zu trocken.

Wann einer Frauen das Kind will abgehen/ und sich böse Zeichen ereignen/ so nimm drey Löffel voll Rosen-Wasser/ ein Eyerklar/ und ein Viertel von einer Muscatnuß geschaben/ alls woll untereinander abgeschlagen/auf ein hänffen Werck/das wie ein Pflaster gemacht sey/ gethan/ und der Frauen fein laulicht auf den Nabel gelegt/und daß sie fein still am Rucken ligen bleibe/ auch daß man ihr ein Hirsch-Creutz im Wein eingebe; man kan ihr auch breit Wegricht-Wasser/ warm mit einem Tüchlein über die Reyhen legen. Man soll Klapper-Rosen-Essig warm machen/ einen rothen Zendel/oder im Mangel dessen/ ein vierfaches Tüchlein/ das drey Finger-breit/ und ein wenig länger sey/darein getunckt/ und der Frauen zwischen die Brüste biß aufs Hertz-Grüblein/ fein warm gelegt/ auch unter beede Kniebiegen; wanns trocken wird/ wieder genetzt; im Mangel des Essigs/ nehme man das ausgebrennte Wasser davon/ und brauche es also. Man nehme auch drey Messerspitz Galgant/ Muscatnuß/ Zimmet und

Saffran/ von jedem gleich viel/ mache es mit Eyerklar und Rosen-Wasser ab/netze einen rothen Zendel darinnen/ und binde die zween Gold-Finger und zwo grosse Zähen damit/wanns trocken worden ist/wieder genetzt/ ist auch für die Ohnmachten gut; Item/Roßmarin im Wein gesotten/und der Frauen davon zu trincken gegeben/ist gut für die Ohnmachten und das Hertz-Geblüte. Wann das Geblüte so starck gehet/ gebe man der Frauen eines halben Ducatens schwer gefeiltes / oder noch besser / Blätel-Gold in Carfunckel-Wasser ein/ und wann die Noth so groß / alle Viertel-Stund auf zweymal/allzeit eines halben Ducaten schwer ein; man lege auch der Frauen eine gute Messer-Spitz Theriac auf den Nabel; item/ soll man 2. Säcklein machen/mit Ruß anfüllen/in rothen Korn-Blumen-Essig einfeuchten / und also warm auf beede Pulsen/ auch eines aufs Hertz-Grüblein legen. Diß Wasser ist vor das übrige Fliessen auch gar gut: Ist die Frau nicht gar hitzig / so nehme man ein Maas Wein/ist sie aber hitzig/so nehme man Wasser dafür / siede darinnen eine Hand voll gedörrte Heidelbeer / lösche auch einen gerechten Stahl 3mal dariñen ab/ alsdann setze mans in dem Keller über Nacht/und trincke davon. Diß ist auch gar nützlich vor das Hertz-Geblüt/daß man 3. Theil Froschlaich-Wasser/und 1. Theil Rosen-Essig vermische/und warm mache/ein vierfaches Tuch darinnen netze/und über die Geburt warm lege; item/Bronnkreß im Essig gekocht/und zwischen 2. Tüchern warm auf den Nabel gebunden/ und offt wieder/ wanns erkaltet / gewärmet; auch soll man eine Gürtel von Täschel-Kraut machen / und der Frauen um den blossen Leib binden.

Indem man aber das Geblüt stopffet/muß man auch Acht auf den Hals haben/daß er nicht Hitz und Schmertzen bekomme/darum soll man die Zunge sauber halten/ und sich mit folgendem Wasser gurgeln: ℞. Braunellen-Wasser und Salbey-Wasser / eines so viel/als des andern/ in eine Kandel gethan / einen Löffel voll Rosen-Zucker/einen Löffel voll Maulbeer-Safft/ und ein halbes Händlein voll Rauten / darinnen sieden lassen / gar ein wenig Holderblüh-Essig auch darein gegossen/durch ein Tuch geseyhen/und sich damit gegurgelt; oder nimm ein Schwalben-Nest/stoß es gar klein/ fähe es/ thus in ein Pfännel / gieß Rosen-Oel darauf/ röste es sehr wol auf einer Glut/ daß es ein Pflaster wird/ streichs auf ein Tuch / und legs fein warm um den Hals/ wanns kalt wird/ machs wieder warm / hast du kein Oel / so nimm Butter; oder nimm Fœnum græcum, Lein-Saamen und rothe Rosen/ sied es im Wasser/ und schlag es zwischen 2. Tüchlein warm um den Hals/und wärm es wieder/ wann es erkaltet / so ist eine Frau am Hals wol bewahrt.

Wann die Wehen nicht wollen ausgehen / und es doch an dem ist/daß man Hülff bedarff/soll man 5. Pfersich-Kern aufschlagen / die innwendigen Kern und 3. Creutz aus welschen Nüssen zu Pulver machen/ und im Wein oder Rittersporn-Wasser der Frau eingeben.

Eine Stärckung für Mutter und Kind: Stoß eine gar frische safftige Muscat-Nuß / und auch Galgant/ halb so schwer / als die Muscat-Nuß / daran gegossen Malvasier/oder von der Weiber Aqua vitæ, gar ein wenig/ Pillulen daraus gemacht/ und der Frauen eines in den Mund gegeben / daß sie es fein langsam zergehen lasse/und hernach hinab schlucke.

Niederkunfft-Salben/ etliche Wochen vorher das Creutz/die Lenden und Schoos zu schmieren: Nimm das Oel von weissen Lilien / gelben Lilien / gelb-und blauen Veyel und süssen Mandeln/von jedem 3. Quint; Item/ das Feiste von Gänsen / Copaunen und Königlein ana 2. Quint / den Schleim von Quitten-Kern / Eybisch-Saamen / Pappel-Saamen / Haarlinsen ana anderthalb Quint / mit Käs-Pappel-und Sonnewendgürtel-Wasser den Schleim ausgezogen/ daß es ohngefehr 2. Loth seye/ auch ein wenig weisses Wax darunter klein geschaben 2. Loth/ Althea-Sälblein 1. Loth/ diß alles zusammen auf einen kleinen Glütlein gesotten / ausgepreßt und gerührt / und warm gebraucht; wann die Frau sich besorgt / es sey was in ihr angewachsen/ soll sie sich am selbigen Ort gar fleissig / Morgens und Abends/ schmieren / wird sie sich / wann sie es recht wohl einreibt/ durch GOttes Seegen/ gar wol dabey befinden.

Wann eine Frau sorgt / sie werde ums Kind kommen / muß man alsobald ein erst aus dem Ofen ausgenommen-neu-gebackenes Brod voneinander schneiden/ mit Malvasier / oder andern starcken köstlichen Wein benetzen/mit Negelein und Muscat-Nuß bestreuen/auf den Nabel binden/ und auf die Nieren und Lenden folgendes Pflaster legen: ℞. 2. Untzen Mastix/ Laudanum 3. Quint/ Radicem Bistortæ, Drachen-Blut/ Bolarmeni, gebranntes Geiß-Horn ana 1. halb Quint/ Terræ sigillatæ 1. Quint / Weyrauch / Storacis liquidæ, Gummi Arabici ana anderthalb Quint/von rothen und weissen Sandel / rothe Corallen ana 2. ℈. Wax aus Rosen-Wasser gewaschen / und Terpentin ana 2. Untzen / diß alles in einem Mörsel gestossen / mit einem warmen Stempel / biß es dicklicht wird/ vorher Myrrhen und Terpentin-Oel darunter gegossen / dann streicht mans auf Leder / und legts auf die Lenden; man muß diß Pflaster alle Tage abnehmen / die Lenden mit Rosen-Wasser und weissen Wein/gleich vermischt/waschen/darnach das Pflaster wieder überlegen; das thut auch der Adler-Stein/ unter der lincken Achsel getragen/ vor aber/ bey annahender Geburts-Stund/ muß er wieder weggenommen / und an das lincke Oberbein gebunden / nach der Geburt aber gleich wieder weggethan werden.

Die Frucht im Mutterleib zu erhalten: Die gerechte Ambra/mit gepulverten Magnet-Stein zu einem Pflaster bereitet/und auf den Nabel gelegt/erhält die Frucht/ daß sie vor der rechten Zeit nicht abgeht; die gute Ambra kennt man/wañ man mit einer Glusen hinein sticht/ daß es etwas/wie ein Oel/von sich gibt. Baricellus schreibet: Wann die schwangern Frauen Nespen-Holtz am Hals tragen / kommen sie nicht um das Kind; Item/ nimm 1. halb Loth gestossene / rothe Corallen / anderthalb Quint geschaben Helffenbein 1. halb Quint Mastix/oder Weyrauch / mach daraus ein Pulver/ davon man/nach dem vierdten Monat/im rothen Wein 1. oder anderthalb Quint nehmen soll / oder in einem weich-gesottenen Ey / oder mit Rosen-Zucker/ und solls alle 14. Tage einmal thun.

Ein gut wolriechend Oel / in Niederkunfften zu gebrauchen: ℞. Weisses Lilien-Oel 1. Pfund / Zimmet/ Negelein/Muscat-Nuß/Muscat-Blüh/jedes 1. Loth/ Storax 1. halb Quint/Spick-Oel ein Löffel voll/Lavendel-Blüh/ Majoran / der Knöpfflein hat / Basilicum,

jedes eine halbe Hand voll/ Wein-Rauten eine Hand voll/ diß alles geschnitten und gestossen/ in das Oel gethan/ und verbunden stehen lassen/ daß kein Geruch davon kan/ alsdann auf eine Glut gesetzt/ daß es wol erhitze/aber nicht siede/und wieder stehen lassen/ und solches 9. Tage/täglich also gethan/hernach zur Nothdurfft behalten: Dieses Oel muß eine Hebamme zu den Niederkunfften brauchen/wann die Kinder gewendet sind/ den Frauen inwendig den Leib wol damit salben/ und wann sie zu dem Kind kan/ alsbald das Köpfflein wol damit schmieren/auch/ nachdem das Kind kommen/ die Senne wohl damit bestreichen/ so kommt die Nachgeburt bald. Die Geburt zu erleichtern: Nimm Venedischen Theriac 1. Scrupel/ süsses Holtz und gestossenen Zimmet/ jedes 3. Gran/ und weissen Wein anderthalb Untzen/einen Tranck daraus gemacht;so nun eine Frau allzeit über den andern Tag/ Morgens früh dieses trinckt/ 14. Tage oder 3. Wochen vor ihrem Kind-Bett/ wird sie viel leichter genesen. Vor das Hertz-Geblüt: Schab eine Muscat-Nuß/siedś in Malvasier/weiche 2 gebähete Semmel-Schnitten darein/und binds fein warm auf die Sohlen.

Cap. CXXXIX.

Was in der Geburt zu thun/und was bey einer gebährenden Frauen in Acht zu nehmen.

So bald nun die Rechnung aus ist/ und die Wehen sich anmelden/soll man alles/ was aufhältet/ und die Frauen am Halse tragen/wegthun/dargegen auf den Nabel halten/von folgenden Steinen/als Kroten-Stein/ Smaragd/ oder einen Crysolith/ auch wann die Arbeit angehet/ den Nabel gar fleissig mit einer neu-gebackenen Semmel/ daran die untere Rinde weggeschnitten/ halten.

2. Man soll auch ein Seidel Wein/und so viel Wasser nehmen/gar warm machen/uñ mit einem Schwammen der Frauen beede Füsse/von der Sohle an/biß über die Knie fein aufwärts streichen u. abtrocknen/Strümpfe anziehen/ und die Füsse unter-und ober der Knie fäschen/ damit die Wehen nicht in die Füsse kommen.

3. So bald die rechte Anzeigung der Geburt vorhanden/ soll man der Frauen fein klein-gestossenen/weissen Senff/ so viel man mit dreyen Fingern fassen kan/ in 2. Löffel voll Schlüsselblümel-Wasser eingeben/ verhütet viel böser Zufälle.

4. Man soll der Frauen ein gutes Dotter-Süpplein mit Saffran wol gilbt/und frische Butter darinnen abgegossen/zu trincken geben/auch etwas zur Labnus/ was ihr angenehm/von Citroni/ Malvasier/ Zimmet-Perl- oder Carfunckel-Wasser/ wann sie nicht gar hitziger Natur ist/ auch ein Hirsch-Creutzel in weiß Lilien- oder Perl-Wasser eingeben/ wann das Kind gewendt/ und die Mutter offen ist/eher aber nicht.

5. Das Weisse aus einem hart-gesottenen Ey genommen/mit Negelein/Zimmet/ und Galgant-Stupp wol abgestossen/ mit ungebaitzten Melissen-Wasser abgerührt/ und wann es ein lindes Müslein worden/ auf ein Tüchlein gestrichen/und auf die Pulsen und Median gebunden/ auch etwas von Galgant in den Mund geben.

6. Wann sich aber das Kind nicht recht wendet/und in einer Seiten ansteht/ soll man das Ort mit gelben Veyel-Oel fein warm salben/ auch eine Elend-Klaue auf den Nabel also legen/ daß der Fuß gleich auf die Schoos lange/ auch soll man ihr 9. Körnlein blauen Veyel-Saamen im Wein eingeben/ auch (wann diß nicht helffen sollte) von der Mumia/ so viel man mit dreyen Fingern fassen kan/ eingeben. Wann die Frau ein gewendes Kind hat/ und sich die Wehen legen/oder Gefahr vorhanden ist/ so nehme man 3 Messer-Spitz gar subtil-gerieben Federweiß in einen Löffel voll Scorpion-Oel wol abgerieben und eingegeben/ ist bewährt/ aber nur auf den grösten Nothfall zu gebrauchen/ doch ein unfehlbares Mittel.

7. Wann das Kind recht gewendet ist/ und doch die Geburt sich verweilet/ auch die Wehen gar langsam kommen/ gebe man der Frauen drey gestossene Hasen-Sprüng in Gamanderlein-oder Beyfuß-oder weiß Lilien-Wasser ein; man kan auch Zimmet im Wein sieden/und 3. kleine Messer-Spitzlein gestossenen weissen Agtstein darinnen eingeben.

8. Man soll auch Beyfuß im Wein sieden/ und der Frauen gar warm aufs Tuch binden;die Spitzlein müssen untersich gewendet seyn.

9. Auf die Pulsen kan man Krafft-Säcklein von Petersil/Lemoni-Schalen/ Kranweth-Beeren/ und allerhand Gewürtze/ mit weiß Lilien-Wasser und Himbeer-Essig angefrischt/ binden/ auch ein Stücklein Galgant und Hirschzungen in den Mund geben.

10. Man soll auch/ einer Hand-breit und lang/ mit gestossenen Lein-Saamen gefüllte Säcklein im Wasser sieden/und der Frauen in rechter Wärme/ vor den hindern Leib halten;diß verhütet viel Zustände und auch die Geschwulst.

11. Wann das Kind eingetretten/und die Hebamm das Köpflein mit den Fingern erreichen kan/ soll sie des Kindes Kopf-Blättlein mit dem wolriechenden Oel gar wol schmieren;wann es sich aber noch verweilet/soll man von dem Benedicten-Oel warm machen/ein Schwämmlein darein netzen/und solches in die Geburt legen/es treibet fort; wollt es aber noch nicht helffen/und die Noth gar groß ist/ so stosse man die Holwurtzen/ siede sie im Wein und Baum-Oel/ alsdann schmiere man mit der Brühe den Leib gar warm/ biß hinab in den Schoos/ doch/ daß vorhin das Kind recht gewendet sey/ so bald aber das Kind von ihr ist/soll man das Ort mit warmen Wein wieder abwaschen/dann es treibet gar starck.

Man soll auch in grosser Noth die Hirsch-Träbern/ so groß/ als ein Erbis ist/nehmen/ und in die Schoos oder Pfannen/ gegen dem Rucken zu/ untenher schmieren;die Hebamm soll auch den Leib inwendig salben/und auf das Tuch/ so sie zum Leib-halten braucht/ schmieren/ wie auch mit einer von Saffran wohl gegülbten Butter/dann ein wenig von Quittenkern-Schleim/der

mit

mit Beyfuß Wasser ausgezogen/ und mit weiß Lilien-Oel vermischt ist/ aber fein laulicht/ weder zu heiß/ noch zu kalt/und nur sehen/daß der Leib nicht erkalte. Wanns aber sich noch verweilet/ auch bißweilen die Wehen vergehen/soll man der Frauen eine Schlangen-Haut/ ein genähet in ein dünn Tuch/ um den blossen Leib/ wie eine Gürtel machen; wann aber diß nicht helffen wollte/ so nehme man eine gantz schwartze Henne/und öffne sie also warm an dem Rucken/ nehme das Hertz heraus/ und binds der Frauen also warm oben an das Bein/ wo es am dicksten ist/ so bald aber das Kind gebohren ist/ muß mans wegthun/es treibt zu starck.

Auch ist trefflich gut/ nicht allein in harter Geburt/ sondern auch/ wann die Kinder nicht recht zur Geburt kommen/daß man einen Hasen-Balg/so frisch/als möglich/ in süsser Milch siede/ hernach wol ausdrucke/und fein warm der Frauen auf dem blossen Leib/ über den gantzen Bauch lege/ doch/ daß der Kopff untersich auf die Geburt komme/ wann er kalt worden/ muß man ihn wieder in der Milch gewärmt/ überlegen/ so lang/ biß der Leib gantz gewärmet und erweicht/ dann thut man den Hasen-Balg weg/ (diß dienet auch die Nachgeburt zu befördern) und legt eine Elends-Klaue auf den Nabel/ doch/ daß der Fuß untersich gewendt sey; auch soll man den Adler-Stein am dicken Fuß/ eben gegen der Geburt anbinden: Man kan auch gestossene Pfersich-Kern/samt den Steinen der Frauen im weissen Lilien-Wasser 3. gute Messer-Spitz eingeben/ auch zu Stärckung des Kinds/ einen Pfeffer-Kuchen mit Malvasier/ oder sonst starcken Wein/ fein anfeuchten/ und der Frauen warm auf den Nabel legen; oder man soll/ in Mangel des Pfeffer-Kuchens/ einen Löffel voll Hönig nehmen/und mit Waitzen-Meel ein festes Taiglein machen/auch eine Messer-Spitz Negel-Stupp/und so viel geriebene Muscat-Nuß daruntur vermischen/uñ also zwischen 2. Tüchlein fein warm auf den Nabel legen/ und das soll man thun/ so bald einer Frauen wehe wird/dann wanns die unrechten Wehen sind/so vergehen sie/sinds aber die rechten/so vermehren sie sich/ und befördern die Geburt.

In gar harter Geburt/ wann das Kind eingetretten/ und sich gleichwol verweilet/ so nehme man den dritten Theil eines Räbles-Ducatens gefeilt/ein Hirsch-Creutzlein auch gefeilt/ und eine halbe geriebene Muscat-Nuß/ gebe es der Frauen in Lindenblüh-Wasser ein/ es wehret viel gefährlichen Zufällen/ und verhütet die Ohnmachten/man muß es aber nicht eher geben/als biß das Kind zur Geburt eingetretten.

Ein bewährtes Pulver in harter Geburt/ wann die Wehen vergangen/ und doch das Kind zu rechter Geburt stehet/ hat in 2. oder 3 Stunden seine Würckung: ℞. des besten Einhorns/ Elend-Klaue/ gelben Agtstein/weisse Veyel Wurtzen/Frauen-Eis/ Krebs-Augen/eines so viel/als des andern/gar rein gepulvert/und der Frauen davon eine gute Messer-Spitz in blauen Veyel- oder in weiß Lilien-Wasser eingegeben; Si in Mariti urinâ ebibere posset, conducibilius esset.

Wann die Gefahr groß/ und das Kind in Lebens-Gefahr ist/ so soll man der Frauen einen Tropffen Schlangen-Schmaltz und Agtstein-Oel in den Nabel schmieren/ man soll auch einen sauber-geputzten Copaunen-Kopff/davon Haut und Fleisch weg/das Hirn und Gebein aber dabey ist/gedörrt und gepülvert/ eingeben.

Für eine schwere Geburt: Man soll 3. gantz-frische Eyer/ rothen Beyfuß und Melissen/ jedes eine Hand voll/ in einem frischen Bronnen-Wasser eine Viertel-Stund sieden lassen/ das soll die Frau warm trincken/ so viel sie will/ doch nicht eher/ als biß das Kind zu rechter Geburt stehet; wann man aber besorgt/ das Kind komme nicht zu rechter Geburt/ soll man Mumia und eychene Mistel einer Erbis groß/ und so viel/ als dieser beeder Stücke sind/weissen Agtstein/gar subtil pülvern/ und der Frauen in Wermuth-Wein eingeben/ so hilfft es/und ist offt bewährt worden.

So man aber besorget/ das Kind sey angewachsen/ so nehme man mit einem kleinen Kinder-Löffel/ wie es jährige Kinder brauchen/ des rechten guten Wind- und S. Johannis-Oels einen Löffel voll/ gutes Zimmet-Wasser 2. Löffel voll/und einen Messer-Spitz voll gestossenen/ weissen Agtstein/ geb es der Frauen ein/ so wird sie/mit GOttes Gnade/ bald erlediget.

Die Nachgeburt zu befördern/dienet Knoblauch mit samt den Röhren im Wein gesotten und getruncken; Item/Zimmet-Rinden mit Wasser/oder Andorn- und spitzigen Wegricht-Safft getruncken.

Todte Geburt auszutreiben/ ist gut von Camillen-Blumen getruncken/ oder Liebstöckel-Saamen über Nacht im Wein gelegt/ und davon getruncken/ oder Kreß-Saamen im Wein getruncken/ item/ Pöonien-Kern eingenommen/item/wann man sich von untenauf mit Schwefel beraucht.

Ad partum promovendum: ℞. Solsequii Flores, sieds in einem Seidel Wein halb ein/ gibs zu trincken/ diß wird die Geburt in einer Stund lang befördern.

Helmontius de Ortu Medicinæ fol. 311. n. 46. sagt: Die Leber samt der Gall von einem Aal-Fisch gedörrt/ gepulvert/und einer Hasel-Nuß groß im Wein getruncken/ macht/ daß eine Frau/ so in harten Kinds Nöthen liegt/ und schon etliche Tage schmertzlich und gefährlich arbeiten müssen/ in einer halben Stunde glücklich gebähren wird/ und sey mehr als 200mal probirt worden.

In harten Niederkunfften/soll man die Momordica-Frucht/ ohne den Kern/ in Baum-Oel gelegt/ und an der Sonne temperirt/bey Handen haben/1. Untz dieses Oels/unter die Clystir mischen/und damit glückliche Beförderung verursachen/ wie D. Volkamer in Miscell. Curios. Anni 6. & 7. Observ. 52. bezeuget/ so er aus der Signatur erfahren/weil diese Frucht in der Hand gehalten/wañ sie zeitig/ von sich selbsten auffspringet/& addit: Quid Fructus Cucumeris asinini, quid Persicariæ siliquosæ (Noli me tangere dictæ) levi attactu dissilientes &c. in his difficultatibus, vel etiam promovendis Secundinis possint, curioso Naturæ Scrutatori censendum, & pensitandum relinquo.

Herr von Ranzau/ schreibt in seinem Manuscripto: Wann ein Weib zu rechter Zeit dannoch nicht niederkommen kan/ so nimm den Saamen von den Radden/ so im Korn wachsen/und rothe Blumen haben/machs zu Pulver/und gibs einer Frauen im warmen Wein/eines Goldgulden schwer/es hilfft gewißlich/und ist unzehlich offt probirt worden.

Item/Geburt zu befördern: Nimm 2. oder 3 Eyer/ sied selbe im Wasser/so lang/wie man sie hart siedet/von diesem Wasser gib der gebährenden Frauen ein Be-

cherlein voll/so treibt es die Frucht/ sie sey lebendig oder todt; oder Fimus equinus frisch im Wein zerrieben/durch ein Tüchlein gesyhen und ausgedruckt / treibet alsobald die Frucht und das Bürdlein aus; oder Agtstein-Oel und weiß Kümmel-Oel/jedes 4. biß 7. Tropffen zusammen im Wein eingegeben/treibet die Frucht.

Wann nun die Frau durch GOttes Gnade des Kindes genesen / und die Nachgeburt nicht bald folget / soll man einen neuen Hafen gantz glüend heiß machen/ in eine irrdene Schüssel stürtzen/ unter die Frau setzen/ und mit Wein besprengen / daß der warme Dunst wol in den Leib gehe/ man soll den Hafen fein beyzeiten/ ehe die Frau niederkommt/ins Feuer legen/daß man ihn gleich haben kan Die Hebamm soll alsbald der Frauen Baum in ihre zwo Hände fassen/und fein zusammen halten/und 1/2/ oder 3mal ringeln; wollt es sich aber noch verweilen/so müste man die Frau fäschen/ daß die Nachgeburt nicht übersich gehe/ und Hasen-Schmaltz auf ein blaues Papier gestrichen/auf den Nabel legen/ so bald aber die Nachgeburt weg ist/muß mans mit warmen Wein wieder abwischen; das ist nun / was man in der Eyl thun kan.

Mit dem neu-gebornen Kind aber/ soll man also umgehen: Man soll das Kind nicht so geschwid ablösen/ sondern ihm vorher das Blut aus der Sennen melcken/ und die Senne fein gar warm halten/ist sehr gut/wann die Nachgeburt auch gleich folget; die Frauen/so dabey sind/sollen mit Labungen des Kinds gefaßt seyn/ als daß eine ein Gewürtz-Negelein zerkäue/und das Kind/wann es schwach ist/mit anhauche/ auch ein wenig geriebenen Saffran oben in den Gaumen streiche/auf das Köpflein und Brüstlein vierfache / im warmen Wein genetzte Tüchlein lege / und des Kinds Fuß-Sohlen mit einer Bürsten reibe/und durch ein Clystir-Röhrlein ins Leiblein blase/oder etliche Saffran-Blühe aufs Hertzlein lege/oder Schnitzlein Rind-Fleisch im Wein siede / und dem Kind übers Leiblein lege/ und seine Fuß Sohlen in warmen Wein hänge/und die obere Rinden von einem Rocken-Brod gebähet/ mit Malvasier und gestossenen Kümmel eingesprengt / und über den Nabel gelegt. Wann nun das Kind gelöst ist/ soll man dasselbe/ wie auch die Mutter / mit der Nachgeburt fein abwischen/ auch die Brüste; ist auch gut / wann man dem Kind 9. Tropffen Blut aus der Senne gebe. Das Bad/ darinnen man das Kind badet/ gleich nach der Geburt/ soll lauter Wein seyn / darinnen eine gute Hand voll Pöonien-Wurtzen / eine Hand voll Erdbeer-Kraut/ ein halb Loth Bibergail und Pöonien- oder Gicht-Körner gesotten worden/mit diesem soll man das Kind zum erstenmal abwaschen / auch ihm eingeben das schwartze Kinds-Pulver/ (davon oben unter den Pulvern) und drey Vögelein von neun Eyern. Wann es möglich ist/soll man dem Kind/ ehe es gelöst wird/ anderthalb Gerstenkorn schwer/schwartzes Pulver/und dann zwey Gerstenkörner schwer/ Bezoar/ in süssen Mandel Oel eingeben.

So lang es seyn kan/soll man das Kind von der Milch enthalten/und es unterdessen mit zuckerten süssen Mandel-Oel aufhalten; wann es eine Völle (wie offt geschiehet) auf die Welt bringet/kan man ohn allen Schaden/ gesäuberte Manna mit Mandel-Oel und frischen Butter vermischen / und dem Kind nach und nach einstreichen/so wird es sich desto besser reinigen.

Wann aber die Nachgeburt nicht fort will/soll man ein kleines Säcklein mit Ringelblumen im Wein sieden / und der Frauen also warm vor dem Leib halten; man kan auch ein Säcklein mit weissen Andorn im Wein sieden / der Frauen ein baar Löffel voll davon zu trincken geben/ auf einmal / und diß mag man dreymal thun/alle zwo Stunden ein baar Löffel voll. Man nehme auch in grosser Noth grüne Weinrauten/ stosse sie/ drucke den Safft aus/ mache ihn warm/ und reibe die Nabel-Schnur damit/biß an die Geburt; die Hebamme soll mit grossem Fleiß auf die Senne Acht geben / und wol verwahren mit Binden/ daß sie nicht wieder zuruck in den Leib gehe; man soll Küh-Koth auf Kohlen legen/ und den Rauch von untenauf in den Leib lassen/auch der Frauen zwey Löffel voll gelb Veyel-Wasser zu trincken geben.

Wann die Affter-Geburt bey einer Frauen nicht folgen will/schreibt Herr Philipp Jacob von Grünthal in seinem geschriebenen Haus-Büchlein also: Sobald eine Frau niederkommt/und das Bürdlein (Secundinæ) nicht bald folget / soll sie in ein Zwiebel-Haupt 3. Bisse thun / und solche übers Haupt auswerffen/ so kommts bald hernach/ quanquam superstitione non carere videatur. Eine Frau (sagt Helmont. de Ortu Medicinæ fol. 735.) das ein Kind abgespähnt hat/so sie will/ daß ihr die Brüste bald klein werden/soll sich über glüende Kohlen ausmelcken.

Wann aber die Nachgeburt angewachsen wäre / so gebe man der Frauen 3. Löffel voll Lein-Oel/in einer Hüner-Suppen / und lege auch Lein-Oel warm auf einem blauen wollenen Tuch über / an dem Ort / wo man meynt/daß es angewachsen sey; man zünde auch ein blau wollenes Tuch an/und lasse sie daran riechen. Diß ist auch offt bewährt: Man stosse drey lebendige Krebse gar klein / gieß einen Löffel voll Wein daran / drucks aus / und geb es der Frauen zu trincken / es folgt bald. Auch soll man das Gelbe aus den weissen Lilien / welches in Oel an der Sonne distillirt wird / ohngefehr so viel nehmen / als in dreyen Lilien zu seyn pfleget / auf ein Tüchlein legen / und der Frauen in dem Nabel auflegen so bald es aber weg ist / muß man den Nabel mit warmen Wein auswaschen / es treibt sonst zu starck. Diß ist auch gar bewährt: Man soll von denē Hagenbutten die schwartzen Pützlein und die Steinlein wegthun/ das Rohe stossen/ wie ein Koch/ und der Frauen/ einer Nuß groß / in weiß Lilien- oder Beyfuß-Wasser eingeben/ wann aber die Noth so gar groß/ wäre es am besten/in ihres Manns Urin: Man soll auch die Frau über weissen/ sauern Ruben dünsten; oder gebt der Frauen gestossene Zwiebeln mit Poley-Wasser durchgedruckt/ einen guten Löffel voll/ und bindet ihr eine Schlangen-Haut auf den Nabel / und nehmts nicht hinweg / sie sey dann entledigt. Wann gar nichts will helffen/ so werfft Bisem auf die Kohlen / und vermacht die Frau gar wol/ daß der Rauch nur untersich in den Leib gehe/ laßt sie indessen zu Asanck und Bibergail riechen; oder lebendige Krebse wol gestossen / ein wenig Saltz darzu genommen / und mit Poley-Wasser durchgezwungen/ davon einen Löffel voll gegeben / und über eine Weile wieder einen Löffel voll / hat mit GOTTES Hülff nie gefehlt; oder Poley im Wein gesotten / oder gepulvert in einer Suppe gegeben; Ist auch bewährt / Nespel-Kern gestossen/und so viel/als eine gute Hasel-Nuß

groß

groß in einem Löffel voll Poley-Wasser eingegeben; Oder &c. zwey gute Hand voll Beyfuß / laß es verdeckt in einem Hafen / eine Viertel Stund sieden / dann soll mans der Frau / so warm es möglich zu erleiden / über den Bauch legen/treibt die Frucht und die Nachgeburt; Man soll auch ein Quintel Saffran in einer Geiß-Milch wol lassen warm werden / und die Senn-Ader an der Nachgeburt damit abwärts bestreichen; nimm auch eine oder etliche Saffranblühe / legs auf ein kleine Kohlen/und laß der Frauen den Rauch in den Mund gehen/ es hilfft; oder nimm einen Dattelkern/laß ihn gar heiß machen/ biß aufs Brennen/alsdann gar klein gestossen/ und so viel als der Kern wigt/ noch so viel Muscatblühe klein gestossen und eingegeben / ist bewährt; stoß auch Weinrauten/ misch es mit Saltz/ und gibs der Frauen in die blosse Hand.

Eine bewährte Kunst/ wann das Kind überzwerch in einer Frauen ligt: So nimm 3. Nespelkern/ 3. Pfersichkern/3. Marillenkern/stoß es alles zu reinem Pulver/ und gibs der Frauen in warmer Hühnerbrühe ein/ laß sie fein stille ligen/ es ist mit GOttes Hülffe offt probirt worden.

Wann ein Kind nicht recht zur Geburt kommet/daß es sich wieder wendet: Nimm fünff Blätter vom Lorbeerbaum/ laß es die Frau im Munde klein käuen/ und legs der Frau auf den Nabel/so wendet sich das Kind/ mit GOttes Hülff/ alsbald/ ists anders im Leben.

Wañ eine Frau ein todtes Kind bey ihr hat so nimm zwischen den zweyen Frauen-Tägen Liebstöckel-Saamen und gepulverte Krebsaugen / mischs in gleichem Gewicht zusammen/ gib der Frauen davon einen guten Messerspitz im Wein/oder einem Löffel weiß Lilien-oder Beyfuß-Wasser ein/ thue es aber bey einem lebendigen Kind nicht eher / es sey dann zu rechter Geburt / oder daß man gewisse Anzeigungen hat / daß das Kind bey der Frauen todt ist.

Cap. CXL.

Was nach der Geburt zu thun.

Wann eine Frau ihrer Tracht und der Nachgeburt entledigt ist / soll man ihr alsobald drey Bissen Brod aus einem frischen Wasser zu essen/und ein gutes Trüncklein Wasser darauf geben; die Hebamm soll alsbald der Frauen Leib mit guten Säcklein von weissen Ruben und Kümmel/ in halb Wasser und halb Wein gesotten/auch einen guten Theil Gänse-Schmaltz daran gelegt/versehen; ist aber die Frau hitzig/ so kan man die Säcklein im Bier sieden; oder man nehme Milch / und leg darein von der goldfarben Salben/ oder nur frisches Schmaltz/einen Schwammen darinn genetzt/ der Frauen offt warm vor dem Leib/ bis die Geschwulst sich setzet/ aufgelegt. So bald es möglich/ soll sie den Urin in eine Schüssel/ so darzu gehöret/abschlagen/ darein soll man ein vierfaches Tuch netzen/ und so warm über die Brüste legen / und darauf lassen trocken werden; dis verhütet/ daß sie nicht schwieren. Bald nach genommenen Brod und Wasser/ gebe man der Frauen eine gute abgegossene Dotter-Suppen/ mit 2. Löffel voll gar frischen süssen Mandelöl/ und soll innerhalb vier Stunden solches zum drittenmal wiederholen. Vor dem dritten Tage/als Suppen/ soll sie sonst nichts trincken/ ist aber der Durst so groß/mag sie die Suppen kühlen lassen/ soll auch vor drey Tagen/ so viel möglich/ sich hüten/ aufbetten zu lassen/ ausser/ daß man die Frau von einem Bett in das andere tragen kan/ daß nicht viel zu steigen sey/ dardurch ihr bald ein Schad geschiehet.

Wann aber der Frauen Leib sehr verschwollen wäre/ und sie grossen Schmertzen empfände/ soll man nehmen von rothen Krebsen die Hälslein / doch daß man erstlich die Hälslein daraus ziehe/ dann so viel Butter darunter gestossen/ doch soll man die Hälslein erstlich in einem Mörsel wol abstossen ehe man die Butter darunter stösset/ daß es gar ein zartes Sälblein werde/ dann davon auf ein Tüchlein gestrichen/und auf den Leib gelegt; dieses Sälblein muß in der Kühle bleiben/sonst wird es bald übelriechend/deswegen soll man nie zu viel auf einmal machen. Man kan auch/nach der Geburt / alsbald der Frauen/ein/zwey/oder dreymal folgendes auflegen: Man schlage ein oder zwey Eyer ins Schmaltz oder weiß Lilien/oder weiß Rosen-Oel/und bache ein Pfänzlein / wie es in Oesterreich genannt wird / und legs der Frauen/ so warm als möglich/ auf den Leib.

Und damit die Milch nicht Schmertzen mache / soll man nehmen/denselben Tag/ wann die Frau genesen / schwartz rockens Brod / an einem Riebeisen gerieben / dann mit Wasser ein dickes Koch gemacht / ein wenig Gaffer darein geschaben/ auch etliche Blühe Saffran/ diß zwischen zwey Tüchlein fein warm übergelegt/ des Tages zweymal / so wird man mit GOttes Hülff kein Schmertzen empfinden/ man kans auf etliche Tage gebrauchen/biß die Milch sich verlieret. Wann man einer Frauen die übrige Milch vertreiben will / (sagt Herr Digby) soll man frischen Butter nehmen/ selbigen zerschmeltzen / und wann er vom Feuer weg ist/ Brandwein darein gethan / und es wol miteinander vermischen/ und eine Salbe daraus machen/ damit kan man die Brüste schmieren/darnach ein blau Pappier darüber legen/und wann es trocken / soll man die Brüste wieder schmieren/ und also/ bis sich die Milch verlohren/ continuiren/ dis verhütet auch die Härte und Entzündung.

Das Köchlein für die Schmertzen der Gespinn und Brüste: Nimm ein gutes Bier/und mache mit rockenen Becken-Brod ein frisch glattes Koch / wanns gesotten ist/so gieß darzu zwey Löffel voll Lein-Oel/einen Brocken rothe Salben/ und so viel Butter / 3. Eyerdotter / gar wol abgerührt/ und noch einen Sud thun lassen/ dann die übrige Faisten herab gegossen/von diesem Koch auf ein Tüchlein also gemacht/damit/ wie gebräuchlich/ die Wärtzlein ausgehen/angestrichen/und zwischen zweyen Tüchlein warm über die Brüste gelegt / Morgens und Abends soll man allzeit von der abgesiegenen Faisten ein wenig auf die Pflaster streichen / das vertreibet die Gespinn/ und läst keine Brust schwieren.

Wann einer Frauen in der Niederkunfft ein Unglück geschehe / daß ihr etwas vor dem Leib gienge / so nimm ausgezupffte Ringelblumen / binde davon ein gutes Büschlein in ein Leinwathes lindes Tüchlein / leg

es

es in ein Häfelein/gieß gar guten starcken Wein daran/ laß es fein wol verdeckt sieden/nim dann Wollenkraut- oder Himmelbrandblühe-Oel/ machs warm/ und tuncke das Büschlein mit den Ringelblumen darein/drucks ziemlich aus/ und drucke das/ was unrecht für dem Leib gehet/damit hinein/ drucks fein je länger je mehr hinein/ und diß thue so offt/ bis es darinnen bleibt/ es muß offt ins Oel getunckt werden.

Die Nachwehen zu stillen: Es soll keine Frau so unleidlich seyn/daß sie die Nachwehen zu bald vertreibe/es kommen sonst gar grosse und gefährliche Zustände hernach/aber die Schmertzen zu lindern/ mag sie ohn allen Schaden nachfolgendes gebrauchen: Man mache gelb Veyel-Oel warm/ und salbe den Ort/ wo der gröste Schmertzen ist/ lege es auch mit vierfachen Tüchlein warm über den Schoos/ und thue das gar offt; Oder man nehme Pappelkraut und Hopffen/eines so viel als des andern/ thue es in zwey Säcklein/ siede sie im Wasser/ so lange/ bis der Rauch vom Hopffen vergehet/ drucke das Säcklein wol aus/ und richte es fein gleich auseinander/ und lege auf den Schmertzen das eine/ das andere aber auff dem Rucken über das Creutz/ wird es kalt/ so wärme man es wieder in der Brühe/ gebt ihr auch Zitwer in ihrer Brühe gesotten/ fein offt warm zu trincken/ diß legt die reissende Winde/ die gemeiniglich die grossen Nachwehen verursachen/ und offt wol mehr von Winden/ als von Wehen kommt; hielten aber die Schmertzen so lang an/so gebe man eine Clystier/ wie es vor Kindsbetterinnen dienlich ist/ von Pappeln/ Camillen/ Ringelblumen und Hühnerbrühe gesotten/ mit Butter/ Zucker/ einen Eyerdottern und ein wenig Saltz.

Alsbald eine Frau gantz entlediget ist/und sie die drey Bissen Brod und das Trüncklein Wasser genommen/ soll man ein neugelegtes Ey nur drey Wälle thun lassen/ den Dotter auf einen Löffel thun/ und einen Messerspitz geriebenen Saffran darzu rühren/ und der Frauen eingeben/ sie kan gleich eine Suppen darauf trincken/ ist gewaltig gut für den Brand/ und was sonst ungesund bey der Frauen ist.

Ist ein Kindbetterin mit Gries und Stein beladen/ die soll 8. oder 9. Täge nach der Geburt/ alle Tag dreymal/ folgenden Wein trincken: Man stosse 1. Loth Krebs-Augen/ gröblicht/ giesse darauf ein Seidel Francken-Wein/ laß es etliche Stunden stehen/ dann durch ein Tüchlein gesiegen/ und also getruncken/ diß ist wol ein gering-scheinendes schlechtes Mittel/ aber aus vielen Ursachen einer Frauen sehr dienlich; der Wein verliert seinen gewöhnlichen Geschmack/ und nimmt gantz einen andern an sich.

Ein gar gewisses und offt bewährtes Sälblein/wann einer Frauen Blätterlein im Leib auf-fahren/ daß es geschwillt/ rohe und hitzig ist/ heilet auch rohe und verwundte Schäden/ inn- und ausser der Geburt: Nimm von dem sauren geläuterten Geiß-Butter eines halben Eyes groß/ laß in einem Tiegelein zergehen/ und dann wieder überkühlen/ darnach schlag von zweyen neugelegten Eyren den Dotter drein/ rührs gar wol darinnen ab/nimm auch von 4. gar guten und nicht verdorbenen welschen Nüssen/ die Kern/ ziehe ihnen mit heissem Wasser die Haut ab/ wie den Mandeln/reibs gar klein/ nimm auch Sinau-Kraut/ druck den Safft aus/dessen nimm 2. Löffel voll/thue diese zwey Stück zu dem Geiß-Butter und Eyerdottern/und laß es fein gemach sieden/ so wird ein Sälblein daraus/(ist aber das Sinaukraut dörr/ so mach gar ein zartes Pülverlein daraus/ rühr es jedoch nicht in den Butter/ sondern streu es nur in den Schaden) nimm hernach das Sälblein und legs darüber/doch allemal/ehe man es auflegt/soll der Schaden mit Wasser/ darinnen Fenchelwurtzen und Braunellenkraut gesotten hat/ gewaschen werden/sind grosse Schäden damit geheilet/ worden/ und ist bewährt.

Wann eine Frau/nach der Geburt/am vordern Leib grosse Hitz bekommt/und gar rohe im Leib ist/daß sie es brennt und schmertzet: Nehmt breiten Wegricht- und weiß Lilien-Wasser/ eines so viel als des andern/ und wascht euch mit einem Schwämmlein fein rein/ doch daß das Wasser laulicht sey/ und nach dem Waschen streuet gestossene und rein gesähete Küttenkern darein/ das thut des Tages dreymal/ so lang biß es besser wird.

Wann eine Frau/ nach der Geburt/ im Schloß und an der Geburt hart geschwollen ist/ so nehmt den Ort des Tuchs/ darauf das Geblüt am meisten gefallen/ schneidet es aus/ und brennts an einem reinen Ort zu Aschen/ den thut in Sinau-Wegricht-oder in ein frisches Wasser/ darein netzt ein Schwämmlein/ und wascht die Frau warm offt damit/ legts auf die Geschwulst/ es hilfft. Wann nach der Geburt die Mutter gar unruhig/ und eine Frau grossen Schmertzen leidet: Nehmt die Gall von einem Schaaf/ und einen halben Löffel voll Hönig/ rührts untereinander ab/ und lasts ein wenig sieden/ streicht davon auf ein Tüchlein/ und legts der Frauen fein wol warm unter den Nabel/ an das Ort/ da die Mutter ligt/ es vergeht mit GOttes Hülff der Schmertzen.

Wann der Leib nach der Geburt sehr verschwollen: Sied rothen Beyfuß in gutem Wein/ aber nicht lang/ nur daß das Kraut wol heiß werde/ legs der Frau über/ so warm sie es leiden kan; Oder nimm Weinrauten/ stosse und siede sie in halb Butter und halb Oel/ zwings aus/ netz ein Tüchlein darinnen/ und legs gar warm über.

Wann einer Frauen von grosser Kinds-Arbeit das untere Fell im Nabel auffbricht/ und die Därme eintretten/ das heile also wie folgt/ ist bewährt: Nimm Regenwürme aus einem Grab/ da neulich ein Mensch eingelegt worden/ und laß die rein ausklauben/ und in einem Mieß sich säubern/ aber nicht waschen/ stoß sie zu einem Mus/ nimm neues Wachs/ mach es auf Kohlen weich/ aber nicht im Wasser/ mach daraus eine Scheiben/ daß es eines guten Daumens breit über den Bruch gehet/ und zwey Finger dick sey/ darauf leg die gestoßnen Regenwürm/ und die Frau lege sich/ und richt ihr mit einem warmen Tüchlein die Därmen zu recht in dem Leib/ und leg das Wachs mit den Würmen fein warm auf den Bruch/ und binds mit einem Bund hart auf/ und mach alle Abend wieder ein warmes auf/ mit andern Regenwürmern/(die Frau nehme alldieweil sie dieses braucht/ die Wochen dreymal/ ein halbes Quintel gepulverten Arumwurtzen/ im warmen Bier ein/ das ist an vielen probirt worden/) thue es nur mit Fleiß/ und continuire es; dieser Schaden heilet gar schwerlich/ geschiehet es in 4. Wochen/ so ist es gar bald/ und geschiehet selten eher; darum muß eine Frau zu ihr selbst und ihres Leibes Besten nicht verdrossen

drossen seyn/ und weil man im Winter die Regenwürme nicht haben kan/ so mag man sie also gestossen im Baum-Oel behalten/ daß sie nicht stinckend werden.

Folgen etliche Sachen/ die verhüten/ daß die Kinder/mit der Hülffe GOttes/die Frayß nicht bekommen/ dis ist gar ein bewährtes Pulver: Nimm Ungarisches geseiltes Gold/ Perlen/Elendsklauen/ Corallen/ eychene Mistel/ Pöonien-Kern / eins so viel als des andern/ rein gepulvert und vermischt/dann/ so bald es nach der Geburt seyn kan/ anderthalb Gran dem Kind im süssen Mandel-Oel eingegeben; Oder für arme Leut/ nimmt man die langen Zapffen von den welschen Nuß-Bäumen/ wann sie im Frühling blühen / die soll man im abnehmenden Monden sammlen zwischen zweyen Papieren dörren/und zu Pulver machen/und davon den Kindern/9. Tage nach der Geburt / alle Morgen drey kleine Messerspitz voll/ mit eines Hanff körnleins groß gerechten Mithridat eingeben/ ist gewiß gar ein gutes Mittel/ auch vor das Blähen und Grimmen nützlich.

Mehr ein anders/ so man gleich im ersten Bad den Kindern gibt/zu Verhütung der Frayß: Man nimmt drey Vögelein aus neugelegten Eyern auf einmal/gibts ihnen im Badwasser ein / und thut solches drey Tage nacheinander.

Wann die Kinder/wie offt geschiehet/ zur Frayß von Natur geneigt sind/ soll man ihnen folgendes Pulver/ alle 14. Tage oder wenigst alle Monat eingeben: Rec. ein Hirsch-Creutz/und so schwer als dasselbe ist/Einhorn gebranntes Hirschhorn 1 Loth/ rothe Corallen und eychene Mistel ana 1. Quintel / Elendsklaue ein halbes Quintlein/Pöonien Körner ein halbes Loth/ Lavendel-Blumen ein Quintel/ Perlen ein halbes Loth/so schwer als diese Stuck alle sind/ nimm Pöonien-Wurtzen/von den einfachen alles gepulvert und vermischt/ davon den Kindern/ nachdem sie alt sind / einen Messerspitz oder mehr in Lindenblühe-Wasser eingegeben.

Das Pflaster/ wie es die Frauen in den Kindbetten brauchen/ledigt alles böses ab/ lässt nicht verstopfft werden/und lässt kein Masen am Bauch: Man soll in einem Capaunen-Schmaltz zwey Eyer bachen/und durch ein Tüchlein wol ausdrücken/dasselbe Schmaltz auf ein Melissen- oder Beysuß-Wasser giessen / und so lang waschen/bis es Schneeweiß wird/von diesem Schmaltz soll man/eines guten Gans-Ey groß/nehmen/ und darzu Venedische Seiffen 2. Loth/ Hirschen-Inschlet eines Eyes groß/weiß Lilien/blau Veyel/Beysuß-Camillen-Oel/jedes einen guten Löffel/ des an der Sonnen ausgetropfften Himmelbrand-Oels 1. Löffel voll/ Mutter-Nägelein/ Muscatblühe / rothe Myrrhen / jedes ein Quintel/wilden Saffran/was man zwischen 3. Fingern fassen kan/ rechten Saffran ungerieben/ gar ein wenig gestossenen und ungefäheten Kümmel 1. Loth / so viel weisses Wachs/als viel vonnöthen / daß es ein Pflaster wird / daß man kan auf ein subtiles Irhenes Leder aufstreichen/ das Wachs muß erstlich fein kühl zergehen/ hernach die Faisten und Oel darein gethan / und zerschleichen lassen/darnach die andern Stück klein zerstossen darein gerührt/und zur Nothdurfft behalten / wann mans aufstreicht/ muß das Leder so groß als der Bauch seyn/und ein Löchlein haben / wo der Nabel heraus gehet / man muß es zwölff Stunde nach der Niederkunfft fein warm auflegen / und mit einer Fäschen binden lassen/und 4. Wochen lang tragen ; man muß aber dieses Pflaster täglich einmal überstreichen / und wieder warm überlegen/ es wird sonst gar knollicht.

Ein herrliches Wasser vor die Flüsse und Blähungen/auch zur Mutter/vor und nach der Geburt: Rec. der besten Nägelein und Muscatnüß / die wol dicht sind/ Muscatblühe/ jedes 3. Loth/ Cordamömel / der besten Ingwer/ jedes 1. Loth/ Coriander / so über Nacht im Essig gebaist ist und wieder abgetrocknet/Anis und Fenchel-Saamen ana ein halb Loth/ gleichfalls also gebaist und zugerichtet/ Rosen-Zucker 3. Loth / Tabellæ Aromat. Rol. aus der Apothecken 2. Loth/alles fein gröblicht zerschnitten und zerstossen/in ein Glas gethan / 2. Maß des besten Weins oder Malvasiers darauf geschüttet/ wol vermacht/ 3. Tag an einem laulichten Ort stehen lassen/dann mit grossem Fleiß distillirt/ davon alle Morgen einen oder meistens zwey Löffel voll genommen stärckt das Haupt und Glieder / dient für die Ohnmacht und Schwachheit des Hertzens/ für Flüsse und Blähungen/ Melancholia und alle Zustände.

Wann ein Weib in harter Geburt verderbt worden/ daß sie das Wasser nicht halten kan: Nimm Wollenkraut mit Blumen und Stängeln / Poppelkraut und Wurtzen/ Genserichkraut mit den gelben Blumen/alles zwischen zwey Frauen-Tägen gesammlet / von jedem 3. gute Hände voll / zerhack oder zerschneid sie untereinander/sieds eine halbe Stund im Wasser/verkleib aber den Hafen/daß kein Dampff davon kan / darnach setz den Hafen in einen Leibstuhl/ mach ihn auf/ und setz die Frau darauf / daß ihr der Dunst fein in den Leib gehe/ eine Stund lang/ das soll sie alle Tag zweymal thun/ wann die gedachten Kräuter sechsmal gebraucht worden/kan man frische Kräuter nehmen / und allemahl/ wann sie sich gebähet hat/soll sie sich niederlegen/und die Wasser-Röhren gar wol mit einem wilden Katzenschwantz schmieren/ und des Pulvers von den Eyerschalen/daraus junge Hühner gefallen sind/ eines Quintels schwer in Aespenlaub-Wasser einnehmen / das thu so lang bis es hilfft; Oder nimm die Häutlein aus den inwendigen Hühner-Magen/dörrs und machs zu Pulver/und nimm alle Tag drey Quintlein schwer/auf einmal im Issop-Wasser/brauchs vier Wochen und so du es haben kanst/so iß/ so offt als möglich es zu bekommen ist/gekochtes Hasen-Hirn/ es heilet den Blasen Schaden trefflich; Oder nimm Balsamkraut / machs zu Pulver / nimm Hühner-Faisten und wild Katzenschmaltz/ eines so viel als des andern / laß es zergehen/ und rühr das Pulver hinein / daß es wie eine Salben wird/das streich auf ein gewichstes leinen Tuch / und legs unter den Nabel/ von einer Hüfft zur andern auf/ daß es den vordern Leib bedecke / laß es stets liegen Tag und Nacht/ und nimm alle Abend ein neues / das thue etliche Wochen lang/ bis du gesund wirst / und das Wasser halten kanst/ es heilt von Grund aus/ und ist bewährt.

Oder nehmt die Blasen aus einem wilden Schwein/ so ein Mutterschwein ist / und neulich gefangen worden/die wascht gar rein aus Wein/ macht sie fein dürr/ und stossts zu einem Pulver/ nehmt auch die Kämme von den Hahnen und alten Hühnern / macht die auch zu Pulver/nehmt dieses und des Schweinblasen-Pulvers gleich viel / nehmt auch der kleinen Pimpenell-Wurtzen/die macht auch zu Pulver/ und nehmt halb so viel des Pulvers von den Wurtzen / als dessen das von

der Schweins-Blasen ist/ nimmt auch aus der Apothecken einen Gummi, die man braucht/den Mägdlein hohe Stirnen zu machen/so viel als der Wurtzen/ machts auch zu Pulver/ und mischt es untereinander / gebt der Frauen Abends und Morgens ein halbes Quintel im warmen Bier ein/ solches continuir / weil das Pulver währt/ und soll die Frau sich hüten vor aller harten Bewegung/ auch allein schlaffen/ weil sie es braucht / und acht haben/daß sie nicht hart im Leib werde. Wäre ein Mann durch den Stein an der Blasen verserhret/ dem soll man die Blasen von einem wilden hauenden Schwein nehmen/ und die Kämm von dem Haushahnen/ und machen wie obstehet.

Wann eine Frau/ nach der Geburt/grosse Schmertzen im Leib hätte / welches ein verhaltener Ungesund verursachete/ so nehm man 3. Löffel voll Wein/ ein Löffel voll des besten Baum-Oels/ neun Blühe Saffran/ Zucker einen guten Löffel voll/ und gibs wol warm zu trincken.

Ein Kräuter-Wein vor Ausgang der fünfften Wochen zu gebrauchen: Rec. Scorzonera-Wurtzen 1. Loth/ Osterlucey/so man aus Italia bringt / anderthalb Loth/ Alantwurtzen 1. Loth / dürre Melissen / Salve/ Cordobenedict/Wiesen-Betonien/Benedictwurtzen/Roßmarin-Wipffel / jedes ein klein halbes Händlein voll/ die vier Hertzblümlein / als Ochsenzungen/ Borrago/ Rosen und Schlüsselblumen/ jedes gleich so viel (man kan auch an statt der Rosen wol blauen Veyel nehmen) alles klein zerschneiden/in ein saubers Säcklein thun/ und ein Maß oder Köpffel Wein daran giessen/ über Nacht weichen lassen / dann alle Mittags-Mahlzeit ein kleines Gläslein davon trincken.



Cap. CXLI.

Kinder-Artzneyen.

Fur die Würme der Kinder ist gut Pomerantzen-Safft/und das Pulver von diesen Schälern/ wann man eines nach dem andern in einem Löffelein voll Baum-Oel besonders eingibt; Item der Syrup oder Limonien / und Zucker-Zeltlein gemacht aus dem Pulver von dem obern Gipffel des Hirschhorns.

Oder gepulverte Rhabarbara / auch den kleinesten Kindern/ ein Scrupel mit Milch/ oder den ältern mit Scabiosa-Wasser. Das Pulver von den grossen Würmern/ die von ihnen kommen/ eingegeben im Wein/ Milch oder Suppen / vertreibt die Würmer aus dem Leib. Cycori-Syrup mit Rhabarbara ist gut wider die Würmer / und in allen andern Kinds-Kranckheiten/ die man ihnen allzeit geben kan/wann sie sich nicht wohl befinden.

Wider das Brechen kan man ihnen ein Mastix-Pflaster auf den Magen legen ; man überstreicht ein Leder mit Jungfrau-Wachs/lässt in der Mitten/ wo es aufs Hertzgrüblein kommt/ ein Ort lähr / darein der Mastix warm zerflösset wird.

Wann die Kinder Bauch-Würme haben/ bestreich ihnen den Nabel mit Ochsen- oder Schaf-Gall/ist auch gut dafür Milch zu trincken gegeben / darinnen Knobloch gesotten ist; Oder Wasser / darinn Quecksilber gelegen.

Für die Kinds-Blattern (sagt Herr Digby) ist dis folgendes ein bewährtes Mittel / sie heraus zu treiben/ auch

auch zu verhüten / daß sie keine Gruben noch Masen geben: Rec. 2. oder 3. Gran wolgedörrten Saffran / den knüpffe in ein rein leinen Tüchlein / und laß ihn in weissen Wein einbaitzen / bis alle Tinctur und Krafft heraus gezogen / hernach druck ihn wol aus / und gib diesen Safft den Krancken zu trincken; darauf soll er sich warm im Bett halten.

Thut dem Patienten die Gurgel wehe / so nimm den vierdten Theil eines Löffels voll gedörrten Saffran / auch in ein leinen Tüchlein eingebunden / und laß ihn in einer Halbe Milch sieden / bis sie gantz gelb ist / darinn laß ein Stück leinen Tuch sieden bis es sich wol färbe / bind es ihm an die Gurgel / unter den Kinn / erkaltet es / bind ein anders über / das wird ohnfehlbar allẽ Schmertzen der Gurgel wegnehmen. Man muß sich keines Schmaltzes gebrauchen / den Grind der Blattern zu salben / sondern solche mit dem Unguento albo einschmieren; durch dieses Mittel / sagt bemeldter Graf Digby, habe er alle seine Kinder vor den Blatter-Masen erhalten.

Item / schreibt er ferner / das Angesicht vor den Blattermasen zu erhalten / sey dieses ein bewährtes Præservativ: So bald man erkennet / daß die Blattern heraus kommen / und sich sehen lassen / so muß man süsses Mandel-Oel / ohne Feuer gemacht / nehmen / damit das gantze Angesicht / mit einer Feder / oder andern darzu tüchtigem Dinge überstreichen und bähen / und 5. oder 6. mal darüber fahren / auf daß es überall wol befeuchtet werde / und auch das Oel davon / indem der Krancke auf dem Rucken liegt / hinunter lauffe. Darnach nimm geschlagene Goldblätter / die leg ihm auf das Angesicht / und über die Augen / und bedecke damit wol alle Plätze und Oerter / so von den Blattern eingenommen sind. Es ist auch besser / daß man 2. Goldblätter aufeinander lege / als daß man etwa nicht alles bedecken solle / so wird in 10. oder 12. Tagen der Grind sich ablösen / herunter fallen / und nicht ein einige Grube oder Masen hinterlassen.

Vor die Blattern eine geheime Kunst / daß die Kinder nicht masecht werden: Wann die Blattern schon 9. Tag alt sind / soll man gar ein saubers Pfändlein nehmen / ein schönes Schmaltz darinn lassen heiß werden / uñ ein frisches Ey darein schlagen und bachen / doch nicht braun / sondern es muß weiß bleiben / wie ein verlohrnes Ey / man muß weder Eysen noch Messer darzu brauchen / sondern es mit einem höltzern Schäuffelein umkehren / auf der andern Seiten auch bachen / daß es nur weiß bleibe / hernach hebt mans auch damit heraus / lässet das Schmaltz abseyhen / und bindet es in ein gar subtiles lindes Tüchlein / ie subtiler je besser / und schmiert das Kind im Angesicht über und über / so warm es solches erleiden kan / daß mans nicht brennt / du must es aber erst thun / wann die Blattern schon 9. Tag alt sind / und zwar frühe uñ 5. Uhr / zu Mittag um 12. Uhr / zu Abends um 7. Uhr / des andern Tages auch also / des dritten Tages aber nur Morgens um 5 Uhr / und Nachts um 7. Uhr / so ists gar / und lässt keine Mase; du must aber allzeit ein frisches Ey nehmen / so offt du es brauchst / und den Patienten gar wol und lang für der Lufft hüten.

Gleich im Ausschlagen der Blattern / soll man alsobald das Gesicht mit Spiritu Vini Myrrhisato, 2. Tage lang / zu unterschiedlichen malen überstreichen / hernach Saccharum Plumbi mit Rosen-Wasser vermischen / ein leinen Tuch darein weichen / und über das Gesicht schlagen / oder mit einer Feder das Gesicht damit überfahren / das soll keine Masen werden lassen / wie die Miscellanea Curiosorum ad annum 4. & 5. Observat. 60. ex Relatione D. And. Cnoëffelii bezeugen.

Idem in Appendice anni 6. & 7. fol. 192. sagt: Man nehme ein Stuck alten Speck / zünde solchen an über einer Schüssel voll Milchraums / und das hinein abtriefende Fette sammle man mit einem silbern Löffel / streiche solches mit einem Pensel an die zeitigen und noch nicht dürren Blattern / so wird keine Masen bleiben / wie es an der Königin in Polen selbst bewährt worden. Et addit: Medicamentum quidem videtur esse simplex, sed est magnæ virtutis & utilitatis.

Das Journal des Scavans Tom. 2. fol. 249. sagt: Wann man in den Kinds-Blattern Spiritu Vitrioli mit Bier also mischet / daß solches eine annehmliche Säuren davon bekommt / sey ein absonderlichs bewährtes Remedium, getruncken wider die Kinds-Blattern / denn es widerstehet der Fäulung / stillet die grosse Hitz / und Auswallung des Geblüts; man kans in dergleichen hitzigen Kranckheiten für sein ordinari - Tranck gebrauchen; und setzt ferner darzu: Daß er / durch eben dieses Mittel / einen Unsinnigen habe zum Schlaff und zur Gesundheit geholffen. Wider die Kindsblattern soll man / nach Gelegenheit der Personen / ist es ein Kind / drey an der Zahl / einem mitteljährigen fünffe / und einem gewachsenen Menschen 9. Schaf-Lorbeer nehmen / und im rothen Wein / oder warmen Bier (so man den Wein nicht haben möchte) eingeben / wann einem die Kindsblattern beginnen / unter dem Gesicht röthlich herfür zu kommen / des Morgens / und zween Morgen nacheinander / detur ignoranti, & misceatur cum saccharo, daß es nicht zu gail seye.

Damit keine Blattermasen werden: Rec. Schweinen Schmaltz 4. Untzen / wasch es zum öfftern im frischen Wasser / letzlich in einem guten Wegricht- und ein wenig Rosen-Wasser / darunter mische 1. ℥ß. Sperma Ceti, ist sehr bewährt / dienet auch für allen Brand / und dergleichen besorgende Narben; woferne man frisches Schweinen-Schmaltz nicht haben kan / nehme man frischen Speck / und stosse zum öfftern ein glühendes Eysen darein / und laß es in ein frisches Wasser abtrieffen / von diesem Herabgetropfften nehme man 4. Untzen / und auf obige Weise / wie das Schmaltz gewaschen / vermenget und gebraucht.

Apollinaris sagt: Sauerampffer-Saame offt genützt / vertreibe die Würm in den Bauch; oder bittere Mandel-Oel offt gebraucht / oder Körbelkraut-Safft mit Essig getruncken nüchtern / tödtet die Spulwürme / dis thun auch Pilulæ ex Galbano, oder Polen-Safft mit einer Clystier in den Leib gelassen / oder spitzigen Wegricht-Safft getruncken; Item / ein Pflaster gemacht von Rauten und Hönig / und auf den Nabel gelegt.

Welchem Kind der Nabel zu weit heraus gienge / dem soll man Durchwachs-Kraut und Saamen darauf binden / er geht bald wieder hinein.

Wann ein Kind gantz abgezehret / und nicht zunehmen will / so schmier ihn bey dem Ofen den gantzen Rücken mit zerlassenen Jungfrauwachs / und laß es darauf schwitzen.

Wann ein Kind nicht schlaffen kan: Nimm Muscatnuß-Oel / schmier ihm die Schläfe und den Nabel damit.

Helmont. schreibt de Ortu Medicinæ fol. 576. daß das Quecksilber ins Wasser gelegt/und das Wasser den Wurm-süchtigen Kindern zu trincken gegeben / alle Würme vertreibe/ und wird noch kräfftiger/wann man das Wasser hat einmal mit dem Quecksilber sieden lassen. Sic (sagt er) unica uncia argenti vivi, millies poterit mensuram aquæ inficere, attamen permanere in pondere & proprietate pristina.

Für die Würm der Kinder sagt Jul. Cæsar Baricelli in Hort. geniali fol. 53. sey nichts bessers/ als daß man in Bronnen-Wasser einige Tröpfflein Vitriol Oel oder Schwefel-Oel fallen lasse/ daß das Wasser ein wenig säurlecht werde/ davon kan man sie nach Belieben trincken lassen/ sey von trefflicher Wirckung.

Idem fol. 92. meldet / daß in den Kinds-Blattern/ die Masen zu verhüten/ nichts bessers sey/ als täglich 2. mahl mit einer Federn süsses Mandel-Oel aufzustreichen/ bis sie abdorren/ er habe es selbst offt probirt/ sie zeitigen und heilen aus.

Item für die Würme soll fürtrefflich seyn/wie Arnoldus de Villâ Novâ bezeuget/ von Portulaca-Saamen eine halbe Drachma in Milch eingenommen.

Die gute Unterwachs-Salben mach also ; Nimm ungewaschenen Butter/ Capaunen-Schmaltz / Gäns- und Hennen-Schmaltz/ altes Schmeer/ ungesaltzenen Speck/jedes einen Vierding / laß es in einer Pfannen kühl zergehen/und seyhe es durch/darnach thue eine gute Hand voll ausgewaschenes Trayd/und zwey Hand voll weisse Lilien Kiel/darzu/hack alles klein/nimm 4. Haupt weisse/und vier Haupt rothe Zwiebel/brat sie gar weich/ druck den Safft aus / und thue diese Stück in die gesiegene Faisten/ und eines Ey groß klein geschabene Venedische Seiffen/ laß alles ein wenig sieden / und überkühlen/alsdann soll mans in einen Tiegel giessen/3. Löffel voll blau Veyel-Oel/ 3. Löffel voll Baum-Oel/ auch 3. Bohnen groß Campher / einer Bohnen groß Weyrauch/ 2. Bohnen groß rothe Myrrhen / klein zerstossen/ und 3. Spitzen guten / und 3. Messerspitzen wilden Saffran darein rühren / bis sie gestehet.

Wann die Kinder unterwachsen und hart um die Rieben sind / daß man ihnen solche nicht untergreiffen kan/ und ziehen durch die Rieben / auch sich der Bauch über dem Hertz-Grüblein blähet / sonderlich/wann sie darzu husten/so sind sie völlig unterwachsen; dafür gebrauchet man die erst-geschriebene Salben. Oder man soll ihnen etliche Morgen nacheinander Hanff-Milch zu trincken geben/ darinn in einem Tüchlein gebunden etliche Saffran-Blühe hängen/daß sie ein wenig gelb davon wird ; Item soll man mit Hechten- und Hühner-Schmaltz die Rieben salben/ im abnehmenden Monden/drey Tag nacheinander/und acht Tage darauf feyren ; oder gib ihnen nach dem Bad Schlüsselblumen-Wasser zu trincken.

Wann ein Kind voll um die Brust ist / soll man ein grosses Zwiebel-Haupt ein wenig aushölen / und mit Zucker Candi und 3. Saffran-Blühen füllen / darnach den Zwiebel braten/und wann er gar weich wird/ in einem Mörser zerstossen / und eines Eyes groß Hennen-Schmaltz darunter lassen/auch zwey Löffel voll Baum-Oel/darnach in einem Pfännlein erhitzen lassen / aber nicht sieden/ so wird ein Sälblein daraus / damit soll man das Kind um die Brust/und zwischen den Schultern schmieren/ es ledigt gewaltig ab.

Daß die Kinder die Zähne nicht so hart ankommen/ soll man einen Hahn in Bereitschafft haben/und sobald das Kind gebohren/dem Hahn den Kamm abschneiden/ und dem Kind also blutig die Büllen fein wol reiben ; Item man soll ihnen alle Tag das Maul/ und sonderlich die Zahnbüllen/ mit einem nassen Tüchlein ihres Urins wischen.

Ein Clystier für junge Kinder vom D. Hoffmann : Ein wenig Camillen/Majoran/oder Gundreben/ oder St. Johanns-Kraut in Geiß Milch ; Oder Gersten-Schleim gesotten/die Helffte eines halben Seidels genommen / und mit einem Quintel Rhabarbara mit Gundreben- und Schlüsselblumen-Safft vermischt / auch ein wenig Camillen/ oder Dillen/oder S. Johannes-Oel genommen/ und in rechter Wärme applicirt.

Wann man wissen will / ob ein Kind unterwachsen ist oder nicht / so nimm des Kindes rechtes Händlein und linckes Füßlein hinterwärts zusammen/langt es zusammen/ so ist das Kind nicht unterwachsen / wo aber nicht/ so ist es unterwachsen/ so nimm ein weisses Zwiebelhaupt/hol ihn oben ein wenig aus/ leg hinein weissen Zucker-Candi/ gar ein wenig Gaffer/ 3. gute und drey wilde Saffran-Blühe/ brat den Zwiebel/ und gib dem Kind ein wenig Safft davon/mit dem andern schmiers im Abnehmen des Mondes.

Den Kindern für das Reissen : Rec. ein Seidel rothen Wein/3. Löffel voll Hönig/ 5. Löffel voll Baumöhl/ laß es untereinander sieden/ daß man den Wein nicht mehr spühret/unter dieses Oel zauß eine Schafwoll fein klein/ laß es ein wenig darinnen sieden/ legs warm auf den Nabel. Wann ein Kind das Reissen oder die Darmgicht hat/so nehmt Momordica-Kraut/ machts zu Pulver/ und gebt davon dem Kind etlichemal ein wenig in Mayenblümlein-Wasser zu trincken / so wirds bald eine Linderung empfinden.

Den Kindern für alle Schmertzen und Kranckheiten im Leib : Macht ein Mehl-Koch von einer Küh-warmen Milch/machts mit Saffran ziemlich gelb / streichts auf ein Tuch/und legts dem Kind ziemlich warm über das Bäuchlein/ es nimmt alle Kranckheit hinweg.

Ein gesotten Wasser für Kinder in der Ruhr : Nimm eine halbe Muscatnuß / und so schwer Zimmetstupp / so viel rockene Kleyen / als ihr mit drey Fingern fassen mögt/den Dotter von einem Ey/rührt alles fein untereinander/daß es ein Taiglein wird/ macht daraus Zeltlein/ ohngefehr eines Groschen breit/ bachts auf einem heissen Herd/ alsdann nehmt zu einem Seidel Wasser ein Zeltlein/lassts wol darinn sieden/ und wieder abkühlen/ davon lasst das Kind trincken.

Wann die Kinder eine böse Farb haben/ daß man glaubt/sie haben Würme : Schabe einen Rettich / oder reib ihn an einem Ribeysen/ druck den Safft aus/zucker ihn/ und gib dem Kinde nüchtern ein gutes Trüncklein davon/ laß es eine Stund darauf fasten / das thu drey Morgen nacheinander.

Für die Frayß ein bewährtes Stuck/ einem alten Menschen 3. Tropffen/ und einem Kind einen Tropffen Milch von einer Stutten eingegeben.

Für die Mundfäul : Man soll Hechten-Kien samt den Zähnen pulvern/sieben/darnach ein wenig davon in Rosen-Hönig rühren/und dem Kind das Maul inwendig/ wo es offen/ und sonderlich die Büllen wol damit reiben und salben.

Für die Haiserkeit und Hals-Wehe: Nimm ein neugelegtes Ey/thue das Weisse heraus/laß allein den Dotter darinnen / füll es mit Spanischen Wein / so viel darein mag/ laß es am Feuer warm werden/ rührs um/ und trincks aus/ hilfft jung und alten Leuten.

Vor alle Krätze und Aussatz: Man nehme einen guten Puschen von Wintergrin /darzu 3 Schnecken die man isset / mit samt den Häuslein und allen gestossen/ und in einem Seidel ungewaschenen Butter gesotten/ und sich gesalbet/ist bewährt.

Vor das Keuchen der Kinder eine Lattwerg: ℞. Borragos-Zucker/blau Veyelzucker/jedes 1. Loth/geriebene Perlen/ rothe Corallen/ eychene Mistel/ jedes 6. Gran/ Zucker-Candi 1. Loth/ und 3. Blättlein fein Gold/ alles vermischt / und mit blauen Veyel-Safft angemacht/ das soll man den Kindern des Tages etlich mal einstreichen.

Wann sich die Kinder klagen/und man aus gewissen Anzeigungen die Blattern besorget/ soll man ihnen gute Perlen eingeben / darnach eines alt ist/ 5. oder 7. man darff sie nicht zerstossen/ man gibts ihnen in einer Gersten oder Süpplein.

Wann ein Kind inwendig einen Mangel hat / und nicht zunehmen will/ so sammle vor der Sonnen Aufgang spitzigen Wegricht / stoß ihn und preß den Safft heraus/laß ihn in einem Häfelein verdeckt sieden/bis ungefehr der dritte Theil eingesotten/ davon gib dem Kind alle Morgen einen guten grossen Löffel voll mit Zucker vermischet zu trincken / es wird bald wieder frisch und gesund werden.

Die Kinder soll man/so viel möglich/ von aller Artzney entwehnen/ es werden nur schwache siechende Leute daraus.

Sind sie verstopfft/streicht man Butter auff ein blau Pappier/und legts auf den Nabel. Sind sie durchfällig/ schmieret man ihnen den Magen mit Mastix oder Wermuth-Oel/ und löscht ihnen in der Milch zu ihrem Koch etlich Kohlen ab/ seyhets hernach wieder.

Für das Brechen gibt man ihnen die gepulverten Häutlein aus der Hühner Mägen/ und pulvert ihnen drey Spenling-Kern / und gibts ihnen im Koch ein.

D. Fridericus Hoffmann in seiner Pharmacopœa Medico-Chymica sagt: Wann man einen grünen Laub-Frosch in einem Ofen dörrt/ pulversirt/ und einem neugebohrnen Kind/ ehe es noch etwas anders gegessen/ einen kleinen Messerspitz in der Mutter-Milch / oder andern Frauen-Milch eingibt / so soll es die Frayß nie bekommen.

Die Zapffen von welschen Nüssen im abnehmenden Monden gesammlet/gedörrt und gepulvert/ drey Messerspitzlein davon einem neugebohrnen Kind mit ein wenig Zucker in Lindenblühe-Wasser eingegeben/ soll ein gutes Præservativ vor die Frayß seyn; man kan auch unter diß Pulver etliche Gold-Blätlein reiben.

Cap. CXLII.

Allerley Ungeziefer zu vertreiben.

OB ich zwar das meiste / was einer Christlichen fleissigen Haus Mutter zu wissen vonnöthen / so kurtz als möglich gewesen / in diesem Buch angezeigt / sind doch noch viel Sachen übrig / die hierzu gehören/also daß nicht zu hoffen/was grossen Fleiß man auch gebrauche / daß ein Werck in der Haus-Wirthschafft so vollkömlich heraus kommen sollte/ dem nichts ermangelte. Unter andern ist auch eine Haus-Mutter nicht zu verdencken/wann sie Mittel suchet/sich vor dem im Haus sich ereigenden Ungeziefer zu verwahren und zu versichern / als hab ich solches zu Ende dieses Buchs mit wenigen anführen wollen.

Als wider die Flöhe/der Weiber und Kinder-Haupt-Feinde / soll man Saturey zerstossen / und mit Wasser ins Gemach streuen; Item nimm Coriander-Kraut zwey Theil/ Holderblätter/ Wermuth jedes ein Theil/ laß es sieden/ und besprütze das Gemach damit/ so sterben sie alle. Tabernæmontanus fol. 400. sagt: Es sey keine gewissere Kunst/ Flöhe und Wantzen zu vertreiben/ als das Gemach mit Wasser begiessen/ darinn frische Rautenblätter und Zweiglein geweicht worden / oder man mag solche Zweiglein in die Zimmer und Bettstette streuen; Item Attich-Blätter im Wasser über Nacht geweicht oder gesotten / und damit die Wände und Kammer begossen/ vertreiben Mucken und Flöhe; es fliehen auch die Mäuse davor. Oder Flöhe-Kraut des Nachts in die Kammer gelegt / und des Morgens wieder ausgekehrt. Item Erlen-Laub frühe/ weil es noch voller Thau ist/ genommen / und also gebraucht. Der Safft vom Pilsenkraut vertreibet Flöhe und Läus/ welches an Hunden offt versucht worden / denn sie geschwind herab fallen / sagt Tabernæmontan. fol. 470. Nimm Wermuth einen guten Theil / und die innere Abschnitt von der Pferde Husen/ welche die Schmiede heraus schneiden/wann sie ein Pferd beschlagen wollen/ siede diese Stück beede in halb Laugen und halb Wasser/stoß dein Hemmet hinein/und trockne es in der Lufft/ laß es anderer gestalt ungewaschen/ so kommt kein Laus hinein; ist ein altes Landsknecht-Experiment. Succus Calendulæ capiti inunctus lentes interficit, & pilorum ab his corrosionem prohibet.

Die Wurtzen Thalicti oder Wiesenrauten in Laugen gesotten / und das Haupt gezwagen/ tödtet Läuse und Niesse; diß thut auch das Gummi oder Hartz von Epheu/die Hembder mit Wermuth-Wasser bestrichen/ verhütet die Läuse; oder grün Coriander-Kraut im Wasser gesotten / und die Kleider damit benetzt; Item Rauten mit Baum-Oel zerstossen und durchgedruckt / tödtet Läus und Niesse; das thut auch Ysop mit Oel/ zerstossen; oder Tamarisken zu Aschen verbrannt/ eine Lauge daraus gemacht / und das Haupt damit gewaschen.

Gelssen und Wantzen aus den Zimmern bald zu vertreiben: Mache daselbst einen Rauch von Bdello, Myrrhen und Schwefel/ so sterben sie/ oder fliehen davon; Oder mache wider die Wantzen einen Rauch von Kühe-Mist/ so fliehen sie; Oder nimm Wermuth/ Rauten/Baum-Oel und Wasser / sied alles / bis das Wasser versotten/ seyhe das Oel herab / und mische so viel Schmeer darunter / als es zur Salben tauglich ist / salbe die Runsen und Klüffte der Bettstätte damit.

Wantzen zu vertreiben: Nimm ohngefehr 20. Küglein Cocco di Livante, dörre und stosse sie in einem Mörser zu Pulver/ vermische solche mit Fisch-Gall von etlichen Karpffen genommen / auch eines Ey groß Schmaltz/ mach es warm/ und bestreich die Bettgestatt und Ort/ wo sich die Wantzen aufhalten/ sonderlich/ wo sie ihre schwartze Brut hinsetzen/ sie sterben davon/ und ist offt probirt worden.

Fliegen zu vertreiben: Schmier einen Boden-losen Hafen mit Milch oder Hönig / bind einen Sack feste daran/ und wann der Hafen voll Fliegen angesessen/ so deck geschwind einen runden Teller/ oder gehöbes Bret darauf / schütt die Fliegen in den Sack / verdrehe ihn/ und richte solchen wieder auff/ bis sie alle fort sind/ man kans in einem Schaf Wasser ertrancken im Sack/ und hernach den Hühnern oder Vögeln vorschütten. Alles Ungeziefer fliehet den Rauch oder das Decoctum vom Tabac. Vermes in arboribus enecabis (sagt P. Tylkovvsky fol. 207.) suffitu cornu cervi, vel ungulæ caprinæ, vel radicis liliorum, vel capillorum muliebrium, vel Pœoniæ, vel fimo bubulo, aut etiam alio trito arbores illine. Oder misch unter Schweinen-Schmeer Quecksilber/ mach eine Salben/ und brauche sie wie die vorige; oder bestreich die Bettstätten mit scharffen Meerzwiebel-Essig.

Fur die Schaben/ welche wollene Kleider und Peltzwerck sehr verderben: Lege Campher in Tüchlein eingebunden/ hin und wieder darzwischen; Oder lege Weinrauten darunter; Item Baldrian-Wurtzen im Frühling gegraben; oder Farrenkraut in den Kisten und Kästen gehalten; Kayserblummen-Saamen in Säcklein in die Truhen / zwischen die Kleider gelegt/ tödtet die Schaben/ und verhütet daß sie nicht hinein kommen/ das thut gleichmässig die Veyel-Wurtz.

Fliegen zu vertreiben / soll man Nießwurtz in Milch sieden/ und ihnen vorstellen/ welche davon fressen/ die müssen sterben. Noch gewisser dafür ist der rothe/ mit weissen Flecklein und Tüpffien gezeichnete/ wolbekannte Fliegen-Schwamm/ in Milch gesotten/ und also ihnen vorgesetzt; muß aber alle essende Wahr wol zugehüllet werden/ damit sie nicht mögen hineinfallen; It. Wermuth in Saltz-Wasser gesotten / Cammern und Gemach damit besprengt / vertreibt und tödtet sie; Oder/ nimm Feichtbohnen / Lupinos, lege sie auf glühende Kohlen/ so sterben von dem Rauch die Fliegen und Mucken.

Die Wieseln zu vertreiben/ soll man Waitzenkörner im Wasser/ darinnen Salmiax zerrieben ist/ einweichen/ und an die Ort hinsäen / wo sie sich gemeiniglich aufzuhalten pflegen/ welche davon isset/ die stirbt/ oder fliehet davon; oder ein Wolffs-Kopff daselbst hingegangen / solle sie vertreiben.

Grillen wegzubringen / sagt Colerus, soll man im Winter einen Gebund frisches Erbsen-Stroh in die Stuben/ nahend zum Ofen legen/ so kriechen sie häuffig hinein / dieses mag man Morgens in die Kälte tragen/ oder in den Schnee/ so erfrieren sie bald; oder nimm gekochte Erbsen / wirfft getödtes Quecksilber darein/ rührs wol durcheinander/ und streue es in ihre Löcher.

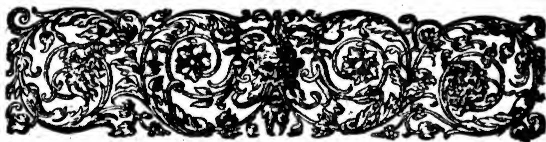
Schlangen und Nattern werden vertrieben/ wann man gedörrte Stabwurtzen auf glüende Kohlen legt / und damit räuchert; Kayserblumen- oder Narden-Saamen/ das ist Semen Nigellæ oder Melanthii, auf glühende Kohlen gethan/ und einen Rauch gemacht/ vertreibt alle gifftige Thier / der Rauch von Galbano vertreibt nicht allein gifftige Thier sondern auch die Stechkefer in den Weingebürgen. Gummi Armoniacum in Wasser darinnen Senff gesotten hat / wiederum gesotten/ und die Oerter / da vergiffte Thier ihre Wohnung haben/ besprengt/ verjagt dieselben/ das thut auch der Rauch von Gummi Opponaco, item der Rauch von angezündter Berchtram-Wurtzen; also auch von gedörrtem Quendel-Kraut / oder von Kressen-Saamen; ingleichen auch Weinrauten gedörrt / auf glühende Kohlen gelegt und geräuchert/ vertreibt Nattern/ Vipern/ und andere gifftige Würme.

Angezündte Widhopffs-Federn sollen die Scorpionen vertreiben.

Was Mäus/ Ratzen/ Rauppen und anders Gärten- und Felder verderbendes Ungeziefer anbelangt / wird man im vierdten und fünfften Buch mehr finden/ diß ist allhier / als überflüssig/ ausgelassen worden.



PRO-



PRODROMUS

LIBRI QUARTI

VINEA ET POMARIUM.

Sicut sollicitæ charæ Indulgentia Matris
Non alimenta suæ dat tantùm & pabula proli;
Permittit quandoque etiam Bellaria grata,
Vel passas Uvas, vel nuper Palmite lectas;
Dat Pyra, Poma, Nuces, Cerasum, dat Amygdala, Pruna,
Castaneas, Corylos, Ficus, seu Persica præbet,
Connubio puerili, ut agant convivia læti:
Sic etiam æternus divini Numinis in nos
Est animatus Amor, largè quodcunque necesse est
Ex terræ effundit Gremio, quo nempè levantur
Imperiosa Fames; sed & addit plurima nobis
Quæ faciunt ærumnosam dulcescere vitam.
Nunc Vineta canam tumidis onerata racemis,
Atque autumnali Pomaria, dulcia fructu.
Fertilis haud adeò pinguem vult Vinea fundum.
Sit mediocre solum, suspensum aut collibus altis,
Non aspernatur juga Montis, & æquora perfert.
Si semel infixis firme radicibus hæret
Malleolus, multos constans durabit in annos.
Sit vegetans Tellus, & odori obnoxia nulli,
Cui Cœlum faveat, cui nulla Incommoda Caurus
Aut Aquilo possit gelidis inferre Pruinis.
Quisque Loci positus, modò cautus Vinitor adsit,
Sole modò illustris, nec Sylvarum obrutus umbris,
Ritè satisfaciet, Desideriumque Coloni

Explebit quamvis avidi , si consitus intus
Nobilibus sit sarmentis vel vite probatâ.
Scindendum tamen ante est ter q; quaterque Bidente
Omne solum, quot alit vites, cum Purpureum Ver
Venerit, ante suos oculos quàm turgida gemmis
Vinea protrudat, tactu dispendia fiunt
Attritæ Vites, spem perdunt protinus Anni.
Tunc Castranda, tamen cautè, ferroque putanda
Quæ nimium Sarmenta gerunt. Si deindè sereno
Luxuriant Phœbo, vallis palare licebit,
Ne tenera infestis Soboles succumbat ab Euris.
Nunquam olus, aut petulans, cujus Vicinia damno
Brassica, Triticeumque hæc tangat jugera semen,
Et neque Capreolis odiosa cucurbita fixis.
Armentis aditus prohibeto, & sepibus arce,
Tota æstate supervenientia Falcula tollat
Sarmenta, augmentum impediunt; minuuntq; Racemos,
Uberibus si quæ surget propago flagellis,
Et per claviculas altum super aëra repet,
Corrigo nequitiam, summus de Palmite magno
Decutiatur Apex, Virtus raticis in Uvas
Incurret mellius. Nimias ne Pampinus Umbras
Efficiat, quæ sunt fortassè superflua cæde.
Sed cum maturæ rident in vitibus uvæ
Vinea custodes habeat, Vindemia donec
Proventu admoneat, tunc Torcularia præsto
Purgentur magno studio, Cupæquè Lacusque,
Quæ Mustum capiat Vinaria cella paretur
Dolia continua tibi junxerit arte Vietor.
Prudenter distingue merum; robustius & quod
Sustinet ætatem, multos quod durat in annos,
Quod Mercatorum Cura studiosius ambit,
Invigila huic melius, si quod variabile fertur
Spiritibus vacuum, & tenui memorabile gustu
Non minus hoc properos tibi seponatur ad usus.
Complures sed adhuc openas vineta requirunt,
Abde pedamenta implicitis & vincula laxa,

Et

Et coacervatos serva sub tegmine palos,
Malleolos & Taleolas propagine planta.
Post vites etiam cumulo Telluris obumbra ,
Frigida ne has offendat Hyems , quas sole benigno
Ablaqueare potes, redeunti & pandere Veri.
Sed me culta vocant, semina primùm
Mox credenda Solo, ex Generosis selige Pomis,
Aëra quæ postquam sublatâ Fronde salutant
Post anni cursum evactum, Plantaria versâ
Ingrediantur Humo, tanto discrimine, ut infrà
Ire Homini liceat, sed & observare necesse,
Quos habuit positus quisque, ut reddantur iidem
Transposito; pars & Sylvestres quærere truncos
Et meritò solet, & teneros transferre per Hortos;
Dum firmâ radice hærent, deìn surculus aptus
Frangitur Arboribus , qui gemmis pluribus uber
Divisa inseritur, dejecto vertice plantæ,
Et plaga oblinitur therebynto & Vindice Cerâ
Cortice post Salicum & constrictus Vimine lento
Quattriduò ante Novam Calamos decerpere Lunam
Fas, & post totidem, committere carpta flagella.
Quosdam etiam post quàm jam præceps ingruit Æstas
Quàm dicta Insitio, magis Emplastratio ducit
Ramo ex fructifero spoliant cum Cortice gemmam
Inq; aliâ plantâ, quæ sublucata priusquam est
Panditur huic pellis , novus intromittitur Hospes
Gemma super Gemmam , nodosâ Cannabe firmam
Sæpe etiam calamos alienæ immergere Cannæ
Inq; oculare solent, vel flexam denique frontem
Ablactant, erosam, atque in tellure reclusam
A consanguineo donec fit turgida succo
Pòst resecant & felici propagine plantant.
Denique quæ vegeto defixa Cacumine surgunt
Assiduo inquirenda modo, valdeq; videndum
Ne stolo nativus peregrini Semina Rami
Ejiciat, ne condoleas , age , demete cultro ,

Surculus usque suo tandem firmatus ab ævo
Exultans tendat victricem ad Sidera frontem.
Non etiam impurus Folium convolvulus intret.
Qui post innumeros faciet super Arbore Vermes.
Aut Formica petax sarmenta coinquinet altè.
Conquiras nidos, cœlo dum frigidus Imber
Depluit, ut tollat omni cum hoc agmine fœtum.
Acris inhærentem deglubet Radula Muscum.
Non rarò Gangrenâ etiam torquebitur Arbor,
Quam Ferrum adjutat, nec non Argilla bovillo
Mista Fimo. Velut & pinqui Lætamina quovis
Radices recreandæ Anno, sed tangere noli.
Collige maturos apto post Sydere Fructus,
Et quò longius hos turpi à putredine serves,
Ut quoque in Autumno lectas de vitibus Uvas
Plus tibi Laudis erit, plus utilitatis habebis.



Innhalt

Innhalt derer in diesem Vierdten Buch Ersten Theils begriffenen Capiteln.

Caput.



Deß

Des

Adelichen Land- und Feld-Lebens

Vierdten Buchs

Erster Theil.

Wein - Garten.



Cap. I.

Von Wein-Gebürgen.



S ist nicht allein ein nützliches/ sondern auch ein anmuthiges schönes Stuck der Wirthschafft / Wein-Gärten haben und geniessen / sonderlich / wann sie an einem guten Grund/ wohlgelegenem Sonnichten Ort/ nahe bey der Hand / von des Haus-Vatters Fleiß und Nachsicht mit desto besserer Wartung können unterhalten werden. Sie sind jederzeit/ von dem Ertz-Vatter Noa an/ biß zu unsern Zeiten/ in billich hohem Werth gewesen / nicht allein wegen ihrer Frucht Annehmlichkeit im Gebrauch/ sondern auch / weil der Wein in so viel Sachen zu des Menschen Gesundheit dienlich ist ; der Unterschied/ Form / Farb und Geschmack ist so mancherley/ daß es nicht möglich / alles eigentlich zu erzehlen / auch zu diesem meinem Vornehmen unnöthig scheinet / weil ich mir allein fürgesetzet/ die Beschaffenheit des Oesterreichischen Landes meistentheils zu erzehlen ; indem der Wein nicht allenthalben geräth/ wie in beeden Vierteln ob Mainharts-Berg und ob Wiener-Wald zu sehen/ allda / ob gleich an etlichen Orten Wein-Gebürge zu finden / sie doch gegen den andern im geringen Werth sind ; hingegen in den übrigen zweyen Vierteln / son-

derlich

derlich/ wo sie an Hungarn angräntzen/ ein fürtreffliches/ berühmtes und allenthalben wolbekanntes Gewächse/ zu grossem Nutz der Innwohner/ geben/ indem sie bey guten Jahren so gut und überflüssig wachsen/ daß offtermals Fässer ermangeln/ solche einzufüllen.

Nicht weniger gibts auch um Retz/ Pulcka/ Retzbach/ Polstooff und der Orten/ starcke und kräfftige Wein/ sonderlich wann sie ablegen/ die aber meistentheils in Böhmen und Mähren verführet werden; wie auch der gantze Donau-Strom/ von Ypps und Krems aus/ biß nach Wien und Preßburg/ etliche 20 Meil Wegs lang/ auf beeden Seiten/ nicht allein mit lieblichen Gärten/ Frucht-bringenden Feldern/ lustigen Auen/ und nutzbaren Wayden/ sondern auch mit den schönsten und trächtigsten Wein-Gebürgen gekrönet/ von Vieh-Zucht/ Traid- und Wein-Wachs jährlich ein reiches und überflüssiges Einkommen zu tragen pfleget.

Zu Varronis Zeiten/ sind weder in Teutschland noch Franckreich Weinberge gewesen/ jetzt aber ist die Donau der Mayn/ der Rhein/ die Mosel und der Neckar/ damit überflüssig versehen; wie aber und zu welcher Zeit der Wein-Wachs in Oesterreich und ins gantze Teutschland kommen/ ist leichtlich zu errathen/ daß es durch die Römer/ die vor alten Zeiten ihre Colonias und Besatzungen hin- und wieder gehabt/ geschehen/ und die Reben aus Italien in Friaul/ von dar in Steyer/ Hungarn und Oesterreich/ und so fort durch gantz Teutschland/ (wo es anders des Himmels und der Erden gedeyliche Einstimmung zugeben wollen) ausgebreitet; wie in die Ost- und West-Indianische Provintzen nunmehr allerley von unsern Gewächsen/ von den See-fahrenden Europäern/ so wohl hinein/ als von den Ihrigen fremden zu uns heraus geführt und gepflantzt worden sind. Und/ wiewol viel der Meynung sind/ die Weingart-Arbeit seye diejenige/ welche ihrem Herrn den Unkosten am wenigsten bezahle/ u. zum öfftersten die Hoffnung betriege; so ist doch dißfalls ein gewisser Unterschied zu machen/ und erstlich/ wann der Grund nicht wol geartet/ und die Lufft nicht darzu dienlich ist/ daher auch der Wein entweder nicht wol gerathen/ oder doch schlecht und sauer werden muß; da ist freylich nicht zu rathen/ so viel Mühe und Unkosten anzuwenden/ da die Unmöglichkeit der Natur die Vergeltung hindert und zu nichte macht; wo aber der Grund gut/ das Wetter leidentlich/ und der Situs wol gelegen/ da muß der Mangel entweder herrühren/ daß man nicht rechte trächtige Reben hat/ oder/ daß man deren nicht mit gebührendem Fleiß wartet; wo hingegen alles miteinander/ wol correspondirt/ so ist versichert der Weinbau eines von denen Sachen/ die am meisten in der Wirthschafft eintragen/ und ihren Platz/ samt denen darauf angewandten Unkosten/ Mühe und Arbeit/ wol bezahlen. Nicht rede ich von denen dürfftigen und armen Haus-Wirthen/ die/ aus Mangel der Lebens-Mittel/ so bald der Most in den Keller gebracht worden/ solchen alsobalden verkauffen.

Wer aber die Wein/ die sich gern vierdigen lassen/ und viel Jahr bleiben/ zur Zeit eines guten Wein-Jahrs kan beysammen halten/ einen tauglichen kalten Keller hat/ sauber und aufsichtig damit umgehet/ der kan ihn so lang liegen lassen/ biß der Wein einmal in guten Werth kommt/ und alsdann eine grosse Summa miteinander darum einnehmen.

Wer von der Wein-Gebürge nützlichen Fruchtbarkeit will lesen/ der lese den alten Columellam l. 3. c. 3. daß/ nach Catonis und Varronis Zeiten/ ein Viertel Wein-Garten 300. Eymer gegeben/ und daß noch zu seiner Zeit des Senecæ Weinberg ein Viertel 160. Eymer/ ja/ daß in seinem des Columellæ eignen Wein-Garten geschehen ist/ daß an einem Hecken-Stock über 2000. Trauben gehangen haben/ sagt auch/ er habe 80 Stöck/ die innerhalb 2. Jahren 140. Eymer Weins gebracht/ und Plinius setzt einen grossen Catalogum derjenigen/ die ihre Wein-Gärten mit grossen Nutzen gebauet haben.

Cap. II.

Warum das Wein-Gebäu jetzo nicht so hoch/ als bey den Alten kommt.

Wer des Italiänischen Sprichworts Krafft und Eigenschafft verstehet/ wann sie sagen: Chi voule, vada, chi non voule, manda, der wird leicht aufhören/ sich deßwegen zu verwundern/ indem die alten Weingarts-Innhaber sich selbst auf die Reben verstanden/ wo nicht selbst mit Hand angelegt/ doch zum wenigsten ihren Arbeitern gute Anleitung und Unterweisung geben können/ wie sie alles zu rechter Zeit/ und mit besserer Vernunfft angreiffen möchten; dahingegen jetzt die wenigsten Herren/ so die meisten Weinberge besitzen/ das geringste davon verstehen/ oder zu lernen begehren/ sondern sich allein auf ihrer Weinziedel ungewisse und zweiffelhaffte Versorgung und Treu verlassen/ welche mit Erspahrung und Vernachlässigung der erforderten Arbeiten/ nichts desto weniger die Unkosten verdoppeln/ der Reben übel warten/ die Weinberge in Abbau bringen/ und den Herren/ anstatt verhofften Genusses/ mit Schaden und Schulden belästigen.

2. Weil man insgemein sich selbsten überredet/ der schlechteste untauglichste Grund/ der weder Korn/ noch Gras/ noch Bäume trägt/ sey schon dienlich/ einen Weinberg anzurichten/ da doch die Erkanntnus des Grunds das vornehmste Stuck ist/ darauf man seine Anstalt fussen solle; indem ein Erdreich/ das von sich selbst weder Gras noch Kräuter trägt/ die Anzeigung gibt/ daß ihre Schoß gantz erkaltet/ von widerwärtigen mineralischen schädlichen Vermischungen an der Tracht verhindert seye/ folgends auch die Reben allda nimmermehr gedeyen/ oder da sie schon aufkommen/ doch gering und kleinwächsig bleiben/ und wenige den Unkosten niemal vergeltende Früchte bringen können.

3. Ist man auch zu nachlässig/ entweder um gute Reben/ oder rechte früchtige Arten zu trachten/ weil nicht alle Stöcke an allen Orten gleich gerathen/ daher ein fleissiger Haus-Vatter wol umzusehen/ was für Art in seiner Gegend/ an Güte und Fruchtbarkeit die andern übertreffe/ solche ihm bey rechter Zeit zu bestellen/ und

soll dißfalls keinen Unkosten ansehen / weil dieses das Fundament der gantzen Wein-Wirthschafft ist / und wann man einmal eine edle gute Art bekommen / kan man jährlich durch Gruben und Bögen seinen Nutzen schaffen/und darff hernach Fremden nicht mehr zu Gnaden gehen/ sondern kan vielmehr / wann seine Weinberge gebührlich mit Stöcken versehen sind / hernach auch seinen dürfftigen Nächsten damit dienen.

4. Ob auch schon alles dieses im Wege nicht stünde/ kommen doch auch / als zween abgesagte Feinde der Wein-Gebürge/ noch Faulheit und Geitz darzu / daß man die rechten gebührlichen Wartungen zu geben/entweder zu nachlässig/ oder zu geitzig ist/ daß man sich offt um weitere Gebürg annimmt / als man mit der Arbeit und den Unkosten versehen kan ; da man offt aus der Helffte/ wanns wol bey Bau gehalten würde/ gleich so viel/ und mehr Nutzung / und die Helffte weniger Geld anzuwenden/ Ursach hätte.

Denckwürdig ist/ was Julius Grecinus, ein alter Römer/ der von den Wein-Garten ein eigen Buch geschrieben/ bey Columella lib. 4. c. 3. meldet / daß einer mit Namen Paradius Veterensis zwo Töchter und einen Weinberg gehabt/ als er nun die ältiste verheyrahtet/habe er ihr das dritte Theil seines Weinberges / an statt des Heyraths-Guts/ mitgegeben/ und doch aus den noch behaltenen zweyen Dritteln/ eben so viel Früchte/ als vorhin / gezogen ; da nun endlich die jüngste Tochter auch einen Mann bekommen / und man ihr das andere Drittel zur Ehe-Steuer eingeantwortet / habe Paridius, durch fleissige Wartung/ aus dem ihme restirenden dritten Theil allein/ gleich so viel Wein/ als vorhin aus allen dreyen Theilen zusammen / genossen. Nun segnet GOtt wol manche Länder / daß sie / mit ihrer eingepflantzten Fruchtbarkeit / andere weit übertreffen/ wie dann Doct. Joh. Otto Helbigius, bey den Miscell. Curiosor. Anni 9. & 10 fol. 462. schreibt/ daß in Indien / da er der Zeit in Neu-Batavien gewesen/ in Java majori die Weinstöcke / wann man sie gebührlich wartet / zu vier unterschiedlichen malen Weintrauben bringen ; welches ein bey uns in diesen Ländern unerhörtes Leesen ist.

Zum Beschluß dieses Capitels / muß ich den Bellonium in Libello de neglectâ stirpium culturâ, c. 11. anziehen/der meldet/ daß zu seiner Zeit ein Bauer gewesen/dem geziehen worden/er habe einen Alraun/und seye dardurch reich worden ; dis zu erfahren / habe ein vornehmer Prælat/von des Königs Hoffstatt / als der König von Rochelle zurück gezogen / bey ihm eingekehret/ und mit guten und freundlichen Worten/ ihme den Alraun zu weisen/gebetten : Darauf der Bauer hoch betheuret/ er hätte allein diesen Alraun/ nemlich / es seyen zwantzig Jahr her / als er an dieses Ort kommen / niemals weder seine Kinder noch Dienstbotten/nach ihm schlaffen gangen / auch nie vor ihm aufgestanden / und mit diesem Fleiß hätte er/durch GOttes Segen/seine Nahrung gebessert ; so viel ist an anhäbigem Fleiß gelegen/ der jetzt meistentheils schlecht weg/gering/oder doch nicht so anhäbig ist/als er von Rechts-wegen seyn solte.

Cap. III.

Von dem Ort / wo ein Weinberg hinzupflantzen.

Wann man ein neues Wein-Gebürge anrichten will/muß die Gelegenheit des Orts vorher vernünfftig erwogen werden : Nahe angräntzende Wälder sind zu meiden / nicht nur wegen des schädlichen Schattens/ sondern auch wegen des Wilds und Geflügels / welche wegen der nahen Nachbarschafft den zeitigen Trauben grossen Schaden zufügen. Sollen auch weder Morast/nach Bronnen-Quellen/noch Wiesen/noch Bäche / noch Seen angräntzen/ weil daraus gerne Nebel und Reiffe entstehen/ die den Weinstock in der Blühe offtermals verderben. Die Erde muß nicht leimicht seyn / voraus wo in einem Grund Haffner-Doen/ ist er gar nichts nütz für die Wein-Gärten/ sondern er soll seyn wol vermengt und früchtig/ mürb/nicht hart/mehr sandicht / als letticht/ und / wie Columella will / weder gar zu hart/ noch gar zu milde / doch mehr mürb/als hart/weder zu mager/noch zu fett / doch mehr auf dieses als auf jenes annahen / weder zu eben noch zu gähe/doch an einem etwas erhöhten Platz/ weder zu trocken/noch zu naß/ doch daß er seinen natürlichen Safft in sich halte ; schadet auch nichts/ wann er schon kleine Steinlein und Sand in sich inwendig halte.

In Summa vor die Reben gehöret ein geschlachter mittelmässiger Grund ; der Situs ist am besten/wann er nicht zu flach/und nicht zu hoch/sondern/damit die Sonne allenthalben durchscheinen könne/ abhängig ist/ weder in einem Thal/ noch auf einem hohen Berge/ weil Kälte und Reiff daselbst gefährlich sind ; am besten ist/ wann sich die Tieffe des Weinberges / der Sonnen Einflüsse desto besser zu empfangen/ gegen Morgen und Mittag abneiget/ wo möglich / so ist dieser am gelegnesten/ der fein nahe an der Wohnung liegt / desto besser aufzusehen/ und vielerley Zufälle zu verhüten / und den Lust und Fleiß des Haus-Vatters zu vermehren ; welcher/ als vernünfftig / vorhero das Gewitter und die Lufft seiner Gegend wol prüfen wird / ehe er grosse Unkosten vergeblich anwende/ und der Nachbarschafft/ ihn auszulachen/ Ursach gebe

Er soll erst sehen / ob andere nahe an und um ihn gelegene Ort Wein-Gärten/ und mit was succeß und Genuß/ haben ? In gar zu kalter Lufft muß die Rebe nicht gewagt werden ; warme und mittelmassige taugt am besten / weil der Wein allein seine Krafft davon schöpffen muß ; ein Boden/ der welsche Nüsse/ Pfersig und Marillen gern und gut trägt / schickt sich auch mehrentheils zu einem Wein-Gebürge/ nur daß es die Sonne Morgens und Mittags anblicken / und die strengen kalten Nord-Winde nicht frey anfallen mögen.

Wann nun die Lufft erträglich ist/ darff man von der Stelle nicht so sehr sich bekümmern/weil sich die Art und Beschaffenheit der Länder nicht/ ohne grossen unerschwinglichen Unkosten/verwechseln lässt/ sondern man muß zu Zeiten annehmen/wie es sich schicket / allein daß man aus dem Guten das Beste/und aus dem Bösen das Allerleidlichste und Ringste erwähle.

Cap. IV.

Wie die Mängel des Grundes zu bessern.

Der Grund des Erdbodens ist entweder mager oder fett/ leicht oder fest / weich oder hart/ schwer oder leicht / mit allerhand mittelmässigen Vermischungen; was die Farb betrifft/ ist sie weiß oder schwartz/gelblicht oder Aschen-farb/ Purpur-farb/ grünlicht oder röthlicht / wie P. Kircher. in Tom. I. Mundi Subterranei pag. 335. bezeuget; so viel den Geschmack anlangt/ so ist er entweder süß oder bitter/ gesaltzen oder schweflicht / salitrisch oder sauer; also/ wer willens ist einen neuen Wein zuzurichten / der soll vorher/ damit er wissen kan / wie der Wein beyläuffig sich ereignen wird/ den Grund also probiren: Er nehme von selbigem Grund eine Hand voll / thu sie in ein Glas voll frisches Wasser/ rühr ihn wol um / und laß ihn also stehen/ bis sich die Erde gäntzlich setzt / und das Wasser wieder erläutert ist/davon mag er ein wenig in den Mund nehmen/ und was für einen Geschmack das Wasser weiset/ also wird auch der Wein zu erwarten seyn/ sodann kan er vorher wissen / ob es der Mühe werth sey/einen Weinberg dahin zu pflantzen oder nicht.

Man hat zwar etliche Mittel/ den Grund / der nicht nach Wunsch beschaffen/zu verbessern/gehet aber ohne Mühe und Unkosten nicht ab/ daß man die magere Erden befettigen/ die gar zu gaile zur Mittelmaß bringen/ die gar zu starcke erleichtern/und die gar zu mürbe stärcken und befestigen könne; dis alles kan mit desto weniger Unlust und Spesa geschehen/wann nur die Wein-Gärten nicht allzu ferne/oder allzuhoch und unwegsam entlegen/dardurch man dann die angebohrne Unart und Unvollkommenheit des Bodens wohl verbessern und zur Trächtigheit bringen kan / das geschiehet mehrentheils mit Dung/ mit Sand / mit Aschen und dergleichen; und hat sonderlich der Aschen eine grosse Krafft in sich/ daher Herr Franciscus Bacon in seiner Historiâ naturali Experim. 597. schreibet / daß der Aschen / den der Berg Vesuvius im Neapolitanischen/ und Æthna in Sicilien/ weit um sich aufwerffen / das umliegende Land also verbessere/daß durch dessen unsägliche Fruchtbarkeit/der Schaden/(denn diese Berge offtmahls böse Nachbarschafften verursachen/)zum Theil wieder ersetzt/ und ausgebessert werde.

Ist der Weinberg wässericht / muß man es durch Gräben/(wie im 7. Buch am 5. Capitel vom Ackerbau weitläufftig wird gezeigt werden) ausleiten. Was gar hohe Wein-Gebürge/wie im Thal Wachaft/um Kloster Neuburg/ Nußdorff und Kalenberg / zu sehen / muß durch aufgemauerte oder durch blosse Steine erhöhete Absetze und Bancquet also eingetheilt werden / daß die Wein-Gebürge Stiegen-weise gleichwol in der Ebne ligen/und die grosse Platz-Regen die Erden nicht so leicht austragen können/wie sie thun / wann der Wein-Garten gantz Thal-abwärts hanget / da die Güssen nit allein die Dung/ sondern auch die gute Erden / und wol offt gar die Stöcke mit wegflössen/ und damit den Wein-Garten gantz verwüsten und unbrauchbar machen.

Im Fall die Steine ermangeln/macht man lebendige Gehäge von Hasel-Kütten / Dörnern und andern Stauden/deren Frucht auch den Bestand jährlich reichet von dem Platz/ den sie einnehmen; wiewol sie oben mit dem Schatten / und unten mit der Wurtzen die nächsten Stöcke verhindern/welches doch durch fleissige Abstutzung/so wol der hoch aufsteigenden Aeste/ als der untersich kriechenden Wurtzen / etlicher massen zu verhüten.

Ist der Ort gar zu steinigt / kan er auch durch Fleiß und Mischung andererErden davon entlediget seyn; wie auch/wann alte unfruchtbare Stöcke/die des Grundes Krafft an sich ziehen / oder aber zu viel Bäume darinnen stehen/die mit ihren Schatten verhinderlich seyn/ muß alles beyseits geraumt werden / so können die jungen und trächtigen Sätzlinge sich nach Belieben ausbreiten/ so wol der Sonnen erquickende Wärme/ als auch der Erden Nahrung in sich saugen/und dardurch zum Gedeyen und Fruchtbarkeit fortwachsen.

Ist der Weingart etwas entfernet/ so macht er doppelte Müh und Sorg / und ob er wol umher kan mit Zaun- oder Mauerwerck versichert seyn/ so ist doch solches mehr dem Vieh und Wildpret den Anfall zu verwehren/ als der Leute Untreu und Dieberey zu verhüten; dann zu hoch darff die Mauer oder Gehäge oder Zaun nicht geführt werden / weil es Schatten macht/ und denen Weinstöcken die Sonne nimmt / und eine mittelmässige Höhe kan leicht überstiegen werden.

Wann der Weinberg an einen etwas zu hitzigen/ oder zu kalten Ort liegt/muß ein Haus-Vatter um Reben trachten/die eines und das andere leichter ausdauren können. An kalten Orten muß man Reben pflantzen die kleines Marck haben/dann diese können die Gefrier am bequemlichsten ertragen / und taugen an tieffe und kalte Ort/wo die Reiffe öfftern und gewöhnlichern Anfall haben/müssen auch die Reben von einer Art seyn/ die frühzeitigen/ dann was spat reiff wird/ wird an solchen Orten übel versetzt; also kan die frühe Zeitigkeit der Frucht/ die späte Trägheit des Grundes ersetzen/ und einen guten Genuß bringen; die Reben / welche grosses Marck haben/ bekeimen lieber / gehören aber nur an warme sonnechte Plätze / weil sie ungeschickt sind/ der Kälte zu widerstehen.

Cap. V.

Von der Reben Gattung.

Die Reben werden alt/und tragen lang; Verulam. in Hist. vitæ & mortis, sagt/ sie mögen 60. Jahr dauren / und sind auch im Alter trächtig; und Plinius lib. 14. cap. 1. sagt: Nulli ligno est æternior natura; und ist kein so hoher Baum / oder so hohes Gebäu/ das sie nicht / wann man ihrer recht pfleget/ erreichen/ oder auch übersteigen sollen.

Die Vorsichtigkeit aber einer guten und trächtigen Rebens-Gattung sich zu bewerben / ist eines von den vornehmsten Stucken/ wann dieses wol gerathet/ daß sie von guter Art / und dem Herbergs-Grunde angenehm sind/ so ist der Weinberg auf das allerbeste versehen / und kommen alle künfftige Bemühungen desto leichter an/weil verhoffentlich guter Nutzen davon zu erwarten. Darum ist das erste Stuck die rechte Wahl/ wo der gemeine Ruff und die alt-hergebrachte Erfahrung gute Früchte weiß und offenbart / daselbst die Reben zu erwählen/ und etliche wenige mehr aufgewandte Unkosten nicht anzusehen. Zum andern/wann es Stöcke giebt/ die nicht gut thun wollen/ solche bald auszumustern.

Die Reben von weiten Orten herbringen zu lassen/ ist eine sorgliche Wagnus/ nicht allein der Güte halber/ sondern auch/ wegen der Lufft und Grundes/ da erst zu erfahren/wie es ihnen bekommen möchte; daher besser/ zur Leesens-Zeit bey der Nachbarschafft/die gute/ köstliche und lang-währende Läger-Weine bauen/ sich darum bemühen/und um gute Bezahlung/durch ihre Hülffe/seinen Wein-Garten bewohnt machen; es sey dann/ daß (wie offt geschiehet) in solcher Nachbarschafft wenig gute Sorten von Weinstöcken vorhanden/da ist es unverbotten/an fremden Orten(wo Grund und Gewitter dem unsrigen nicht allerdings ungleich)solchen herzuholen/sonderlich/wann die Art besser/ edler und früchtiger ist;und setzt Herr de Serres.daß etliche Herren in Franckreich gar aus Griechenland und Malta die Reben / mit gutem Glück/ haben/holen und setzen lassen.

In diesen aber muß man gewahrsam umgehen / die Mühe selbst übersich nehmen/und an die Wein-trächtige Ort/zur Lesens-Zeit/oder ein wenig vorhero hin- und wieder reisen / und den Augenschein selbst einnehmen/ und also nach Belieben handeln. Wer sich allein auf gute Verheissungen verlassen will/wird warhafftig offt betrogen/und in diesen Sachen irren/ ziehet viel andere Ungelegenheiten nach sich.

So ist auch vonnöthen / wo man von Wein-Reben herbringt/ daß man von dem Hauer-Volck sich unterweisen lasse / wie sie mit den Reben in einem und andern umgehen; sonderlich achte ich nützlich seyn/ gute Arten lieber daher zu nehmen/wo man später/als wo man früher zu leesen pflegt/ weil es gewiß/ sie werden unfehlbar an einem wärmern Ort gut thun;hingegen zweiffelhafft/ wann sie von einem heissen/sonnichten Land genommen/ ob sie in einem kältern Boden zur vollkommenen Güte/ und rechter Zeitigung gelangen möchten; das ist gewiß/ je gleichförmiger derselbe Ort dem deinigen in allem ist/ je mehr ist auch die Hoffnung/daß sie wol gerathen/und weniger fehlschlagen werden; und/obschon bißweilen in einem und andern ein geringer Unterscheid / ist er doch nicht sonderlich zu achten/wann schon die Weinstöcke so köstlich/als in ihrer Mutter-Erden nicht tragen sollten/ sie aufs wenigste die gemeine Art übertreffen werden/ wann man sie nur in einen gleichmässigen / oder doch nicht allzu ungleichen Stand/ als sie vor gewesen/ bringen will. Unrathsam aber wäre/wann man von Wein-Hecken/ Bögen nehmen wollte/niedere Stöcke / oder von niedern Stöcken/Weinhecke davon zu ziegeln/sondern man nehme von gleicher Art/ gleiches fortzupflanzen.

Auch ist diß nicht aus der Acht zu lassen/ daß man die Reben lieber in einem geringen/ oder durch mittelmässigen/als in einem reichen und guten Wein-Jahr erwähle; dann/weil in einem guten Leesen/wann das Gewitter gut ist/ auch die sonst geringen Stöcke/ sich mit Wein-Beeren anfassen / kan man dahero offt verführet seyn; hingegen an denjenigen Weinstöcken / die in schlechten Leesen das Ihrige treulich thun/ist nicht zu zweiffeln/daß sie bey gutem Wetter nicht weniger ermangeln werden.

Auf die Namen der Trauben/hat sich ein Haus-Vatter darum nicht sonderlich zu gründen/ weil sie an einem Ort nicht/wie an dem andern/ genannt sind/ auch nicht an einem/wie an dem andern Ort/gerathen/oder Wein bringen/ die lang liegen können/ und die Farb und den Geschmack nicht halten/ auf welches vor alles zu sehen; es habe aber der Stock einen Namen/ wie er immer wolle / wann er nur die übrigen erforderten Tugenden hat/ so hat er schon genug/ wann man nur kein Böses für Gutes erwählet/ weil gleiche Mühe/ gleicher Unkosten/ungleiche Belohnung aber davon genommen/ und dem ersten Irrthum/ mit Verlierung der Zeit und des Nutzens / sehr langsam und mit grossem Schaden wieder zurecht geholffen wird.

Die Reben/so von guten Stöcken kommen/sind dennoch nicht alle von gleicher Güte/ sondern allein diese zu erwählen/die aus einem vierdigen zarten Holtz neu ausgetrieben haben/und nicht diese/so aus dem harten alten Stock auswuchern/und von unten her aufschiessen/weil solche zwar viel Holtz/aber keine Früchte geben/so wenig soll man auch von den geraden hohen Schößlingen nehmen/sondern nur von denen/die in Mitten des Stocks/ und ein wenig gekrümmt und gebogen sich befinden/ wann gleich die andern frecher und schöner aussehen/ geben sie doch nur viel Schatten und keine Trauben. Auch ist dieses in Acht zu halten/sonderlich/wann sie nahe beysammen stehen/weil diese/ welche sich weit voneinander gesondert zeigen/wenig Hoffnung einiger Fruchtbarkeit/geben.

Im übrigen soll man keine Reben aus einem Weinberg nehmen / welcher den Sommer vorhero vom Schauer getroffen worden / weil das Holtz/ so hernach wächst/ zu diesem Werck zu jung und zu hart ist/ daß es nicht gedeyen kan.

Theils sind zwar der Meynung/ daß aus den groben Trauben/die nicht so lieblich zu essen sind/ die besten und beständigsten Weine wachsen; ist aber glaubwürdiger/ daß eine wolschmeckende süsse Traube einen gleich guten Wein bringe/es wäre dann/ daß jene/ durch Länge der Zeit/ sich abliegen / milder / und zum Trunck bequemer würden/wie etliche Früchte sind/die erst am Liegen zum Essen tauglich werden: Also soll man die Reben zu samlen/allein geschickten/ treuen und fleissigen Weinhauern vertrauen / die jegliche Art und Gattung besonders zusammen richten / sie fein also abnehmen / daß auch etwas von dem alten vierdigen Holtz unten daran verbleibe / und das nahe an den Gliedern glatt abgeschnitten sey.

Cap. VI.

Von Anstellung des Wein-Gartens.

SIeur de Serres vermeynt / wann man einen Weinberg nur mit einerley Reben-Gattung versiehet / etwas verwegen sey / weil es seyn kan / das etwa das vielen Veränderungen unterworffene Lufft-Gewitter / dieser Rebens-Art zu wider lauffe / also die gantze Jahrs-Hoffnung vernichte / wie offt geschiehet / daß das unterschiedliche Wetter denen unterschiedlichen Reben offt forthilfft / und offt schadet; darum haltet er für besser / daß man einen Weinberg mit fünff- oder sechserley / der allerbesten Gattung beypflantze / damit / wann etwan eine Gattung möchte fehl schlagen / die übrigen das Leesen bereichern würden; sie müssen aber nicht unordentlich untereinander verwirrt / sondern in gewisse / gleiche Eintheilungen abgesondert / und jede Art nach ihrer Eigenschafft / mehr oder weniger / gegen der Sonne / und in das ihnen taugliche Erdreich gesetzt werden / so kan man hernach jedem auch mit gebührlicher Wartung desto leichter und füglicher begegnen / weil das Beschneiden bey etlichen eines Theils früher / bey theils aber später / etliche kürtzer / etliche länger zu lassen / wie auch das Hauen und andere Arbeiten fürzunehmen / welches / wann alles vermischt ist / nicht seyn kan / also offt eines des andern entgelten / und der Haus-Herr deßwegen in Schaden kommen muß / und der unwissende Hauer / ehe er die Blätter siehet / eine Art vor der andern / nicht unterscheiden mag / als wann sie ordentlich eingetheilet seyn.

So ist auch dieser Nutzen davon zu nehmen / daß / wann einerley Sorten beysammen stehen / sie auch zu gleicherweile zeitigen / und miteinander können abgeleesen seyn / da man / wann sie untermengt sind / offt das Unzeitige mit dem Zeitigen abreißt / und also den gantzen Wein verderbt; man kan auch die besondere Arten sonderlich pressen / und in Fässer giessen / dadurch der Geschmack / die Farb und Dauerhafftigkeit befördert wird / so von der unordentlichen Mischung nicht zu erwarten / sonderlich ists gut / daß die schwartzen Weinstöcke ihren absonderlichen Stand haben; hüten soll man sich / einige Bäume in die Weinberge zu bringen / dann einmal ist gewiß / daß ihnen aller Schatten schädlich ist / ausser der von ihres Herrn Cörper auf sie fällt; und / wann man ja glaubt / man könne ohne Bäume nicht seyn / muß man diejenigen einpflantzen / die am allerwenigsten schädlich seynd / als Pfersich-Mandel- und Zwetschgen-Bäume / doch nicht zu dick / und meistens gegen Mitternacht / wo sie die Sonne nicht viel aufhalten mögen.

In Italien und Piemont werden die meisten Weinstöcke hoch auf Bäume geziegelt / so aber in Oesterreich nicht bräuchig / da werden allein die niedern Stöcke in die Weinberge ausgesetzt / und mit Wartung und Pfählen versehen / und diese geben / nach Columellæ und de Serres Meynung / das beste Gewächse; bey den Häusern aber / werden grosse / hohe Wein-Hecken / an Gättern und Häusern / wo sie Sonne haben mögen / aufgezogen / die viel- und reiche Früchte bringen. Ist also am rahtsamsten / man bleibe bey der Weise und Gebrauch / wie es im Land üblich / und bringe dißfalls keine Neurung auf / so kommt die Wartung und alles leichter an. Wo der Grund und die Lufft gut und bequemlich / daselbst sind freylich die grössesten und weitesten Weinberge die besten / (doch / daß / wie in allen / rechte Maas gehalten sey) dann sie bezahlen den Unkosten reichlich / und sind der Mühe / Arbeit und Unkosten desto mehr werth / weil sie alles wol wieder vergelten / sonderlich / wann man nahe bey grossen Städten / Schiff-reichen Flüssen und Orten wohnet / wo kein Wein wächst / da man ihn bald und leicht zu Geld machen / und damit seinen Nutzen schaffen kan; also hat sich / nach leichten oder harten Verkauff / jeder Haus-Vatter zu richten / ihm viel / oder wenig Weinberge zu verschaffen / da man / woselbst gute oder schlechte Anwährung und Verschluß / auch seine Wirthschafft darnach anstellet; daher sind vornemlich die Gebürge in grossen Ansehen / wo man den Most / so bald er eingefüllet worden / reissend verkauffen kan / weil das Geld bald auf Verzinsung anzulegen / den Füll-Wein / der wöchentlich darauf gehet / und das Vollwercken zu ersparen / und die Gefahr / daß sie Farb oder Geschmack verlieren / gar austrinnen / oder sonst Schaden nehmen möchten / dadurch weißlich zu vermeiden.

Wo grosse Wein-Gebürge sind / müssen auch mitten dadurch / nach der Länge und der Zwerg / breite Weege gelassen werden / nicht allein / daß man Lusts halber darauf durchspatzieren kan / sondern auch / daß man Laiten / Maisch / Stecken / Dung / leichtlich aus- und einführen / auch Pferde und Leute / ohne Schaden / durchbringen kan. Vor allen Dingen soll zwar der Weinberg auch wol verschlossen / und vor Dieben und Vieh wol versichert werden; wo aber grosse Wein-Gebürge sind / die offt viel Meil-Wegs nacheinander sich erstrecken / da wird dennoch aussen-herum / mit Mauern und Zäunen / die Vorsicht gethan / und müssen hernach / bey Zeitigung der Trauben / und vor dem Leesen / die Wein-Hüter das Beste thun.

Cap. VII.

Von der Zeit / Weinberge zu pflantzen.

ALle alte und neue Authoren / die von diesen Sachen geschrieben / sind dieser Meynung / daß / einen Weinberg zu pflantzen / in warmen und trockenen Ländern / die beste Zeit sey im Herbst / gleich nach dem Leesen / so bald das Laub vom Weinstock abgefallen / das ist vom Anfang des Octobers / biß auf die Helffte des Winter-Monats; in kalten und feuchten Ländern aber / im Frühling / vom Ende des Hornungs / biß Anfang des May; an temperirten und mittelmässigen Orten / kan alles beedes / nach Belieben / wel-

ches man will/ oder/ nachdem die Witterung ist/ angestellet und verrichtet werden.

Da dann auch diß zu wissen/ daß man die klein-marchigen Reben zu einer-oder der andern Zeit/ nach Gefallen; die groß-marchigen aber (denen die Kälte leicht schaden mag) allein im Frühling muß einlegen lassen/ und folgt mancher nicht allein seines Grundes Beschaffenheit/ sondern auch seiner Einbildung und Capriccio nach/daß fast in keiner Wirthschaffts-Handlung ein so grosser Unterscheid fürüber gehet/ als eben im Weingarts-Bau/ und meynet doch ein jeder/ sein Vorschlag sey der beste/und/die Warheit zu gestehen/ists besser/wo die Erfahrung/etliche Jahr nacheinander/einer Anstalt fürträglich ist/ dabey zu bleiben/ und läßt sich hierinnen nichts vorschreiben/ wann nur eines-oder das andere die Vernunfft und den Nutzen auf seiner Seiten hat.

In Oesterreich werden die Wein-Gebürge/ ausser der Uberbau/ als Misten/ Gruben/ Erdbeschütten und Stecken kauffen/ (welches absonderlich bezahlt wird) folgender Gestalt gearbeitet: 1. Stecken-Raumen und Stecken-Schlagen. 2. Schneiden 3. Binden. 4. Jäten und Stecken-Ziehen. 5. Fasten-Hauen. 6. Bandhauen. 7. Weich Weinhauen. 8. Anziehen; und diese 8. Stücke rechnet man für 8. Arbeiten; richtet nun ein Weinziedel oder Baumann eine-oder die andere nicht von diesen Arbeiten/ so viel Schilling werden ihm von jedem Gulden/die man ihm jährlich löhnet/ abgezogen; und diß kan man auch in dem Bestallungs-Zettel gedencken.

Cap. VIII.

Wie die neuen Weinberge anzulegen.

Die Weinberge nun/ werden entweder von den Reben/ oder Würtzlingen/ oder Bogen gepflantzt/ da freylich die letzten 2. Arten eher und glücklicher bekaimen/als die ersten da nur die blosse Rebe ohne Wurtzel eingelegt wird; weil aber jene nicht allzeit/ und viel härter/ als diese/ zu bekommen/ muß man sich nach der Zeit und Gelegenheit/wie alles am füglichsten zu erlangen/weißlich richten und halten.

Wahr ist es wol/ daß die erste Weise darum die gebräuchlichste/weil man die Stöcke vorher kan aussehen/ von denen die Setz-Reben geschnitten/auch/daß sie weit über Land also können gebracht werden; was aber die Würtzling betrifft/ weiß man nicht von waserley Art sie sind/muß glauben/ was man ihm vorsagt/ und wird also die Leichtglaubigkeit hier (wie überall) offtermals betrogen; in der Nähe aber/ und bey bekandten guten Leuten/ deren Gewächse man kennet/ kan man diese mit gutem Succeß gebrauchen/sie bleiben also 1/ 2/ oder 3. Tage/wañs nur nicht windicht ist/ dadurch sie sehr ausgedörret werden/ müssen derhalben (was nicht bey schönen stillen Wetter seyn kan) die Wurtzen in ein Tuch eingemacht werden/ bringt man sie aber aus fremden Landen/muß man sie in länglichte Fässer einmachen/mit etwas Erden vermischen/und bißweilen bey einem Löchlein/so deßwegen offen gelassen wird/einwässern und bespritzen.

Herr de Serres sagt: Auf diese Weise werden sie aus Griechenland und Candien in Franckreich gebracht/ und bleiben also frisch vom October an/biß wieder in den Mertzen; so bald sie ankommen/ muß man sie heraus thun in ein stillstehendes Wasser/ auf 3. oder 4. Tage/ sie wieder zu erfrischen/einweichen/ und hernach/ wohin man will/setzen. Der Ort/ wohin die Reben eingelegt sind/ daß sie wurtzeln sollen/ muß Anfangs gantz und gar/ durch und durch gehauet seyn/ hernach macht man Gräfften oder Gruben eines Schuhes breit voneinander/und anderthalb tief nach der Zwerg/nicht gerad abwärts/hierein werden nun die Sätzlinge/ gerad 4. Finger weit voneinander/ nicht nach der Seiten eingelegt/ füllt sie wieder mit guter Erden/und läßt das obere Theil der Reben ein Viertel eines Schuhes oben heraus gehen/ ehe/ als man sie einsenckt/ werden sie alle unten beschnitten/und auf ein Schuh-lang/mehr oder weniger/ vergleicht.

Man muß ihnen hernach alle gewöhnliche Bau-Arbeiten anthun/und kein Gras oder Unkraut darzwischen aufkommen lassen/ists möglich/(damit sie desto eher einwurtzeln) muß man sie auch zuzeiten begiessen/ wann grosse Hitze einfällt/ dungen muß man sie darum nicht/ daß sie nicht hernach in einem schlechtern Grund fehlschlagen möchten; diese nun kan man im andern/dritten/ oder vierdten Jahr/ wann sie gnugsam eingewurtzelt haben/ weiter in die Weinberge versetzen/ interim so bald sie wachsen/ beschneidet man solche im Auswärts/ als wie die andern Weinstöcke/ und dieses ist besser und sicherer/ daß man die Reben vorher an einen besondern Ort einzuwurtzeln/ einlegt/ als wann man sie stracks im ersten Anfang in die Weinberge/ worinnen sie bleiben und stehen sollen/einpflantzen will.

Wann man einmal Weinstöcke von guter Art hat/ kan man hernach jährlich von den besten und trächtigsten etliche Reben (die man beyzeiten deßwegen muß stehen und nicht abnehmen lassen) unabgeschnitten/ zur Erden in eine darzu-bereitete Gruben abbeugen/ mit Erden zufüllen/ und 2. oder 3. Augen oben-heraus ragen lassen/ also müssen sie wenigst 2. Jahr bleiben/ biß sie von der Mutter gleichsam entwehnet/ ihre eigene Nahrung aus der Erden ziehen/nachdem schneidet man sie ab/und verpflantzt sie/wohin man will; wann man sie wegnimmt/muß die Erde von dem Weinstock abgeraumet seyn/ daß man sie desto geschickter abnehmen/ und weder dem Weinstock/noch der nunmehr eingewurtzelten Reben schaden möge; durch dieses Mittel kan man von den besten und edelsten Weinstöcken jährlich junge Würtzling hin-und wieder in seinen Weinbergen bekommen/die man vor-und in der Leesens-Zeit auskundschafften und zu diesem Ende bezeichnen solle.

Cap. IX.

Wohin und durch was Mittel die Weinberge zu machen.

DEr beste Ort darzu ist ein Neubruch/ der nechste ein Korn-Feld/ der schlechteste ein eralteter Weinberg/ wann aber dieser zugerichtet wird/ muß er also tief umgraben seyn/daß alle die alten Stöcke und Wurtzeln/so offt tief im Grunde liegen/völlig/gantz und gar mögen erhoben und ausgebreitet/und den jungen angehenden Stöcken der Platz gantz allein gelassen werden/sonst kan nichts recht gedeyen/ weil die alten Stöcke/wo sie darinn gelassen werden/in 20 oder mehr Jahren nicht gantz verfaulen.

Die Erde aber sey/ wie sie wolle/ muß sie doch auf anderthalb Schuh tief umgehauen/und das Oberste zu unterst/und das Unterste zu oberst gekehret werden/ damit der gute Grund in superficie terræ, da er allzeit am besten/hinein zur Wurtzel/ und die unterige rohe Erde herauswärts-kommende/ von der Sonne und Gewitters Krafft möge gekocht und ermildert seyn; also kan man alle Steine/ und was tauglich ist/heraus klauben; die Erde/ damit sie desto besser miteinander sich vermische/ muß einmal von unten nach der Höhe/ zum andernmal nach der Zwerg gehauet/ und allzeit gleich und sauber zugeebet seyn/ hernach werden/ nach Herrn de Serres Raht/ anderthalb Schuh voneinander Schnüre/ Parallel-weise/den Platz durch/und so dann wieder Creutzweise/ nach der Zwerg/ andere Schnüre in gleicher Distantz/ aufgezogen/ daß allerseits gleich-wincklete kleine Viereck anderthalb Schuh breit und lang erscheinen/ alsdann hat man ein eisern Instrument/ formirt/ wie der Zimmerleute grosse Bohrer/ unten etwas rundlich zugespitzt und wolgestählet/ in die 3. Schuhe lang/ und so dick/ wie ein ziemlicher Hauen-Stiel; der oberste Theil hat ein starckes Zwerg-Holtz/ wie ein Näbinger/ damit man ihn mit Händen regieren und eindrucken kan/ und wann man will/ daß er einmal so tief/ als das andere/ in die Erde gehe/ so wird an dem Ort/ welches ausserhalb der Erden bleiben soll/ein starckes Zwerg-Eisen(wie an einen Knebel-Spies/aber ohne Schärffe)angeschmiedet/darauf kan man auch im Einsencken/den einen Fuß setzen/ damit es desto geschwinder in die Erde bringe; doch ist zu wissen/ daß zu den Würtzlingen eine stärckere und dickere eiserne Stange oder Starr-Stecken vonnöthen/ weil die Wurtzen einen grossen Platz/ damit man sie nicht abreisse/ haben müssen; mit diesem nun/ macht man zwischen die von den Stricken gezogenen/viereckichten Spacien/just in die Mitte/die Löcher in gehöriger gleicher Tiefe/ senckt die beschnittene Würtzling oder Satz-Reben gemählich und sanfft hinein/und schließt hernach die Oeffnung wieder mit Erde zu.

Diß gehet aber nur in wol-tief-und gut-gehauenen Weinbergen an/dann/wer in den harten-oder übel-zugerichteten Gründen/ auf diese Weise/ die jungen Reben/ mit-oder ohne Wurtzen einsencken wollte/ würde sich sehr betriegen/ und kleinen Nutzen daher zu hoffen haben/ wiewol ich davor halte/ daß sich diese Herren de Serres Meynung/ mit den Schnüren/ unbequemlich practiciren läßt/ aus Ursach/ man gleichsam in einem Gitter gehen/ und alle Tritt genau einrichten muß/ und vermeyne/ wann man nur eine gemeine Reb-Schnur/ wie die Gärtner brauchen/gerad und starck aufzieht/und die Reben/ hart darneben/ in einer gewissen Maas einlegt/ und so eine Reyhe fertig/ also mit der andern fortfähret/es soll geschwinder und unmühsamer abgehen.

Wird man nun die Weinstöcke in eine solche Ordnung bringen/ gibt es nicht allein ein holdseeliges/ angenehmes Ansehen/sondern ist auch alle Arbeit desto leichter zu verrichten; wann aber die Reben schon grosse Wurtzen haben/ die in denen auf solche Weise gebohrten Löchern leichtlich brechen/ ists gewisser/ man mache Gräfften/und lege sie nacheinander in einer Weitschafft und guten Ordnung ein/ so bekommen sie besser/ und wird die Wurtzel nicht zertrümmert/die man doch einen Weg/als den andern/ unten mit einem scharffen glatten Messer ein wenig abstutzen muß/ so ziehen sie der Erden Safft desto geschwinder an sich; dabey ist auch der Erden Eigenschafft/ob sie sandigt/ leimicht/ eben/ oder abhängig ist/ da man die Gräben an einem Ort etwas feuchter oder tiefer macht/ nur nicht gar zu tief/ weil des Bodens innerliche Bitterkeit/ wo solche mit der guten Erde vermengt wird/ der Pflantze Schaden bringt.

Von denen Satzungen müssen die obersten schwachen Gipffel/so die alten Flagella genannt/abgeschnitten werden/ weil sie unfruchtbar sind/ und nur von den Winden umgetrieben/das Stämmlein nicht gerne einwurtzeln lassen. Von den Augen/die dem alten Holtz am nächsten sind/ ist die beste Fruchtbarkeit zu hoffen/ und zweiffelsohne/ haben die Alten darum ein wenig altes Holtz bey jeglichem Sätzling haben wollen/ nicht eben/ als ob solches so viel zur Feuchtigkeit nothwendig wäre/ sondern sich vor der Betrieger Arglistigkeit vorzusehen/ dann/wo dieses Zeichen nicht zu sehen/konnten sie aus einer langen Reben 2. oder 3. Sätzlinge machen/ und also den Kauffer hinters Licht führen/ welches aber/ wann ein wenig altes Holtz dabey bleiben muß/nicht geschehen kan. Ist auch Herr de Serres neben denen Alten der Meynung/ daß es besser sey/ man setze die Satz-Reben gerad und nicht gebogen ein/wider den allgemeinen und üblichen Brauch/ weil sie viel eher bekleiben/ und der Safft viel leichter gerad übersich steigt/ als wann er erst durch krumme Abweege fortdringen solle/ faulet auch nicht so gerne.



Cap. X.

Wie die Weinstöcke / sonderlich die jungen/ zu schneiden.

Etliche wollen / daß die Weingart-Arbeit von einem Esel sey erfunden worden/ der (wie Plerius Valerianus meldet) als er ohngefehr in einen Weinberg kommen und hungerig gewesen / hab er die Reben abgebissen / so gut er gekonnt ; und als der Herr des Weinbergs vermerckt/daß diese abgebissene und seiner Meinung nach verderbte Reben/ auf künfftigen Herbst/ mehr Weintrauben/ als die andern getragen/hab ers öffter also mit Fleiß geschnitten/ daraus die gute Wirckung erfahren/ auch andere gelehret; daher werden Bacchus und Silenus. die Wein Götzen / auf einen Esel reutende / gemahlet. Was nun das Schneiden belangt / so haben die Hauer ein Sprüchwort: Wann die Grasmucken singen / so sey es Zeit Weinstöck zu schneiden;das von alten Stöcken zu verstehen/dann die jungen betreffende:

So bald man die Sätz-Reben eingelegt / und die Erden herum vergleicht hat/werden sie 4. oder 5.Finger hoch über die Erden abgeschnitten/und ihnen zwey/oder aufs höchste drey Augen gelassen; wann man sie hauet/ schneidet man die Wurtzen / so oben an austreiben / gantz hinweg/dann sie werden bald von des Sommers Hitze beschädiget/und hindern den Stock/daß er (wie er solle) in der Tieffen keine Wurtzen macht/ wo aber diß nicht geschiehet/ er nie dauerhafftig gedeyen mag. Das übrige Hauen hat keine gewisse Maas/muß aber so offt geschehen / als offt man sihet/ daß Gras und Unkraut sich ungebetten zu Gast laden will / solchen wieder die Thür zu weisen / und es auszutilgen; oder wann der Wein-Garten oben eine Schwarten und dicke Haut kriegt / so meistens nach grossen Platz-Regen / da der Grund leimicht ist/zu geschehen pfleget; sonderlich sol das Hauen/ wo möglich/ angestellt seyn/ wann ein naher Regen zu hoffen ist; vornemlich ist sehr gut/ wann man dieses in Augusto fürnimmt / weil es den jungen Stöcken einen grossen Vorschub zum Wachsen gibt, also bleibt es im October oder November ligen / da wird die Erden angezogen / und die zarten Augen vor des Winters eingreiffender Kälte/ gleichsam mit einem Peltz oder warmen Rock versehen/ des Frostes Grimm desto besser zu erdulten.

Wann nun der Frühling wiederkommt/ muß man/ an einem schönen heitern Tage/ die Erde von der Wurtzen erstlich gantz anbraumen/die überflüssigen Wurtzen abschneiden / sonderlich die oben nächst an der Erden umkriechen wollen/ darnach muß man den Schub/ der von dem obersten Auge getrieben / gantz hinweg nehmen / und dem untersten Schub / der von dem ersten Auge bey der Wurtzen austreibt/ muß man nur ein Aug lassen / die Erden muß nicht angezogen / sondern nur geebnet seyn / dieses aber allein das erste Jahr / die folgenden / wird er wieder angezogen und angehäufft / dann also kommen die Wurtzen desto tieffer und kan ihnen weder Hitz noch Kälte/weder Nässe noch Dürren zu sehr beykommen ; so bald sie in die Höhe schiessen/ müssen sie angepfählt werden/ weil die Bewegung und Erschütterung der Sturmwinde ihr Wachsthum zuruck schlägt ; die andere zwey und das dritte Jahr darauf / darff man nicht viel wegschneiden/ sondern lässet sie wachsen nach Belieben/ damit / wofern

daß

das rechte Zweig abgestossen oder zerbrochen würde / man solches von denen andern Schößlingen wieder ersetzen möge; alsdann muß man auch die ausgestandenen und verdorbenen Stöcke hinwegthun / und frische an ihrer Stelle einsetzen/ doch müssen diese schon Wurtzen haben/und fast bey dem Alter seyn/ wie die übrigen Stöcke. Im vierdten Jahr wird der neue Weinberg im abnehmenden Monden geschnitten/damit der Stam desto kräfftiger sich ergrössere/ welches (wo es im wachsenden Monden geschicht) nicht seyn kan/ weil sich alle Krafft in die Reben begibt / welche auf diese Weise in dem Stammen sich concentrirt, und denselben stärcket; man lässet jedem Stock diesesmal auch nicht mehr als ein Aug/ wanns zum druttenmal beschnitten wird / läst man ihm zwey Augen / und das kan man folgends / nachdem der Stamm dick und starck ist / vermehren bis auf vier oder fünff Augen / je näher die Schößling am Stammen sich befinden / je tauerhaffter sie sind wider die Winde/ und je mehr sie tragen/ und das geschicht im dritten oder vierdten Jahr gemeiniglich / und je besser sie gewartet und unterhalten sind / je reichlicher stellen sie sich wieder ein.

Wann nun die fünff ersten Jahr verstrichen / und der Stamm groß genug ist/ hebt man an zu trachten / daß er Frucht bringe / als läst man ihnen gewöhnlich drey Augen/damit sie sich übertragen; wo freche schöne grosse Stöcke sind / läst man ihnen mehr / und muß man sich disfalls nach des Orts Gewonheit richten/lieber aber zu wenig/ als zu viel Augen lassen.

Die alten Stöcke zu schneiden / soll ein Weinhauer das vergangene Leesen beobachten/ist es reich gewesen/ lasse er weniger/ ists aber schlecht und sparsam gewesen/ lasse er mehr Augen. Die gewisseste Prob ist/daß du ihm mehr Augen lassen must/ wann der Stock nicht mit denen Schüben und Augen/die du ihm gelassen/ zufrieden ist/sondern aus dem harten Holtz frische Schößling zu treiben beginnet/ weil er zu viel überflüssige Feuchten / und mehr Nahrung hat/ als er seinen Reben mitzutheilen schuldig ist / auf diesem Fall kan man ihm künfftig mehr Augen lassen / damit seine Krafft zu deinem Nutzen / und nicht vergeblich in die unnützen Neben-Schößling angewendet seye.

Im Gegentheil / wann die ihme gelassene Augen / schwache Schübe machen und kurtz bleiben/ists ein Zeichen/daß er übersetzt worden; also kan ein vernünfftiger Baumann einem und dem andern begegnen/ damit jedem / nach seinem Vermögen / der Billichkeit nach/ fortgeholffen werde. Der Schnitt muß aber dem letzten Auge / so hoch als möglich/geschehen/ damit wann ja das Holtz oben (wie offt geschicht) ein wenig zu welcken anfienge / das Aug davon unbetrübt sey. Der Schnitt soll nie gleich durch / sondern nach der Zwerch abhängicht gehen/damit das Regen-Wasser/so wol als ihr eigenes/ so sie allzeit im Frühling nach dem Schnitt von sich geben / desto leichter abfliesse / und die Augen nicht verletze; also kan der höchste Theil des Schnitts bleiben/ wo das nächste Aug stehet/ damit das Wasser auf der andern Seiten absincke. Theils thun den Schnitt also / daß seine höchste Seiten sich gegen den Ort kehre / wo die meisten Wetter und Regen herkommen/ und dergestalt den Schnitt etwas von den Winden und Ungewitter abkehren / so die Vernunfft billichet/ daß es nicht übel gethan seye.

Wann der Stamm allzufrech treibt/ läst man bisweilen einen Neben-Zweig stehen/ daraus man mit der Zeit noch einen Stamm formiren/ und also des Stocks willige Fruchtbarkeit befördern/den alten Stamm aber/ wann er untauglich/ gar abkommen lassen/ und also den Stock gleichsam wieder verjüngern kan; je niedriger aber dieser gehalten wird/ je beständiger dauret er; das Beschneiden kan in künfftigen Jahren umgewechselt werden / daß man heuer im wachsenden/ und das folgende Jahr im abnehmenden schneidet/ und so fortan; also wird der Wurtzel und Stammen so wol/ als den Reben/ einmal ums andere geholffen.

Man glaubt/ daß den Reben das Eiß nicht schade/ wann man solche selbst/oder das Wein-Messer/ damit sie beschnitten werden/ mit Baum-Oel und Knobloch beschmieret. Je eher die Wein-Reben beschnitten wird/ je mehr Holtz macht sie/und je später solches geschiehet/ je mehr Frucht bringt sie/ wie solches Plinius, Columella, Palladius, Constantinus und Crescentius einhällig bezeugen; es soll aber das Schneiden auf das späteste vorbey seyn / wann im Frühling Tag und Nacht gleich sind; doch ist auch in diesem Constitutio Aëris & Climatis zu beobachten.

Die Zeit des Beschneidens muß nach der Stöcke Eigenschafft/ und des Gewitters Beschaffenheit früher und später seyn; ligt der Weinberg an einer warmen Anhöhe/ in einem dürren Grunde/und die Reben kleinmärckig sind/ muß man ihn desto balder; hingegen ligt er eben/ in gutem feuchten Erdreich/ und hat Reben/die grosses Marck haben/ desto längsamer schneiden. Niemals soll man diese Arbeit an einem feuchten/ trüben/ kalten/ windigen Tag/ sondern allezeit bey schönem/stillen/ warmen Wetter verrichten. So kan auch ein bescheidener Weinhauer in diesem Maas halten/wann er siehet / daß seine Stöcke mehr Holtz als Früchte bringen/ daß er ihn etwas später/und wann sie mehr Früchte als Holtz bringen / desto zeitlicher schneide / damit weder an einem / noch dem andern einiger Uberfluß seye / und der Abgang beederseits ersetzet werde/ weil die Frucht ohne Holtz nicht kommen / und das Holtz ohne Frucht kein gutes Leesen geben kan.

Vor allen Dingen muß man die Weinzierlen wol nachsehen lassen / ob sie mit dem Reben-Schnitt recht umgehen/ nicht zu viel oder zu wenig Augen lassen/ und sollen die Macht/nicht haben einige Bögen zu verkauffen/ dann wofern ihnen diß passirt wird/ so nehmen sie den Stöcken zu viel gutes Holtz / und sehen mehr auf ihren eigenen/ als des Herrn Nutzen. Es muß auch dieses bey den alten Reben in gute Betrachtung kommen/ ob der Grund feist oder mager / dann die frechen und geilen Weinstöcke / die gute fette Herberg haben/ und die mehr Frucht ernehren können / denen kan man wol mehr Augen lassen / damit sie sich nicht von sich selbst mit unnützen Holtz überladen; hingegen aber muß denen schwachen Stöcken / die schlechten Boden haben/ desto weniger/ und aufs höchste nur zwey/ oder gar nur ein Aug gelassen werden.

So sind auch die unterschiedliche Sorten der Weinstöcke mit dem Schnitt zu unterscheiden/ denn diese/wo die Augen weit voneinander stehen/ müssen schon höher geschnitten seyn/ als die/ da die Augen enge bey einander stehen; also nach dem der Boden gut / und die Reben

den frech/ muß man auch desto höher den Schnitt führen. Sonst bezeugt Camillo Tarello in seinem Ricordo d' Agricoltura, daß es gewiß sey/ je mehr man dem Stock Holtz läst/ je weniger Frucht er bringet/ und je weniger man ihm lässet/ je besser trägt er.

Cap. XI.

Wie die jungen Wein-Gärten ferner zu warten.

NAch gewöhnlicher Weise/ wird ein Weinberg zu dreyenmalen gehauen/und wann der Grund nicht allzu letticht/ recht vermischt ist/ bedarff er destoweniger Mühe/ weil die Erde ohne diß mild und röhricht ist/ so allein hierinnen gesucht/ und deßwegen das Hauen gethan wird Und/wie alle Gewächse dreyerley Bewegung/als das Aeuglen/Blühen/u. Fruchtzeitigung haben/also dienen auch diese dreyerley Arbeiten zu allerseits wol-ersprießlicher Beförderung; also/ wann man 10. Tagwerck hat/ ist rathsamer/ man nehme 10. Hauer/ und verrichte es in einem Tag/ als wann man nur einen nimmt/ und muß 10. Tage darzu haben/ indem das schöne Wetter/ so man zu der Weingart-Arbeit verlangt/eher auf einen Tag/als auf 10.zu bestättigen/die Arbeit befördert/und der Unkosten gleichmässig angelegt wird;und/wer hierinnen Fleiß anwendet/darff seine Wein-Gärten nicht so viel dungen/ weil sie/ ohne solche/bessern/gesundern/dauerhafftern/ auch nicht wenigern Wein zu geben pflegen.

Ein guter Haus-Wirth soll nie keinen vergeblichleeren/ unfruchtbaren Platz in seinem Weinberge gedulden/ sondern mit Untersetzen und Gruben nach und nach den Abgang ergäntzen/ darzu er fremder Hülffe unbenöthigt/wann einmal sein Wein-Gebürg mit edler und früchtiger Gattung versehen ist/ja/er kan vielmehr/ im Fall des Bedörffens/auch seinem Nächsten mit dem Uberschuß dienen.

Was gegrubt wird/ darff zwar nicht gedunget werden/ doch hilfft solches zu deren geschwinderer Fortwachsung; viele lassen das erste Jahr die gegrubten Reben etwas eröffnet/ damit die Feuchtigkeit unverhinderten Zugang haben möge/ ist aber nur in trockenen/ schlechten und abhängigten Gründen zu thun; in ebenen/ fetten und feuchten Wein-Gärten aber/ wo die Wasser eingreiffen/ und die Stöcke erträncken und ersticken möchten/ wäre dieses mehr ein Verderb/ als ein Vortheil.

Cap. XII.

Von den Wein-Hecken.

DIe Hecken/ Pergulæ vel apertæ, die an die Mauren aufgeführt/ vel compluviatæ, die wie ein Bogen-Gang im Garten formirt sind/und also bey den Häusern und in den Gärten auferzogen werden/kommen allein und am besten von Gruben und denen Reben/ die allbereit wol gewurtzelt haben/ und diese nimmt man von der besten Gattung/ die an Art und Fruchtbarkeit die edelsten sind/ allein/die Erde muß man etwas tiefer ausgraben/ und/ dafern der Grund undienlich/ mit einer bessern/ als Gassen-Koth und Dung/ verbessern; sie werden erstlich darum weit voneinander gesetzt/ damit man Platz habe/ die Reben durch das Gruben gleich auszutheilen/ und also die Hecken desto grösser zu machen/man läst den Stamm/nach Belieben/höher und niederer wachsen/ und werden offt von einer Wurtzel etliche Stämme getragen/ die sich dann wieder in unterschiedliche Reben und Zweige austheilen/sie müssen aber gegen Morgen und Mittag/damit sie die Sonne haben können/ gesetzt/ an Geländer/ Latten oder Gegitter/ wohl angebunden/ und vor der Sturm-Winde Anfall/ mit genugsamen Banden gehefftet und versichert seyn/ doch also/ daß sie das Band nicht versehren möge/ und das muß nach und nach geschehen/nachdem die Hecken viel Schößlinge und Schübe von sich gibt/den gantzen Sommer-durch/sonderlich im Augusto, da man die überflüssigen Wipffel zugleich abschneiden lässet/ damit die freche Krafft der Wurtzel nicht den unnützen Zweigen/ sondern den Wein-Trauben zum besten komme; sie tragen zwar mehr Früchte/ als die niedern Weinstöcke/ bedörffen aber auch mehr Sorg und Aufsicht. Die Hecken geben einen lieblichen Schatten/ & subdiales inambulationes umbrosis pergulis opacant, wie Plinius major lib. 14. cap. 1. davon schreibet.

Mit der Dung muß man ihrer sonderlich wohl warten/doch muß sie nicht hart an die Wurtzen/sondern aussenher gelegt seyn; in kalten Ländern ist der Roß-Mist/ und in den warmen der Küh-Mist tauglicher/der Tauben-Mist/ und die Abschnittlinge von Buxbaum/ sind noch besser/ doch ist weniger schädlich/ wann die Dung/ als die übrige Arbeit/ unterlassen wird. Die Hecken-Trauben/sind vor den Winden/weil sie wohl angebunden/und vor der Fäulung/weil sie hoch hangen/sicherer/ als die niedern Stöcke/massen sie von denen aus der Erde dünstenden Dämpffen/nicht so leichtlich berührt werden/wie die niedern Stöcke/so gar bey der Erde stehen.

Die Bande machen etliche von weydenen Rinden/ sie werden aber offt so verhartet/ daß sie das zarte Holtz in Winds-Bewegung hinfretten und Schaden thun/ also nehmen etliche Spaget/ oder groben starcken Zwirn/etliche aber feuchtes Stroh; auf den Latten oder Gabeln und Stützen/ darauf die Reben liegen/ müssen keine Band entzwischen kommen/ weil sie bald reissen/ oder den Reben sonst schädlich seyn möchten. An dem Gemäuer/ wo der Sonnen Widerschlag die Wärme verdoppelt/ tragen sie trefflich viel/ und werden desto zeitiger und wolgeschmacker. Man macht wol auch von dergleichen Hecken gantze Gänge/ als wie gewölbt/ in dem

dem Garten/ können aber nicht so wol reiff werden/weil eines dem andern die Sonne nimmt/ und vom Schatten daran verhindert wird/es sey dann/daß sie vom Mittag nach Mitternacht gerichtet/ Osten zu einer/ und Abend zur andern Seite/von Norden aber einige Schirmung und Vorstand haben.

Die Höhe der Hecken wird nach der Mauer oder des Geländers/auch des Gewitters Beschaffenheit bald höher/bald niedriger gezieglet. In Italien und Savoyen/ wo die Trauben an den Bäumen Reyen-weise erhöhet/ und darzwischen Aecker mit Getraid gebauet werden/ braucht man insgemein nicht alle Bäume/ sondern nur diejenigen/ die keine bittere Wurtzen haben/ als Nuß-Baum/ Eschen/ Dörnel-Baum/ Felber oder Weyden/ so von den Alten darzu gebraucht worden/ jetzt aber haben Kirschen- und Weichsel-Bäume bey den meisten den Vorzug; andere Bäume/die grossen Schatten mit den Aesten machen/ und mit der Wurtzen weiten Platz einnehmen/ sind zu diesem Handel nicht dienlich.

Cap. XXIII.

Wie man die Reben peltzt.

Das Peltzen scheinet eine unnothwendige Sache in der Wirthschafft zu seyn/ aber gleich nutzlich und curios; das Peltzen ist darum erfunden/ daß man erstlich die Reben/ so gar kleines Marck nehmen/ und daher nicht gern einwurtzeln/durch diese Kunst fortbringen/und da sich etwan in unserm Wein-Gebürge/ ein- oder ander Stock finde/von schlechter und geringer Gattung/oder der wenig Frucht brächte/ man auf denselben eine bessere Art aufpeltzen/ und alsobald wieder verbessern könnte. Die Alten habens auf solche Weise verrichtet: Erstlich haben sie den Stock nach der Zwerg/ von unten-an/biß oben/so hoch/als ihnen gefallen/an einem festen Ort durchbohret/ und unten Peltz-Zweig hinein gesteckt/daß er das gantze Loch ausgefüllt/ sie haben den Zweig zwar gesäubert/ und von aller groben Rinden unten entledigt/ aber nicht gar geschälet/ noch die Augen verwüstet/ darnach haben sie den Zweig 4. Finger hoch oben abgeschnitten/ und 1. oder 2. Augen gelassen/ das Loch haben sie mit Wax oder Laim vermacht/und mit Rinden und Tüchern sorgfältig verbunden/ daß keine Feuchten noch Winde haben eindringen können/ der Stamm war vorher etwan einen Schuh hoch über der Erden abgeschnitten/und der Zweig ward von dem nächsten guten edlen Stock genommen/durchgeschoben/(weil die Augen noch gar klein und subtil sind) aber nicht abgeschnitten/ und ein baar Jahr also an seiner Mutter gelassen/biß er des neuen Saffts gewohnet/ hernach wieder abgeschnitten.

Weil man aber diese Gelegenheit nicht allfall haben kan/ daß ein guter edler Stock/ davon man peltzen kan/ so nahe an den schlechten stehet/ daß man nach Belieben damit verfahren könnte; daher es thulicher/ wiewol ungewisser/daß man den Stamm/darauf man peltzen will/ nur halb/ biß auf den Kern (ohne Verletzung desselbigen) durchbohret/ dahinein man einen andern Zweig/ mit einem scharffen Messer wol zugespitzt/und/nach der Grösse des Löchleins vergleicht/ doch/ daß man das Marck nicht berühre/so fest man kan/hineinsteckt/biß er die Höle völlig ausfülle/ darnach mit Wax oder Laim wol vermacht und gebührlich verbunden; das Loch muß man von obenher abwärts bohren/ mit einem von gleicher Grösse geformten Hohlbohrer/ dann dieser zerkliebet nicht so leicht/ fasset auch den Holtz-Staub rein in sich/und besser/ als die andern Näbinger; und auf diese Weise habens die Alten (laut Columellæ l.4.c.29. und Palladii l.4.c.1. Zeugnus) meistentheils im Brauch gehabt.

Zu unsern Zeiten aber/werden sie/wie die Bäume/in die Spalten gepfropfft/allein ist diß der Unterschied/daß die Weinstöcke von der Erden gantz entblöst/ einen halben Schuh/oder etwas wenigs mehr/drunten glatt abgeschnitten/ und also (doch mit Verschonung des Marcks) gespaltet/ und 2. Zweiglein/ die zugerichtet/ und mit der Rinden auswärts gekehret werden/darnach werden sie sacht verwahrt und verbunden/ wie die Baum-Peltzer/ und läßt aus dem Grunde nur 2. Augen an jedem Zweige heraus ragen/das übrige wird mit Erden bedeckt.

Diese Art ist aber nicht dauerhafft/ weil aus dem gespaltenen Stamme der häuffig-fliessende Safft die Zweige zu ersticken pflegt; diesem vorzukommen/ mag man unterhalb des gepeltzten Orts/ den Stamm eröffnen/ daß die überflüssige Feuchtigkeit dort ihren Ausgang habe/wie sie also schwerlich lang leben mögen.

Darum thuns etliche auf diese Weise: Sie machen eine weite und tiefe Grube um den Stock/ den sie peltzen wollen/ an welchem sie seine Aeste mit den Spitzen voneinander breiten/ aufwärts biegen/ 4. Finger oberhalb der Krümme/ einen Schuh tief unter der Erden/ werden die Aeste glatt abgeschnitten/ mit einem scharffen Messer 3. Finger tief gespalten/ und wird ein Zweig zweyeckicht geschnitten/ daß beederseits die gebliebene Rinden/mit des Stamms Rinden übereinstimme; daher muß auch Zweig und Stamm von gleicher Grösse erwählet werden/ man bindets hernach nach Gebühr/ und verschütts mit Erden/ daß allein 2. Augen aus der Erde sich hervor thun.

Alle diese Peltzungen geschehen im Frühling/ bey stillem schönen Wetter/ bald vor- oder nach dem Neu-Monden; die Zweige nimmt man gerne von den kleinmärckichen Reben/ die man ohne Schaden besser beschneiden kan/ und nimmt die Augen/ die nächst am alten Holtz stehen.

* * *

Cap.

Cap. XIV.

Andere Künste / die Reben betreffend.

MAn kan zweyerley gleich-grosse gerade Reben nehmen / von unterschiedlicher Art und Farben / kan sie also spalten / das beederseits das Marck nicht beleidigt werde / hernach sie fest und gehäbe zusammen fügen / mit Wachs und leinen Tüchern verbinden / wol vermachen (ausser daß man der Augen schone / unten und oben / wo sie einwurtzen und austreiben sollen) und also in die Erden setzen / daß zwey Augen oben herausgehen; wann sie wol gewartet und begossen werden / (wie in einem Garten geschehen kan) treiben sie / und bringen hernach vermischte zweyerley Früchte / jedes nach seiner Gattung / schwartz und weiß zugleich.

Will man aber / daß sie noch mehr untereinander an Farb und Geschmack sich vermischen / muß man im Majo zwey unterschiedlich zarte Reben-Schößling nehmen / eines halben Schuhes lang / mehr oder weniger / ohne daß sie vom Stamm abgebrochen werden / und sie also / ohne Spaltung gehäbe zusammen binden / so werden sie / wegen ihrer Zärtigkeit / fest zusammen wachsen / das andere Jahr / im Mertzen / muß man sie gruben / ein paar Augen ausser der Erden lassen / so werden beyde ein Holtz in einander vermengt geben / und Früchte bringen / wie man begehrt.

Man kan auch einen schönen glatten Reben-Zweig / aus den trächtigen Hecken / die allbereits getragen / aussuchen / die Rinden davon einer flachen Hand breit abschälen / mit einem gespaltenen Hafen (wie es die Gärtner mit den Nägelstöcken machen) umgeben / mit guter Erden ausfüllen / mit einem starcken Pfahl anhefften und anbinden / daß es nicht viel von den Winden möge bewogen werden / auch solche über Winter stehen lassen / im folgenden Frühling abschneiden / und an ein beliebiges Ort versetzen / so sollen sie / wo nicht im ersten / doch im folgenden Herbst Trauben bringen.

Eine wunderbare Wein-Reben zuzurichten / lehret Charles Sorell Tomo tertio, de Science universelle, auf folgende Weise: Nimm unterschiedene Wein-Reben / von den Stöcken die allerley Arten und Farben Trauben bringen / binde sie gehäbe und fest zusammen / stecke sie in ein unten abgeschnittenes Widder-Horn / oder in eine andere hole Röhren / also daß sie oben und unten ausgehen / stecks also mit dem einen Theil in die Erden / nach dreyen Jahren werden sie zusammen gewachsen und das Horn verfaulet seyn; wo das aber nicht wäre / muß man das Horn oder Rohr zerbrechen / die übrigen Reben / ausgenommen einer / die am starcksten und besten gewachsen ist / abschneiden / so haltet man dafür / daß solcher Stock von allerhand Farben und Arten Trauben tragen soll; und diß soll sich auch practiciren lassen mit allen Bäumen. Man sagt / wie P. Tylkowsky de Reagrariâ f. 470. meldet / daß der Weinstock eine grosse Antipathiam mit der Hasel-Stauden / dem Lorbeer / Rättich und Kohl-Kraut habe / hingegen aber die Albern / Rusten / Weiden / Feigen und Oel-Baum liebe; der beste Ort für dem Weinstock soll seyn / wo ein Wald ausgebrannt worden / aber die Erde muß mild und nicht fest seyn; sie haben auch gern / wann man Spreyer / von Flachs oder Rocken / zu ihren Wurtzen legt.

Man kan auch mehr / drey oder vier zarte Reben / von nahe beysammen stehenden Stöcken zusammen binden / und dardurch die Seltzsamkeit und Verwunderung dieser Frucht vermehren. Wer sonsten den Reben / daß die Trauben einen Gewürtz-Geschmack / oder Geruch / oder sonderbare Süssigkeit / oder Krafft / den Leib zu eröffnen / den Schlaff zu befördern / dem Gifft zu widerstehen / oder andere Artzneyische Wirckungen zu haben / einzupflantzen / die Wein-Trauben ohne Kern; daß ein Weinstock zugleich Trauben und Oliven trage; einen Weinberg über einen Tisch / oder wo man will / und alle dergleichen fürwitzige Künste zu machen / versuchen will / der wisse / daß solche einem Haus-Vatter mehr Hindernus als Beförderung geben / sein Hauswesen wol und glücklich anzustellen; doch mag / wer da will / bey Plinio, Constantino, Joh. Baptista Porta, Colero, und andern Wirthschaffts- und Kunst-Büchern nachsuchen. Ich / meines Theils / habe sie mit Fleiß unterlassen / alle unnothwendige Ausschweiffe zu vermeyden / und einen Hauswirth lieber davon abzumahnen / als anzufrischen / weil viel gute Zeit (die ein köstlich Ding / und anderwärts besser anzulegen) damit verspielet / und unter zwantzig oder dreyssigmal kein guter erwünschter Ausgang verspühret wird; zudem / wann man von unterschiedenen edlen Geschmack und schönen Farben / oder einer und der andern Artzney-Krafft Wein haben will / sind sie auf andere Weise leichter und gewisser zu wegen zu bringen: Allein diese fürwitzige Künste habe ich schlüßlich (weil es gantz wahr-ähnlich) beyfügen wollen / daß / wann man / nachdem die Trauben verblühet / allgemach kleine Körnlein angesetzt haben / solche in ein Glas von engen Mundloch und weiten Bauch sacht hineinschiebt / doch an den Reben stehen lässet / das Glas vor Lufft und Feuchten wol verwahret / und fest anbindet / daß es nicht weichen kan / so wird die Traube in dem Glas nicht minder wachsen zu ihrer Vollkommenheit / und wunderlich fürkommen / wie es durch das enge Mundloch in das Glas kommen mögen.

Cap. XV.

Wein-Reben Mängel zu ersetzen.

ALle Kranckheiten und Gebrechen der Reben entstehen entweder vom Gewitter / von Kriegs-Verwüstungen und Leut-Mangel / oder von Unverstand und Unfleiß dessen / der ihrer warten soll; dem ersten / weil es von GOttes Geschick und Zulassung entspringt / kan menschlicher Fleiß nicht entgehen; das andere aber / als wann man nicht zu rechter Zeit hauet / schneidet / dunget / vor dem Vieh ver-

vahret/ muß durch Fleiß und Ordnung gebessert/ und was schadhafft gewesen/ wiederum zu Nutzen gebracht werden.

Besorgt man einen Reiff/ kan man mit feuchtem Gestrohe/oder halb verfaultem Mist/einen starcken und dicken Rauch machen/ dardurch die Lufft etwas gemildert wird; man kan dieses Mittel auch hernach brauchen/wann mans nur verrichtet/ ehe die Sonne darein scheine/ daß man an etlichen Orten im Weinberg Häufflein mit dieser Materi macht/ und also räuchert. Wo die Wein-Gebürge von diesem Feind offt angesprengt sind/ muß man das Schneiden desto später vornehmen/weil es nicht leichtlich treibt/bis es von dem überflüssigen Holtz entlediget worden/ indem der Safft sich überall ausbreitet/ nicht so starck treiben kan/ als wann er nach dem Schnitt/ allein in zwey oder drey Augen/ seine gantze Wirckung eingiesset; ist also in diesem Fall nach des Grundes und des Wetters gewöhnlicher Erfahrung zu handeln.

Wider die schädlichen Nebel/ soll man die Wurtzen und Blätter der wilden Kürbesen zerstossen ins Wasser legen/uñ die Weinstöck mit diesem Wasser besprengen/ nach dem der Nebel vergangen ist; Wann die Trauben anfangen zu faulen/ ehe sie noch zeitig sind/ soll man alten Aschen/ oder solchen mit Gersten-Mehl vermischt/ und mit Portulaca-Saamen vermengt zur Wurtzen legen/ wie P. Tylkovvsky fol 476. bezeuget. Für die Kefer und Ungezieser der Reben/ soll man/ nach Tarelli fol. 75. seinen Rath/ von solchem Ungezieser in ein Baum-Oel legen/und den Stein/ damit die Reben-Messer geschliffen werden/ netzen; dieses Ungezieser findet man am meisten im May oder Junio/legt sie ins Oel/und behaltet solches zum Gebrauch/ wann man den künfftigen Frühling die Reben schneidet.

Das Ungezieser in den Wein-Gärten kan man vertreiben/wann man zwischen den Weinstöcken einen Rauch macht von Kühe-Mist/oder Galbano,oder alten gebrannten Schuhe-Sohlen/ oder Hirschhorn/ oder Weiber-Haaren; es hilfft auch/ wann man die Reb-Messer vorhin/ ehe man die Reben schneidet/ mit Oel besalbet/ darinnen Spanische Mucken sind gebaisst worden.

Wann Hagel oder Frost die Reben verderbt haben/ soll man alsobald darauf alle Schößling/gute und böse/ bis auf das frische Holtz gäntzlich glatt wegnehmen/ dann/ wo man die erfrornen Reben lang darauf stehen lässet/ kriegt das Gifft oder der kalte Brand immer tieffer in der Wurtzel zu/daß also der gantze Weinstock verderbet wird; schneidet mans aber ab/so wird erstlich das kriechende Ubel hinweg gethan/ und die niemahl müssige Natur bringt aus der noch unverderbten Wurtzel neue frische Schößlinge; ja wol offt/wann die Fröste im April oder May einfallen/ eben dasselbe Jahr auch Trauben; aufs wenigste gibt es viel Holtz/ daß aufs andere Jahr ein desto reicher Leesen zu hoffen/ da sonst der Wein-Garten in Gefahr stehet/ wol gar zu verdorren/ oder doch in drey oder vier Jahren hernach nichts fruchtbarliches davon zu hoffen ist.

Wann die Weinstöcke anfangen matt zu werden/ muß mans tieffer hauen/ besser dungen/ und desto weniger Augen lassen/ damit sie wieder taugliches Holtz schiessen/und durch Gruben mögen weiter gepflantzt werden. Man kan auch alte ausgetragene Stöcke/ die nur eine Reben treiben/ also verjüngen/ wann man den Stock mit samt der Reben in die Erden legt. Man soll aber beynebens sich befleissen/daß man in diese Gräfften festen Grund/ Treber/ Hörner und dergleichen darzu thut/daß die eingelegten Reben/ desto besser und bälder einwurtzen mögen; und dieses ist/ wie Khagorius vermeldet/ein besonder fürtreffliches Mittel/ noch nicht jederman bekannt/ eine abkommene Reben zu recht zu bringen/und fruchtbar zu machen: Wie ich (spricht er ferner) dasselbe an etlichen Plätzen/schlechter alter Reben/ so unter meinen jungen gewesen/ mit sonderbarem Lust und Nutzen gebraucht und erfahren.

Also kan auch denen vom Krieg und Leut-Mangel verderbten Reben geholffen werden/ daß man alle alte Erden davon abraume/ und frische gute darzu schütte/aufs wenigste bekommen sie wieder frische Schoß/ davon man weiter gruben kan. Wegen der Platz-Regen müssen Gräben und Abläuffe gemacht werden/ damit sie ohne Beschädigung der Reben abfliessen mögen.

Vor allen Dingen hat ein Haus-Vatter zu sorgen/ daß er keine Leut in seinen Weinbergen gebrauche/ die des Landes Art und der Reben Beschaffenheit und Natur keine gründliche Wissenschafft haben/ aus welchem ihm grosser Schade kan zugezogen werden; daher dis bey Zeiten abzustellen/ und um taugliche sich zu bewerben/ wann er nicht seines Wein-Gartens Ruin und Untergang bey Zeiten sehen und bereuen will.

Herr D. Weber in seinen curiosen Discur senf. 353. sagt: Wann man einem krancken Weinstock helffen will/ soll man Reb- oder Eychen-Aschen mit sehr starckem Essig vermischen/ und den Stamm damit begiessen; darzu dienet auch alter Urin von Menschen/ zur Wurtzen geschüttet. Africanus sagt: Brenn Reb-Holtz zu Aschen/ rühr es mit dem Safft/ der aus den Reben rinnet/und vergrabe es mit Wein mitten in dem Wein-Garten/so kommt dir kein Wurm hinein. Sed fides sit penes Authorem.

Die meisten Alten sind auch der Meinung/ daß das Kohl-Kraut in den Wein-Gärten kein gut thue/ und diese beede Gewächse eine heimliche Feindschafft gegen einander tragen/ eines neben dem andern nicht gedeyen möge; Andere glauben/ es komme allein/ wann der Grund so mager/ daß er/ beeden Safft zu ertheilen/ nicht genugsam sey/ und meynen/wann nur der Grund fett und gut ist/ würden sie beederseits wol gedeyen. Es schaden auch die grossen Wind und Platz-Regen/ sonderlich in hohen Gebürgen/ da sie mit grossem Gewalt die Dung und den guten Grund von den Wurtzen entblössen/wegschwemmen/und offt Stock und Erde miteinander fortreissen; da werden in hohen Gebürgen die Wein-Gärten fein Staffel-weise/mit steinernen Mauren/wie mit Bäncken/ umgeben und eingefasset/ so kan der Regen den Grund nicht so bald aufheben und fortschleppen; sonderlich halten die Wein-Hauer im Frühling die kalten Regen für schädlich/ und zwar/ wann sie an den Reben bald darauf angefrieren.

Unter den schädlichen Feinden der Reben sind auch kleine Keferl mit langen Rüsseln/ die die zarten Schößling im Frühling sehr verwüsten/ die Blätter zusammen rollen/ und ihre Eyer hinein legen/ die kan man durch nichts anders/ als gar zeitlich frühe Morgens abklauben/ von den Stöcken wegbringen/ sie in ein Beck voll Wassers abschütten/und die zusamm gerollten und

mit

mit Eyren gefüllten Blätter abreissen und vertilgen lassen.

Ameissen und anders Ungezieffer zu verjagen / dienet den Wein-Garten offt umhauen / und ihre Nester verstören/und bisweilen die Erden mit Aschen von Laugen und Holtz-Kohlen / Ofen-Ruß/ oder andere Dunge mischen / so sonderlich die Ameissen hart vertragen können.

Wann der Stock von der Hauen/ oder sonst / verletzet/, zerspalten oder zerbrochen ist/ es sey unten/ oder oberhalb der Erden/ muß der Schaden mit Kühe-Mist und Letten untereinander vermengt/ wol eingebunden/ und so lang/ bis es abheile/ gelassen; wann die Ziegen oder andere Thier die Zweige abbeissen / muß es unter halb des Bisses glat abgeschnitten / und hernach die Wirckung der Natur überlassen werden.

Wann ein Weinberg nicht gern tragen will / ist ihm besser nicht/als durch Einlegen/Gruben und Peltzen geholffen; die übrigen Mittel/ wovon die Alten viel geschrieben/ weil sie nicht allein mühsam/ sondern auch zweiffelhafftig/ und theils aberglaubisch / hab ich nicht anzeigen/ oder damit viel Pappier verderben wollen.



Cap. XVI.

Vom Hauen-oder Hacken.

Das erste Hauen geschicht zeitlich im Frühling / so bald man verhofft/ die grosse Kälte sey vorbey/ ein Jahr zeitlicher/ das andere später/ nachdem sich das Gewitter erzeiget / da muß man ziemlich tieff hauen / doch wol acht geben / damit der Weinstock an den Augen nicht beleidigt werde / so müssen auch die obenher nächst an der Erden umkriechende Wurtzeln sorgfältig abgeschnitten seyn / doch mit dieser Bescheidenheit / daß man sie nicht gar hart an der Haupt-Wurtzen abschneide / weil immer frische nachwachsen/ sondern eines Fingers lang davon/so kan auch die Feuchtigkeit nicht so leicht in die Wurtzen eindringen/ und sie faulend machen; diese Arbeit geschiehet im Herbst etwas spat / nachdem es zu wintern beginnet/was für Wurtzen auf einem Schuhe tieff und darüber sich ansetzen / ist alles wegzunehmen; dann wo man diese / sonderlich im Fasthauen/ stehen lässet/machen sie/ daß der Stock von unten keine rechtschaffene Wurtzel einhäfften kan / weil die obenhin umfladderenden Wurtzen ihnen allen Safft entziehen/dieselbigen aber / weil sie so seicht ligen/ von einer geringen Kälte / oder von übriger Sonnen-Hitze leichtlich mögen verderben/ und dardurch der Stock abwelcken und verdorren.

Man kan auch bey dieser ersten Arbeit alle Stein und Wurtzeln fleissig wegraumen / die grossen Erdschrollen zerklopffen/ alles Unkraut mit samt der Wurtzen ausreuten; es soll aber dieses bey trockenen schönem und stillem Wetter vorgenommen seyn.

Das andere Jethauen wird mehrentheils im Majo verrichtet; damit das zumal gewöhnlich aufkaimende Unkraut zeitlich aus dem Wein-Garten komme/ werden auch alle unnütze überflüssige Reben / die unten bey der Wurtzel ausschlagen/ abgebrochen / und glatt auff ihrem Ursprung abgerissen.

Man soll sich auch damals hüten/ daß kein anderer Saame in dem Weinberg geworffen/ und also doppelter Nutzen gesucht werde/ weil/ was hierinnen möchte

zugehen/ gewißlich an den andern abgehet; viel bauen Hirsen/Hanf/Türckischen Weitzen u. andere Gewächse hinein; man solls aber den Weinzierln keines weges zulassen/das Geringste hinein zu bauen/ weil sie auch einer geringen Erlaubnus hernach zu ihrem Vortheil mißbrauchen/ und / wo man ihnen den Finger reicht (wie das Sprichwort lautet) sie die gantze Hand haben wollen.

Zum drittenmal hauet man zu Ende des Junii / oder Mittel des Julii / das heist man Bandhauen / ehe als die Weinbeer in den Reim gehen; jetzt mag man auch die Stecken/ die abgehen/ schlagen und wieder aufrichten/ wann sie umgefallen/ und werden die abhangenden Reben von neuem wieder aufgebunden.

Das vierdte Hauen geschicht im Augusto/ das heisset man weich Wein hauen; da werden auch zugleich die obersten Wipffel von den frechen Weinstöcken abgeschnitten/ damit die Krafft / so die Wurtzen an dieser Wachsthum gelegt / allein und völlig in die Reben komme/welches man auch in kurtzer Zeit sehr wol spühren kan / wie sie sich ergrössern und vollkommener werden; es wird auch das überflüssige Laub weggestreiffet/ damit der Sonnenschein zu den Trauben möge.

Item wo man im folgenden Herbst zu graben gedenckt/ist jetzo Zeit/daß man die Gräben oder Gräfften (wie sie genennet werden) aufwerffe / damit sie vom Gewitter und Gestirne ermarbet/ desto leichtlicher hernach den eingelegten Reben ihre Nahrung mittheilen / und ihr Wachsthum beschleunigen.

Diese Wein-Gart-Arbeit ist nicht an einem Ort wie an dem andern/dann/ wann der Grund sandicht / rogel/ nicht grasicht/ darff er des Hauens nicht so offt / als wo freche/ fruchtbare / gaile / oder auch harte und lettichte Erden/welcher allein/ mit offtermals widerholten Hauen muß geholffen werden.

Etliche (wie Herr Rhagorius meldet) hauen ihre Reben etwas weniges vor dem Winter/ wird aber/wie er selber sagt / grosse Fürsichtigkeit darzu erfordert/ daß man das Jahrs-Gewitter wol beobachte/ dann solte gähling darauff eine Kälte einfallen / könnte sie durch das aufgeriegelte Erdreich bald an die Wurtzen dringen / und also schädlich seyn; daher in diesen und andern sich ein vernünfftiger Haus-Vatter nach seines Grundes und des Gewitters Eigenschafft / seines Landes Gebrauch / und seiner fleissigen und guten Nachbarn Beyspiel/ zu richten hat.

Die Wein-Reben müssen jährlich / nach Tarelli Meynung/ wenigst dreymal gehauet werden/ dieweil drey natürliche Trieb und Bewegungen in ihnen anzumercken sind / die erste ist/ wann sie anfangen zu grünen und auszuschlagen / die andere ist zur Blühe-Zeit / und die letzte / wann die Trauben anfangen zu reiffen / wie Columella lib. 4. c. 28. und Plinius lib. 17. c. 22. bezeugen ; das erste Hauen muß geschehen im Frühling/ wann Tag und Nacht gleich sind ; das andere/ehe sie anfangen zu blühen / niemal aber wann sie in der Blühe sind/ welches (wiewol es von unverständigen Weinhauern gethan wird) höchst-schädlich ist/ indem das Hauen der Weinbeer-Blühe höchst zuwider ist/und wann man nicht hauen könnte/ ehe sie blühen / soll man lieber warten/ bis sie gantz verblühet haben ; das dritte Hauen geschiehet/ wann die Trauben sich anfangen die schwartzen zu färben / und die andere weich werden/ so meistens im August-Monat zu geschehen pflegt / daher die Italiäner dieses Sprüchwort haben : Chi vuol haver del Mosto zappe le vigne d' Agosto. Auch muß man die Weinberge nicht hauen / wann die Erden entweder gar zu naß/ oder gar zu trocken und hart ist/ weil es alles beydes sehr schädlich ist.

Cap. XVII.

Steckenschlagen und Hefften.

Der Weinstock hat ein schwaches schwanckes Holtz/ welches ohne Beyhülff auf Erden umkriechen/und also seine Frucht nicht so wol zeigen könnte ; daher werden die Stecken / die schon ihre gebührliche Länge haben / und wol zugespitzt seyn sollen/ bald nach dem Schnitt/ der Ordnung nach / beygefügt; viel sind/die ihre Weinstecken auch oben zuspitzen lassen/ damit Stahren/ Krayen/ Agalaster und andere Vögel nicht so leichtlich ihren Stand darauff nehmen/und denen Trauben zu Schaden noch grössere Beförderung haben können ; theils lassen sie unten ein wenig anbrennen/ daß sie in dem Grund nicht so geschwinde faulen; die Stecken soll man in der Fasten zu Vorrath kauffen / wo man aber ein eignes darzu taugliches Holtz hat/soll man ihm allzeit einen Vorrath derselben vorarbeiten lassen; die Länge soll seyn einer mittelmässigen Klaffter / und die Dicke ein Zoll und ein Viertel/ oder aufs höchste anderthalb Zoll; wo man Lerchenbäumene Stecken haben kan / sie dauren wol am längsten / nach diesen sind/ die Förenen/ wie man sie zu denen Bronn-Röhren braucht; die Tännene und Fichtene sind die schlechtesten/ und faulen am ehesten/ sind aber auch die wolfeilesten.

Den Weinzierlen muß man nicht gestatten / daß sie die Stecken oder Pfähle (wie man sie anderswo nennet) ihres Gefallens ausmustern dörffen/ sonst brechen sie mit Fleiß solche auch gantz entzwey/damit sie selbige zu ihren Nutzen verwenden können ; wann sie es aber nicht dörffen behalten/ sondern auffrichten oder zusamm legen müssen/ bis sie der Herr vorhero gesehen/ so kan sie derselbe hernach / wohin er will/ hingeben/ oder selbst gebrauchen.

Muß man die Wein-Stecken kauffen / so muß man erstlich auf ihre Länge und Dicke/ hernach auch auf die Zahl acht geben ; ein Pfund Stecken hat 240. Stuck/ damit nichts mangele / und der Weinzierl desto genauere Rechenschafft darum geben könne / und nicht Ausrede habe/ man habe ihme zu wenig geliefert.

Das Anbinden oder Hefften geschiehet bald nach dem Steckenschlagen / da ist wol aufzusehen/ daß die Blätter nicht mit in die Bande kommen/ weil es dem Holtz an seinem Wachsthum darum verhinderlich/ indem das Blat von dem Band gleichsam gehemmet wird / daß sich das zarte junge Holtz nicht in die Höhe aufrichten oder ausstrecken kan ; es muß auch offt nachgesehen seyn / wo ein Band zerrissen ist/ daß mans

von neuen wieder anbinde; solches geschicht meistens von feuchten Stroh-Bändern/welche aber nicht zu dick seyn müssen/ man muß sie auch nicht enger zusammen ziehen/damit das Reb-Holtz am Wachsen nicht verhindert sey; die Stecken sollen meistentheils auf diese Seiten gepfählt werden/ wo der gröste Wind gewöhnlich herstürmet/ dann/ lässet man die Reben zwischen den Stecken und dem Wind/so treibt und reibt sie der starcke Wind an den scharffen Stecken an/ und fretten sich entweder wund/ oder büssen die Augen gar ein/ darum muß der Pfahl zwischen dem Winde und der Reben seyn/ nicht nur allein darum/ daß er etwas aufhalte/ sondern auch/ wann der Wind die Reben treibet/ sie sich in ihrem weichen Stroh-Band von dem harten Holtz abwenden/ und also desto leichter unbeschädigt bleiben. Das Anbinden muß geschehen/ ehe die Augen noch ausschlagen/ sie halten ohne diß auf das Hefften mit ihrem Wachsthum etliche Tage einen Stillstand/ als ob sie ob den ihnen angelegten Fesseln erschrocken wären/ so ihnen aber/ wegen der damals offt einfallenden Nacht-Fröste/mehr gut/als böse ist; wann die Rebe lang ist/ muß man mehr/ als ein Band/ gebrauchen.

Das Anhefften der Weinstöcke/ wann Nacht-Fröste zu vermuthen/ ist etwas zu verspahren/ weil die Gefrier/den unangebundenen darum weniger schadet/weil sie von den webenden und bebenden Winden hin-und wieder gerüttelt/von dem sich anhangenden Wasser desto eher loß und abgetrocknet werden/ als wann sie schon an ihrem Pfahl angebunden/sich nicht frey bewegen mögen/ weil sie ohne diß das Wasser nicht von sich abfliessen lassen/ sondern es behalten müssen/ biß es die Sonn oder die Lufft von sich selbsten abtrücknet/und werden also die nassen Reben eher von der Gefrier beleidiget/ als die trockenen; müssen auch die Reben an die Pfähl angehefftet werden/ die ihre gebührliche Länder und Höhe haben/weil die Trauben an hohen Weinstöcken viel eher zeitigen/als an den niederen.

Cap. XVIII.

Von Ausjetten und Wipffeln.

DAs Jetten verstehet sich nicht allein auf das Unkraut und inwachsende Gras und deren Wurtzeln/sondern auch auf die Weinstöcke selbst/welche/wann sie in guten behäglichen Grunde logiren/ geil und frech werden/und den überflüssig-rinnenden Safft/ den sie aus der Erden an sich ziehen/zu Wasser-Schößlingen und untauglichen Reben gebrauchen/ und dieselbe von der Wurtzen an/oder neben dem Weinstock treiben/ welche dann/ nach und nach/ wo man sie nicht mit dem ehesten ausreutet/ dem rechten Stock die ihm gebührende Krafft entziehen/ und ihn endlich gantz unfruchtbar machen.

Von den jungen Reben ist schon angezeigt/ daß man sie im ersten und andern Jahr frey und unberührt/ ja auch unangebunden/wann sie schon auf der Erden kriechen/ lassen solle; mit den alten Reben aber hat es eine andere Beschaffenheit/ bey denen muß der beste Safft zu ihrer Trauben Vollkommenheit und Menge zugeleitet seyn/daher sonderlich im April und Majo/da die austreibende Tugend der Erden am kräfftigsten ist/ darauf wol zu schauen/ daß man ausser der geschnittenen Augen Trieb/ sonst keinen andern aufkommen lasse/ sondern je eher/je besser/abreisse/ es wären dann die Stöcke so gail/ daß man an einem und dem andern/ zum Gruben/ Neben-Reben stehen lassen wollte/ die man aufs Jahr einlegen und gruben kan.

Das Reben-Wipffeln geschiehet meistentheils erst im Augusto, wann die Weinbeer schon weit über die Helffte sich ergrössert haben/ und nach dem Reim sind/ daß sie bald wollen anfangen weich zu werden/ alsdann wird so wohl an den hohen Gärten-und Mauer-Hecken/ als auch an den niedern Stöcken/ der frech-aufwachsende hohe Reben-Gipffel darum abgestutzt/damit der Safft/ wann er nicht weiter aufdringen kan/ sich wieder abwärts ziehe/ und seinen Gang und Würckung/ zu Ergrösserung der Trauben/ brauche/ wie dann allbereit oben schon etwas von diesem gedacht worden.

Cap. XIX.

Bestand-Verlaß der Wein-Gärten.

WEit-entlegene Wein-Gebürge an sich zu handeln/ ist ungelegensam und nicht zu rathen/ weil man sie aber offt erblich erlangt/oder an Schulden annehmen muß/ oder sonst das Wein-Gebürge so köstlich/ daß das Gewächs/ so von guten Kauff-Recht/ daß man von seinem daran-liegenden Capital die Verzinsung reichlich einbringen kan/muß man offt eine oder andere Gelegenheit nicht ansehen.

Weil aber dergleichen ferne Grundstück durch einen eignen Weinzierl selbst bauen zu lassen/ wegen grosser Untreu der Leute/ und ermangleten Nachsehen/ selten wohl bestellt wird/ als vermeynen etliche/ es sey besser/ sie Leibgeding-weise zu verlassen/ auf 2. oder 3. Leib als auf einen angesessenen ehrlichen Hauers-Mann/seine Ehe-Wirthin/ und seinen Sohn oder Tochter/ jetzt mehr/ jetzt weniger Personen/ die haben solche Grund-Stück mit gewissen Bedingungen auf ihr Lebenlang zu geniessen/ daß sie solche/ auf ihren eigenen Unkosten/ in rechten ordentlichen Bau erhalten dieselben mit schneiden/ misten/ hauen/ stöcken/ gruben/ stifft und baulich halten/ mit allen gewöhnlichen Arbeiten und Unkosten/ wie die Namen haben mögen/zu rechter Zeit und Weil/ als mit dem Weingarts-Bau an denselbigen Ort sittig und bräuchig ist/ ohne einigerley der Wein-Gärten Verderben uñ Abgang/es wäre gleich durch Schauer/ Gefrier/ Einfällung der Mauern/ Abnahm der Frieden

den/oder in andern Wegen/wie es sich begeben möchte/ solche wieder zurecht bringen / mit nichten aufkünden/ auch der Eigenthůmer dessen/ einigen Entgelt nicht tragen solle.

Von dergleichen auf Leibgeding verlassenen / und brieflich beederseits versicherten Wein-Gärten/ hat der Herr die Helffte (oder wann etwan das Wein-Gebürg abkommen/ und viel kostet/ wieder zurecht zu bringen/ nur den dritten Theil) Wein-Most jährlich zu erheben/ darzu muß er aber die leeren Wein-Faß selbst führen; sonst muß der Wein-Hauer/der das Leibgeding hat/allen und jeden Unkosten/was auf die Fexung/ Leesen und Presser-Lohn aufgehet/selbst ausstehen/ auch allzeit vor dem Leesen den Eigenthumer / oder dessen Gevollmächtigten/ erinnern/ und diejenigen/ so sie zu Empfangung ihres Theils verordnen/so lang/biß der Most in den Fässern ist/in seiner Kost/so gut/ als andere seine Leeser und Preß-Knechte/ohne Entgelt/ unterhalten.

Auch mag der Eigenthums-Herr / seine Erben oder Gevollmächtigte / mit den geschwornen Beschau-Leuten/ (die in Oesterreich an den meisten Orten geordnet werden) die Wein-Gärten/wie gebräuchig/ besichtigen lassen / ob dieselben / vor-gemeldten Versprechen nach/ gebauet sind / oder nicht; findet sich dabey einige Versaumnus und Ungebühr/hat der Herr/oder seine Erben/ Macht/solche Wein Gärten wieder zu ihren Handen zu nehmen/und ferner einem andern/welcher ihnen gefällig/ zu verlassen / oder damit nach Belieben zu schalten und zu walten/und hat der Leibgedings-Mann alle Gerechtigkeit daran verlohren.

So sind auch dergleichen Leibgedings-Brief dahin zu verstehen/ daß / woferne sich über kurtz oder lang ein Kauffmann um die Wein-Gärten ereignen möchte/daß solchem allerdings frey stehen solle / diesen Leibgedings-Brief aufzuheben/oder zu halten/ nach aller Willkühr/ ohne des Leibgeding-Habers/ oder seiner Erben einige Irrung und Einrede; so wol auch/wann die im Leibgeding-Brief begriffene Leiber mit Tod abgiengen/sollen alle diese Leibgeding-weise übergebene Wein Gärten/ ohn alle Weigerung/ Hindernus und Widersprechen/ dem Eigenthumer gantz frey und ledig heimgefallen seyn; also nun werden briefliche doppelte Instrumenta, mit beederseits und der erbetenen Beyständer Namens-Unterschrifft und Petschaffts-Fertigung bekräfftiget/ und jedem Theil ein Exemplar zu Handen gelassen; wiewol dergleichen Leibgeding nicht überall bräuchig/ auch wo sie sind / nicht allzeit nach diesem Form eingerichtet/ sondern in einem und andern/nach eines jedwedern Belieben/ geändert werden.

Wie es aber auch immer sey / so duncket mich / diese Weise / fern entlegene Wein-Gebürge auf Leibgeding und gewisse Leiber zu verlassen/sey die allersicherste; weil in denen Bestand-Verlassungen / die nur auf etliche wenige Jahre währen / es viel Mühe und Nachsicht gibt / daß sie die Stöcke nicht auf zu viel Augen schneiden/damit sie bey ihrer Bestand-Zeit viel Wein kriegen/ und also nur ihren Nutzen/ nicht des Weinbergs Daurhafftigkeit / oder des Eigenthumers Schaden betrachten.

Hältet man aber eigene Weinzierl / und bauet die Wein-Gärten auf eignen Unkosten/so ist die Untreu jetzo so gemein/daß man offt mehr hinein steckt/ als man Genuß heraus nehmen kan: Im Gegentheil aber in diesen Leibgedingen/weil sie auf lange Jahre/von dem Vatter/ biß auf seine Erben währen/so darff man dieses nicht besorgen/ massen sie ihren eignen Schaden thun würden/ benebens besorgen müsten/ wo sie einigen erkanntlichen Unfleiß oder Untreu verübet/und dieser (auf Begehren des Eigenthumers) durch die geschworne Beschau-Leute offenbar würde/ sie nicht allein allen Nutzen/ sondern auch ihren guten ehrlichen Namen dabey verlieren müsten/so nicht glaubscheinig/daß einer ihm und den Seinigen selbst schaden würde.

Zudem hat ein Haus-Vatter / wann fortuiti casus einfielen/ keinen fernern Unkosten anzuwenden/ als daß er der Jahrs-Frucht zu entbehren; wird auch dabey an keinem Kauff verhindert; so meines Erachtens nicht für dem Herrn allein / sondern auch für dem Leibgedings-Innhaber ein Vortheil ist / weil sein Fleiß und Arbeit meistentheils ihm selbst und den Seinigen zu gleichen Nutzen reichet/daher/weil sie die scharffe Obsicht der geschwornen Beschau-Leute besorgen müssen / auch desto treuer und fleissiger sind / das Wein-Gebürg in keinen Abbau kommen zu lassen.

Cap. XX.

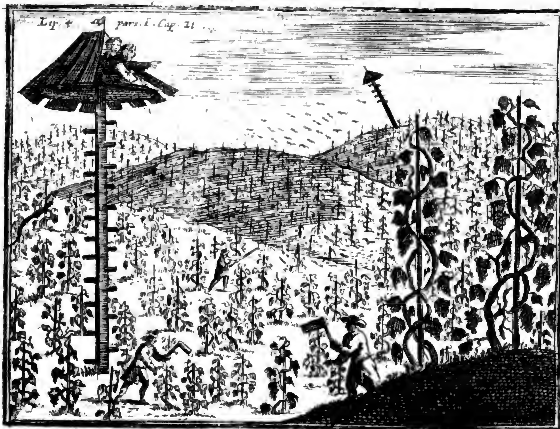
Weinzierl-Verrichtung.

WO die Wein-Gebürge nahe / oder doch nicht zu ferne gelegen / einen guten Namen und Verschleuß haben / da ist einem Haus-Vatter hoch nothwendig / daß er wohlerfahrne / treue und fleissige Bedienten und Weinzierl halte / die alle Arbeit zu rechter Zeit anstellen / bey den Hauern gegenwärtig sind/ oder doch emsig nachsehen/ damit alles recht verrichtet/ nichts versaumt oder vernachlässigt/ die Wein-Gärten mit Dungen/Hauen/Schneiden/ Stecken-Schlagen/ hefften/an-und abziehen/abklauben/ wipffeln/ Gruben versehen/ auch alles und jedes nach Gebühr / sonderlich im Leesen/Wein-Zehenden/Berg-Rechten und andern angestellet werde.

Diesen nun wird etwas gewisses jährlich / dabey auch eine Instruction gegeben / wie sie sich in einem und andern zu verhalten/und müssen angeloben/daß sie treu und emsig ihrer Gebühr nachkommen/ und auf alle Arbeiten ein wachsames Auge haben/ nichts veruntreuen/ Wein-Pfähle und Stecken wol anwenden/und wieder sauber zusammen legen und verdecken/keine Bögen oder Sätzlinge/ohne Erlaubnus oder Befehl/weggeben/im Schneiden / Hauen und Jäten / gute Fürsichtigkeit brauchen/Mauern und Frieden wol und recht erhalten/ den Wein-Hauern fleissig nachsehen/sie antreiben/und ihre Tagwercke aufschreiben / oder da sie (welches besser) Viertel-weise bauen/ eines jeden Fleiß oder Unfleiß andeuten/allen Schaden/ der vom Vieh oder untreuen Leuten herkäme/ verhüten und anzeigen / die Hüter zu rechter Zeit bestellen und ihnen nachspühren/fleissig gruben / und die öden / leeren Plätze / oder unfruchtbaren

Stöcke auswechseln und wieder mit guten Gattungen besetzen/die verdorbenen ausgraben/und wieder gute an die Stelle bringen/jährlich eine gewisse Anzahl Sätzlinge schneiden lassen/ sonderlich/ wann das alte Holtz wol abgezeitigt hat / so nicht alle Jahr geschicht/ desto mehr machen/die/wann sie einwurtzen/auch auf andere Jahre zum Untersetzen sehr wol taugen/das An-und Abziehen zu gehöriger Zeit thun / nichts anders in die Weinberg/ es habe Namen/wie es wolle/selbst bauen/ oder andern zu bauen gestatten/ die gebrochene Wein-Stecken zusammen legen/nichts wegnehmen ohne Vorbewust des Herrn/oder das geringste veruntreuen wollen.

Wo sie nicht bey ihrem Dienst allzeit beständig zu bleiben/ werden sie an den meisten Orten auf Michaeli bestellt/ daß sie nicht ehe ihr Urlaub nehmen können/ als übers Jahr/wann der Most im Faß ist; ist aber besser/ daß sie allzeit bleiben/ und kommt dem Herrn und sie leichter an/wann sie alle Weinberge und die Hauer/und Art/ Weise und Zeit/ wie und wann jedes zu thun/ kennen und wissen / da ein neuer in einem und andern offt Lehrgeld geben muß/ ihm selbst sowol/als den Hauern/ offt vergebliche Bemühung/und dem Herrn damit Verdruß und Unlust verursachet/ indem nicht wenig daran gelegen/wann das Schneiden/Hauen/ Dungen/ Gruben/und alle andere Arbeiten/zu rechter gelegener Zeit/ weder zu früh noch zu spat/geschehen/daß sie ehe zu leesen nicht anfangen lassen / es seyen dann die Weinbeer an aller Statt reif und wolabgezeitigt/ daß alle Vorbereitungen darzu recht bestellet/ alle Geschirr/ Faß/ Bodingen und Preß-Zeug reinlich und sauber ausgeputzt/und das Leesen und Pressen recht und gebührlich verrichtet sey;sonderlich vor dem Leesen 14. Tage ohngefehr/soll er die Weinberge durchgehen/alle Stöcke besehen/ und/ wo er unfruchtbare und nicht gute Gattungen-tragende antrifft/dieselben auszeichnen/damit sie hernach weg- und andere an ihre Stelle mögen geschafft werden ; sie müssen auch allen Bau-Zeug/als Hauen/Karsten/und was man sonst bedarff/selbst auf ihren Unkosten schaffen/ und sie besehen lassen / damit die Hauen nicht zu kurtz sind/ sondern die rechte Länge haben; so soll er auch in acht nehmen/daß das Hauen und andere schwere Weingart-Arbeit/die Hauer nicht durch Weiber verrichten/ sondern selbst thun/ drüber wird dem Weinzierl von jedem Viertel absonderlich/ oder aber überhaupt ein gewisses Geld und Getrayd/an einem Ort mehr/ an dem andern weniger gegeben.



Cap. XXI.

Wein-Hüter.

Vinnas y Ninnas, son muy malas à guardar, sagt der Spanier:

Zu schönen Mägdlein und süssen Trauben
Gibt man ohn Aufsicht kein Erlauben.

Dieweil nun die Weinbeer eine liebliche/ köstliche Frucht sind/als werden ihnen auch nicht allein von bösen Leuten/ sondern auch von Stahren / Raben/ Krayen/ Aglastern/Füchsen/ Hunden/ Dachsen/ sonderlich wilden Schweinen/sehr nachgestellt; also seinen Schaden zu verhüten / und anderer Untreu und Muthwillen zu begegnen/so bald die Weinbeer anfangen weich zu werden/ zu Ende des August-Monats/ oder Anfang des

Septembers/ werden einige Weingart-Hüter bestellt/ die mit Röhren/ Wein-Messern (damit sie werffen und hauen können) bewaffnet/ ihre fleissige Aufsicht/ biß nach dem Ableesen/ haben müssen/ die bauen ihnen nun/ an erhöheten/ gelegenen Orten/ Hütten/ darinnen sie das Wein-Gebürg übersehen mögen/ oder wann selbiges eben ist/ richten sie etliche Klaffter-hohe Bäume auf/ durchbohren sie Schuh-weit/ und legen starcke höltzerne Sprüssel ein/ an denen sie ab- und aufsteigen können; bißweilen machen sie oben ein Wagen-Rad fest/ und eine Stroh-Hütte darauf/ daß sie darinnen weit umsehen/ und/ wo sie etwas mercken/ abstellen können; sie haben auch die Freyheit/ so sie einen oder den andern/ der ohne Erlaubnus Trauben brechen will/ ertappen/ daß sie ihn pfänden/ und er sich gebührlich ablösen muß; sie sollen auch sonsten niemanden Trauben geben/ oder verkauffen/ ohne/ daß sie den Krancken und schwangern Weibern/ nach Gelegenheit eine Trauben oder 2. geben dörffen/ wie auch an etlichen Orten den müden matten Wandersleuten/ wann sie darum bitten: Diese Leute bedörffen gewiß einer guten Obsicht/ sie verwehren zwar andern das Stehlen/ selbst aber stehlen sie so viel/ daß sie manchen in seinem Wein-Gebürge nicht geringen Schaden thun.

Daher hat ein Haus-Vatter/ so wol auf die Wein-Hüter/ als auch auf die Weinzierl/ in einem und andern wol Acht zu geben/ daß er selbst unverdrossen/ wann das Wein-Gebürg nahe/ ihnen nachsehe/ bißweilen mit listiger Anstellung und Subornation/ eines und des andern Treu und Fleiß prüfe und erfahre/ und/ nach Befund/ wissen möge/ wessen er sich gegen jederman/ in begebenden Fällen und Gelegenheiten/ zu versehen.

Cap. XXII.

Vorbereitung zum Leesen.

Etliche Hauer und Weinzierl geben gute Achtung auf die zween letzten Täge des Monats Augusti, und auf die zween ersten des Septembris, dann aus dem Gewitter derselbigen 4. Täge/ urtheilen sie vom Herbst und Wein; Item/ wann um Pfingsten reiffe Erdbeer gefunden werden/ so wird dasselbe Jahr ein guter Wein.

So grosse Müh und Obsicht nun der gantze Wein-Bau in sich begreifft/ so grosse Vorsorg ist auch vonnöthen/ daß der von GOtt gnädig bescherte Seegen/ zu eignen und des Nächsten Genuß und Nutzen recht und wol eingebracht werde; und sind alle andere Wirthschaffts-Einkommen/ leichtlich durch einen Anwalt oder Verwalter zu erheben; dieses aber ist ohne Betrug und Schaden hart zu hoffen/ weil die Aufsicht sich so weit erstreckt/ daß sich ein guter Haus-Vatter nie so wol eines Fremden/ als seines eignen Fleisses versichern kan/ zudem ihrer viele von dem leckerhafften Fürwitz/ als eignem Unverstand und Unfleiß verleitet werden: Diesem aber vorzukommen/ kan man einen guten edlen Tranck auf ein gantzes Jahr vorbereiten und ist die erste Sorge die beste und gröste; wie dann bey allen Höfen und vornehmen Land-Gerichten/ der Gebrauch/ daß auf etliche Wochen Wein Ferien ertheilt werden/ damit alle Herrschafften selbsten zu den Ihrigen reisen/ und in diesem so hochnöthigen Stuck nicht verhindert werden/ welche meistentheils von Michaeli an/ biß Martini währen. Daher hat sich vorher ein fleissiger Haus-Wirth mit Fassen/ Bodingen/ Butten/ Schäffern/ Reiffen/ Banden und dergleichen/ wol vorzusehen/ daß die Presse/ samt allem Geschirr/ rein gesäubert/ die Keller wol ausgeraumt und ausgeputzt/ und alles Unsaubere beyseits geschaffet werden möge.

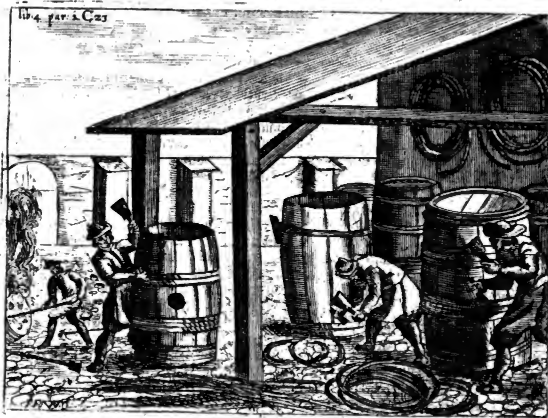
Weil aber sehr viel an den Geschirren gelegen/ darein die Wein erstlich geschüttet sind/ indem einen bösen oder guten Geschmack darinnen an sich ziehen/ daß sie nicht unrein/ schimmlich/ von Mäusen und andern Unrath/ bösen Gestanck von sich geben/ kan man sie/ gleich nach dem vorhin eingebrachten Leesen/ sauber ausgewaschen und getrocknet/ an einen lüfftigen/ saubern/ versperrten Ort einschliessen/ damit sie weder Ratzen/ Ungezieffer noch Geflügel/ mögen verunreinigen/ und obwol Mäuse/ und dergleichen/ hart zu verwehren/ kan man doch diesem vorkommen/ daß sie nicht etwan (wann sie hineinfallen) gar darinnen verrecken/ und mit ihrem Aas das Geschirr anstäncken und anstecken; man kan in grossen tiefen Bodingen und Geschirr/ eine Latte nach der Zwerch/ mit dem einen Ort unten/ und dem andern oben/ einlegen/ damit sie daselbst ihren Ausgang wieder finden/ und nicht darinnen verderben mögen; und ist zu solcher Zeit nicht genug/ diese Wein-Geschirr von allen bösen Gestanck entledigen/ sie müssen auch mit gutem Geruch/ als mit Thymian/ Quendel/ Spica/ Lavendel/ Roßmarin/ Salve/ und dergleichen Decoctis, ausgebrennt werden/ davon diese Geschirr einen guten Geschmack/ biß zu künfftigen Leesen/ übers Jahr/ wol und gut erhalten.

Cap. XXIII.

Von den Fässern.

Die Fässer/ so aus eychenen Holtz gemacht sind/ hält man für die tauglichsten/ wie sie auch in diesen unsern Landen am üblichsten; damit aber hat sich ein guter Haus-Wirth/ sonderlich wo ein gutes Leesen zu hoffen/ beyzeiten vorzusehen/ und besser/ er habe Uberfluß/ als Abgang/ weil er mit jenem seinen Neben-Christen dienen/ mit diesem aber ihm selbst schaden kan.

Es kommt bißweilen/ daß die Faß von Holtz gemacht werden/ wie eine porosam Materiam haben/ dadurch der Wein/ als durch kleine Schweiß-Löchlein/ durchschlägt/ und man nicht geschwind ein anders Faß hat/ den Wein gar abzuziehen; da ist nichts bessers/ als man nehme gemeine Kreiden/ überfahre denselben schweissenden Ort starck/ schmier darnach zerlassen Inschlet darauf/ dann wieder Kreiden und Inschlet/ umge-



wechselt / werden sie diese Schweiß-Löchlein bald verstopffen/ und wird das Faß eine gute Zeitlang halten/ doch muß man die aufgestrichene Materi nicht grob abwischen.

Die mit eysenen Reiffen abgebundene grosse Fässer/ mit einem weiten Thürlein in der Seiten/ dardurch ein Knab/ wann es lähr ist/ einkriechen/ und das Faß säubern kan/ ist ein nützlicher Vorrath/ weil dardurch das Vollwercken erspahrt/ also der mehrere Unkosten eingebracht/ und die Gefahr der Reiff Zerspringung und Wein-Verwahrlosung verhütet wird; die Reiffe konnen roth angestrichen werden / wie auch das Faß mit Oel-Farben/ den Rost zu verhüten. Tanara sagt: Solche Faß mit eysernen Reiffen machen/ daß der Blitz und Donner dem Wein nicht schade.

An denen Orten/ wo Kästen-Wälder sind/ sollen sie darum noch zum Most tauglicher seyn / weil sie keinen Geschmack von sich mittheilen/ wie die neuen eychenen Faß thun; weil aber dieser Baum bey uns nicht so häuffig wächst/und wo er auch/wie in Hungarn/nit seltzam/wird er doch wegen der Frucht und der Schwein-Mast wehrter gehalten / als daß man ihn zu dergleichen Wercken abhauen solte; von deren Form und der Grösse/wird jederman billich sein Wille und Meynung frey gelassen. Die lähren Fässer aber zu erhalten/ lassen etliche den Fässern gleich die Böden heraus nehmen/säubern sie von allen Lager und Weinstein/ setzen sie an die Sonnen bis sie austrocknen/ und legens an ein lüfftig und trockenes Ort/ bis wieder zu Leesens Zeit / lassens hernach/nachdem sie rein ausgebutzt/ wieder abbinden/ ohn daß sies mit Wein oder Wasser ausbrennen/ und thun also wieder den neuen Most hinein: Andere aber (wie Herr de Serres erzehlt) lassen ihre Faß/wie sie einmal in den Keller kommen / ob sie wol lähr seyn / also bleiben/ob schon ein wenig Wein oder Lager darinnen ist/rührens nicht auf/ sondern lassen ihnen gern ein wenig Feuchtigkeit; soll man sie wieder füllen / waschen sies mit frischem Wasser aus/ wann sie vorher das Läger oder Wein/ so darauf geblieben/ gantz rein abgelassen/ und das Faß mit einem kleinen Besen / oder mit einer schweren Ketten/ die zum Beul hinein kan/ von dem Weinstein und Lager abgeputzt haben ; also erspahren sie das Binder-Lohn/und bleibt das Faß (wie man sagt) Wein-grün.

Herr Philipp Jacob von Grünthal setzt in seinem geschriebenen Haus-Büchlein: Es sey gut/die Faß/daß sie nicht schimmlicht und ungeschmack werden / mit gesaltzenem Wasser gewaschen/darnach an der Sonnen abgetrocknet/und mit Weyrauch geräuchert / davon werden die Wein süß und gut; auch soll man die Faß / darinnen zäher Wein gewesen / mit Stroh oder Kranaweth-Stauden wol ausbrennen. Wann man die Faß will in das Weinleesen schicken/ so laß sie wohl binden/ heisses Wasser mit Aschen nehmen/desselbigen einen Zuber voll in jedes Faß thun/selbe wol zuspünden/ darnach die Fässer wol schwäncken und rütteln / auf einen und wieder auf den andern Boden setzen/ und also öffters umkehren/ damit sich das Faß wol brühe / des andern Tages spündet man das Faß wieder auf/ und wäschet die Aschen schön und sauber heraus/ und beräuchert es mit Weyrauch und Schweffel/so sind sie bereitet. Herr Heinrich von Rantzau schreibt in seinem Haus-Buch also: Wann du im Herbst/ oder zu andern Zeiten des Jahrs/Wein in die Fässer giessen willt/ so wasche deine Fasse mit wolgesaltznem Wasser/ lege sie etwas erhöhet auf den Spund / mache darunter einen Rauch von Weyrauch/ wann die Faß trocken worden / so verstopffe den Rauch in den Fassen/so bleibt der Wein gerecht und gut darinnen ; Item/ welsch Nußbäumen Laub gesotten/und die Faß damit gebrüht / laß sie dann stehen.

steben. D. Hertod. in Tartaro-Mastige Moraviæ c. 17. ol. 118. schreibet/ daß zu Nickelspurg in Mähren ein grosses eychenes Faß sey/ so mehr als siebenzehen hundert Eymer in sich hält/ und also das Heydelbergische grosse Faß übertrifft.

Viele sind der Meynung/ daß zu Erhaltung des Weins das sich im Faß angelegte erhartete Gelager oder Weinstein/sehr wol dienlich ist/welches zu erhalten/ e also anstellen: So bald der Wein aus ist/spunden sie as Faß wieder wol zu/walzen es über und über/ daß ch das Lager allenthalben anlege und erharte/ legen die aß hernach an das Ort/wo sie bleiben sollen/kehren aber das Beul abwärts/ damit das Lager darüber sich ncrustire/und desto weniger Lufft eindringe/ dann welche Faß man also gantz übers Jahr erhalten will/müssen llerseits wol verschlossen/und in keiner Lufft offen seyn; iejenigen aber/ die die Faß jährlich mit dem Wein verkauffen/ machen ihnen nicht so viel Bemühung.

Die Fässer auszubrennen/ taugen alle Saamen/ Wurtzen/Kräuter/Blumen/Früchte/Gummi/und dergleichen/ die einen guten Geruch haben/ die muß man ng im Wasser sieden/und also heiß in die Faß giessen/ nd sie(nach zugemachtem Beul) wol umwaltzen lassen/ amit das Faß allenthalben durchgangen werde/ man äßt es darinnen/ bis es erkaltet/ darnach wirds gleich gelassen/und kan man(unerwartet bis es austrockne) n Wein gleich hinein füllen/ darzu braucht man Roßmarin/Fenchel/Veyelwurtz/Lorbeer-Blätter/ und dergleichen. Wann man bisweilen/ im reichen Leesen/ aus oth auch alte Faß gebrauchen muß/ von deren Güte an nicht versichert/nimmt man ein wenig mit Wasser ermischten Most/thut etwas Saltz/ Alume di Rocca, nd ein wenig neuen Kalchstein darunter/ und brennets us; dis macht auch den miechtlenden übelriechenden Geschmack verlieren/ und erhält Faß und Wein; bey ns in Oesterreich ist der Einschlag von Schwefel und Gewürtz/ zu allem diesem nützlich und nothwendig.

Wilt du ein Faß zurichten/ darinn der Wein nie känicht oder roth werde/so zerlaß Schwefel/so viel du bedarffst/ in einem Weidling/ über einer Glut zwey oder dreymal/ und lösch ihn auch so offt in Wasser ab/ so wird er gereinigt; darnach nimm weisse wolgedörrte Veyelwurtz und weissen Weyrauch ana, jedes besonders klein gestossen/gesäht und gemischt/dis Pulver behalt in einem Schächtelein wohl vermacht/ darnach nimm Häßlene Späne/ so du brauchen wilt/jeden anderthalb Spann lang/und zwey Finger breit/zerlaß den Schwefel/und ziehe die Späne dardurch/ und weil der Schwefel an den Spänen noch warm ist/ so sprenge obvermeldtes Pulver darauf auf beyden Seiten.

Wilt du nun damit ein Faß bereiten/ so kehre das Faß untersich/ und zünde die Späne einen nach dem andern an/ und halt ihn in das Faß/ so lang bis er verbrennet/ darnach nimm den andern/ und hernach auch den dritten/ das Faß aber verstopff nach dem Rauchen wol/ daß kein Dunst heraus mag; also kan man im Herbst alle Faß bereiten/ so bleibt der Wein perfect und gut/ verliert die Farbe nicht/ wird nicht känicht/ bleibt allzeit licht und frisch/ und wird weder weich noch zähe/ man führe ihn über Land/ oder laß ihn liegen.

In Campania wie Thom. Bartholinus M. D. de Peregrinatione Medicâ schreibet/ richten sie die Faß von Kirschbäumen-Holtz zu/ darinnen der eingefüllte Wein einen Kerschen-Geschmack bekommet.

Vor dem Leesen aber sollen alle Faß rein geputzt und mit Wasser angefüllt werden/ damit man sehen kan/ob sie halten oder nicht/daß sie auch desto eher verschwellen/ und den Wein hernach desto besser halten mögen; also lässt man das Wasser darinnen stehen/ bis zum Leesen/ ausser wann es lang währet/ muß das Wasser (aus Beysorg es möchte stincken) mit einem frischen abgewechselt seyn/ darnach wird ihnen der Einschlag gegeben/ und wie oben vermeldt/ brennt man sie aus/ und füllt hernach den Most darein.

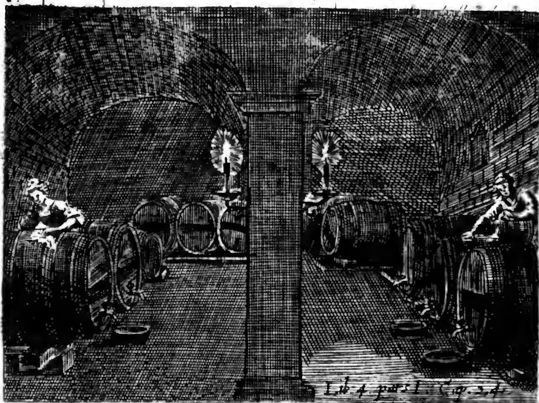
Cap. XXIV.

Vom Keller.

Weil von den Kellern und ihrer Beschaffenheit im ersten Buch Meldung geschehen/ will ich hier allein dis gedencken/ was vor dem Leesen abey in Obacht zu nehmen; man soll sie wohl und einlich auskehren/ und von allen Unlust und Unsauberkeit entledigen lassen/ damit nichts drinn sey/ davon er Wein einigen bösen Geschmack (wie bald geschiehet) an sich ziehen könne.

Im Sommer müssen alle Oeffnungen vor der Sonnen Schein verwahrt seyn/man kan die Fenster mit frischen grünen Wasen belegen/ und diese bisweilen begiessen/ und wann sie dürr sind/ wieder frische abwechseln; im Winter soll man der übermässigen Kälte gleichfalls wehren/ und die Thüren mit Stroh belegen/ die Fenster müssen also gerichtet seyn/ daß man sie/ nach Erforderung der Winde und des Gewitters/verschliessen und öffnen möge/ damit weder übrige Hitz noch Kälte nicht Schaden bringe.

Die Keller-Thüren/welche stehen gegen Westen und Norden/ sind die besten; item ein Fenster oder 2. soll man auf- oder zuthun/zur Zeit/wann es Hitz oder Kälte wegen vonnöthen seyn wird; wenn es donnert und blitzet/soll man die Fenster nicht offen lassen/ auch wann der Ost-Wind wähet; in der Kälte soll man keine Kohl-Feuer hinein machen/ dann der Kohlen Dampff und Rauch schlägt in die Faß/davon der Wein bald anzick wird: Daß der Donner und Blitz dem Wein und Bier in dem Keller grossen Schaden bringet/ wissen gute fleissige Haus-Wirth allwol/ weil er sie am Geschmack und Farbe verändert; darum etliche nicht allein bey kommendem Ungewitter die Keller-Fenster und Thüren wol verwahren/sondern auch auf die Faß legen ein eysern Blech/ Saltz und Kißlingsteine; wo es aber auch geschehen wäre/ muß man/ nach Levini Lemnii Rath/lib. 2. de Occult. Nat. Mirac. cap. 48. den Wein alsbald in ein frisches Faß ablassen/ vorher aber wohl umrühren/ darnach mit dem Decocto foliorum Saturejæ, Thimi, Lorbeer/ Hasel-Nüsse/ Myrthen/ zahmen



men und wilden Fenchel / Wacholderbeeren / Calitri-chi das Faß ausspühlen/wieder trocknen/ und darnach ablassen ; wann das Bier ungeschmack wird/ muß ihm mit Veyelwurtz/Ingwer/Muscatnuß/ Nägelein / Lorbeer-Beeren und Blättern und dergleichen Gewürtz/ geholffen werden.

So soll man auch/das gantze Jahr durch/nicht gestatten/ daß man Fleisch/ Speck / Oel / Woll/ Zwiebel/ Möhren/ Ruben/ Kraut/ Brod/ Kästen/ oder anderes Obst/welches etliche unvorsichtige Haußwirth in ihren Wein-Kellern halten / hinein bringe/ und ist besser sie lähr liegen lassen/damit sie hernach die Wein nicht verderben mögen.

Daher ist gut und rathsam / daß der Eingang zum Keller gelegensam und nicht gefährlich sey / damit der Haus-Vatter desto lieber und öffter darzu schauen/und allen fürfallenden Ungelegenheiten vorbauen möge. Wo es seyn kan/ist gut/ daß neben der andern Stiegen eine sonderbare/ aus der Taffel-Stuben hinab gehe/ darzu der Haus-Herr allein den Schlüssel habe.

Das vornehmste und beste Stuck (den Wein zu erhalten) des Kellers ist/ wann er kalt / frisch und trocken/unter sich mit breiten Steinen gepflastert/und oben gewölbt ist ; und dis ist in der Natur gegründet / daß der Wein darum in kalten Kellern gehalten wird / damit die eindringende Wärme solchen nicht zu Ausdünstung und Ebullition der Geister entzünde / wie es offt geschicht / woferne die Kellers-Oeffnungen nicht genugsam in der Sommers-Hitz verstopfft sind & quando Spiritus Vini per ambientem calorem eliciuntur, wird der Wein ungeschmack/ Geist-loß und unkräfftig/ wie man ex contrariâ operatione wol siehet/ daß der Wein an warmen Orten gehalten / leichtlich in einen Essig sich verwandelt.

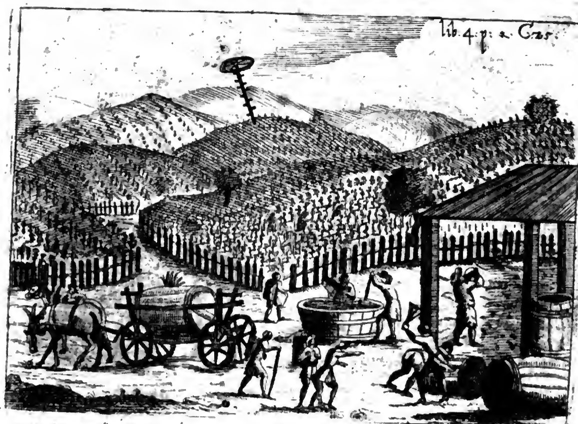
Je kälter/ tieffer und finsterer der Keller ist/ je besser bleibt der Wein/ und je weniger darff man die Fässer vollwercken/ darauf der Kellner eine sonderliche Instruction haben solle/alles wol zu beobachten/ mit Wischen/ Füllen und andern Nothdurfften zu rechter ordentlicher Zeit/ wochentlich die Wartung vorzunehmen/ und also zu continuiren / damit die Wein beym Beul allzeit sauber/ die Faß und Reiff nie angelauffen und schimmlicht werden ; von dem übrigen will ich hernach melden.

Herr Böckler will/ der Keller soll von ineinander gespinnten und gesaltzten steinernen Platten also seyn/ daß er beederseits Rinnen habe / die in einen steinernen Grand oder Sarck zusammen gehen/ damit/wann durch Unglück ein Faß rinnend würde / es daselbst wieder möchte zu finden seyn/ doch/ wo fleissige Haushalter sind/ die auf die Faß acht haben / wird es dieses nicht bedörffen / weil sie hart sauber zu erhalten/ bisweilen gifftige Thier in dergleichen Vertieffungen sich aufhalten / und wo sie nicht wohl gedeckt bleiben/ offt durch einen Fehltritt ein Unglück sich ereignen kan.

Cap. XXV.

Vom Leesen.

DJe Lees-Ordnung / so von den alten Römern herkommen / auch in allen Ländern üblich ist/ wird auch in Oesterreich dergestalt in acht genommen/daß man zu gewisser Zeit (wann das Gebürg von der Grund-Obrigkeit geöffnet ist) zu leesen anhebet/und darff keiner vor derselben anfangen von seinem



Weinberg die Trauben ausschneiden zu lassen/weil des gantzen Landes Nutzen daran gelegen / daß der Wein sein gutes Kauffrecht behalte / und wegen Unerfahrenheit oder Geitz etlicher weniger nicht verschlagen werde/ und was ist anders / als dieses zu erwarten / wann die Trauben geleesen werden/ ehe sie ihre vollkommene Zeitigung erreichen.

Dieses nun zu erfahren/ muß das Gesicht und der Geschmack verhülfflich seyn/ wann sie süß/ gläntzig und anklebrig seyn/ süß am Geschmack/ das Bälglein subtil und durchsichtig / und die Körnlein schwärtzlicht durchscheinen/ auch wann man ein Beerlein öffnet/ kein Fleisch an den Körnern hangen bleibet / sondern sich gantz rein abledigt/sonderlich/ wann die Kämme/ daran die Beerlein hangen/beginnen braun und welcklicht zu werden/ und die Beerlein gern und willig von sich ablassen/dann wer leesen will/weil die Kämme noch grün und safftig sind / wird seinen Wein sauer und ungeschmack machen; die Leeser muß man/ (wo nicht Unterthanen sind) bey Zeiten bestellen/sonderlich gehören zum Butten-Tragen starcke Männer / so wol wegen des Tragens/als des Ausschüttens in die Maisch-Bodingen.

In Hungarn lässet man die Trauben nicht eher/ als bis sie der Reiff wol abgezähet hat / daß sie offt gantz runtzlicht aussehen/ ableesen/ gibt zwar weniger Most/ wird aber besser und stärcker/ und stehen zu Zeiten die Weingebürge bis auf Martini nicht gantz völlig abgeleesen/ ja daß offt gar ein Gefrier dazwischen kommt/ davon aber die Weine die Farbe / sonderlich die ersten zwey Jahr/ nicht gern halten / bis man sie etlichmal abziehet.

In Oesterreich aber / nachdem es ein frühes oder spates Jahr giebt / wird das Leesen meistentheils im October angestellt/ und also von jedermänniglich / als die beste und gelegneste Zeit darzu erwählet / weil die Trauben sodann ihre beste Zeitigung haben / und auch noch Zeit genug ist / die übrigen Arbeiten im Weingebürge/ vor einfallender Kälte/ zu verrichten.

Herr de Serres erzehlet/ daß in der Landschafft Vivarets, gegen Joieuse, etliche Leute die Stengel an den Trauben vor dem Leesen umdrähen/oder nach dem Leesen/drey oder vier Tage/ die Trauben aufhaingen/ oder an die Lufft auf trockne Erden / oder geflochtene Decken oder Bretter/ oder wann Regenwetter/ in ein sauber Zimmer/ auf den Boden legen / und die Fenster offen lassen/damit die Dämpe/ ihre Feuchtigkeit verlierende/ desto lieblichern Most geben ; dis geschicht aber nur bey fürtrefflichen edlen Gewächsen / dann in gemein wäre es viel zu mühesam.

Wann acht oder vierzehen Tage vor dem Leesen ein guter fruchtbarer Regen fället/ so macht er die Trauben geschwellen/daß sie hernach desto mehr Most geben/und viel Hauswirthe sind/die mit Fleiß wo es möglich/ darauf zu harren pflegen/sonderlich/wann ein dürrer heisser Sommer gewesen/ wiewol offtermals auch das nasse Wetter so lang anhält/daß es im Leesen grosse Irrung und Hindernus gibt/ und den Most nicht verbessert/ sondern verringert ; indem aber unterschiedene Gattungen der Trauben sind / theils in der Hitz einschnurffen/ und theils die in der Feuchten bald faulen/ muß dieses alles in Obacht genommen/ und die Anstalt darnach gethan werden.

In Summa/ leeset man zu bald/ so wird der Wein von theils noch unzeitigen Trauben sauer / leeset man aber zu spat / so wird der Wein von denen faulenden Trauben ungeschmack und übelfärbig.

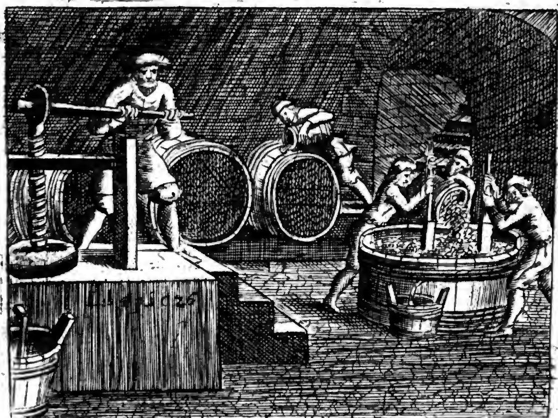
Man hält dafür / daß das / was im abnehmenden Monden abgeleesen wird / dauerhafftigern Wein gebe/ als im wachsenden/ doch muß man sich an dieses so genau

nau nicht binden/ wann nur sonst gutes und schönes Wetter ist. Man hat auch dißfalls (wie etliche wollen/ daß man erst zu leesen anfangen soll/ wann die Trauben von der Sonne eine Stund lang beschienen worden) die Tags-Zeit nicht so sonderlich zu bedencken; diß aber soll man fleissig in Acht haben/ daß im Leesen die unzeitigen/ faulen/verdorrten Trauben/ oder einiges Reben-Laub/ nicht unter die guten komme.

Die Leeser sollen vorhero die Band an den Reben/ damit sie an die Stecken gebunden sind/ aufschneiden/ so erspahren sie hernach den Stecken-Ziehern eine Arbeit/ und können die zwischen dem zusammengepackten Weinstock verborgene Trauben desto eigentlicher ausleesen/ und das Holtz kan auch besser austrocknen.

Wo gantze Weinberge mit gleichen Sorten besetzt sind/ ists leicht/ eine jede Art sonderbar pressen und einfassen/ wo aber mehrerley/ ist es fast nicht wol zu thun; darum haben wir oben/ nach Herrn de Serres Meynung/ den Weinberg also geordnet/ daß drey oder vier gleiche Theile in den Wein-Gärten gemacht/ und jeder Theil mit seiner eigenen Gattung befruchtet werde/ allwo es dann leichtlich zu thun ist/ wann nur vornemlich das Schwartze und Weisse voneinander abgesondert wird.

Christoph Hering in seines Oeconomischen Weg-Weisers kurtzem Nachricht cap. 10. fol. 75. berichtet/ daß im Leesen ein Hüter/ als er meynete/ es wäre nicht zu mercken/ habe er etliche Stöcke über Nacht abgeleesen/ weil er ordentlich einen Stock nach dem andern fürgenommen/ der Haus-Wirth aber hatte die Wein-Pfähle (wo man zu Abends mit dem Leesen aufgehört hatte) mit Kreiden gezeichnet/ davon der Hüter und jederman unwissend war; als nun der Herr Morgens frühe zusahe/ ob der Hüter treu hausgehalten/ befand er/ daß er auf zwantzig Stöcke zehlen konnte/ welche abgeleesen waren/ worüber er ihn aus dem Weinberg gejagt/ und den noch restirenden Lohn bey dem Richter zu holen/ angewiesen/ dann er es auch deßwegen nicht laugnen konnte/ weil die Fußstapffen alle groß/ und nicht durcheinander gewesen/ wie man zuvor und hernach wahrgenommen; dieser Betrüglichkeit halber thut man wol/ wann kein neuer Gang zu leesen angefangen wird/ sonderlich/ wo ein Weingarts-Herr/ dieselbe Nacht über/ niemand Treuen bey dem Hüter im Weinberg lassen kan. P. Tylkowsky de Re agraria pag. 478 schreibet: Daß der im alten Monden geleesene Wein/ stärcker und dauerhaffter sey/ aber der im neuen Monden gebe mehr Most/ man soll bey hellem Wetter leesen/ wann kein Thau ist/ und so lang der Thau bleibet/ soll man nicht leesen/ dann die bethauten Wein-Trauben geleesen und gepreßt/ machen den Wein unbeständig.



Cap. XXVI.

Wie man mit den Trauben und Most weiter umgehet.

In Oesterreich/ an theils Orten/ wo grösse Leesen sind/ hat man grosse Bodingen gleich vor dem Wein-Gebürge stehen/ darein werden die Trauben mit höltzernen Butten/ so man auf dem Rucken trägt/ eingeschüttet/ mit höltzernen Stämpffeln gemostelt/ in die Laiten (sind grosse Fässer mit einem

wei-

weiten Spunt/ wie man die Fische zu führen pflegt) gefüllt/ und also nach der Presse auf Wägen geführt; an theils Orten werden die Weinbeer gleich in Butten und Bodingen (sonderlich/ wo nicht grosse Leesen sind) nach Hause geführt/ daselbst gemostelt/ und also gepreßt.

Bey den Mostel-Bodingen sollen allzeit Leute seyn/ die Acht haben/ daß sie fleissig bedeckt/ und nicht lang offen seyn; die mit Most angefüllten Faß/ sollen auch je eher/ je besser/ in die Keller gezogen werden.

Mit dem rothen Wein ist also umzugehen/ wann man ihm eine dunckel-rothe Farbe machen will/ daß er nach dem Mosteln auf den Beeren eine Zeitlang stehen muß/ ehe man ihn auf die Presse bringt. Diejenigen/ die mosteln/ oder den Maisch mit Füssen tretten/ (wie an etlichen Orten der Gebrauch ist) sollen sich hüten/ weder Knoblauch noch Zwiebeln/ und dergleichen scharffe Dinge zu essen/ oder solche in den Keller/ darinn der Wein liegt/ zu bringen/ weil der Wein leichtlich davon absteht/ oder doch anzückt wird.

Der Vorschuß/ was heraus laufft/ ehe man zu pressen anhebt/ wird für den besten gehalten; was mit Gewalt aus dem übrigen Maisch gepreßt wird/ ist nie so gut/ soll auch von Rechts-wegen sonderlich in andere Faß gebracht/ und desto eher zur Speis und andern Nothdurfften/ oder auf die Wirths-Häuser vorgelegt werden; wiewol etliche alles untereinander mischen/ einen und dem andern fortzuhelffen.

Herr de Serres will/ man soll die Möste/ sonderlich von den weissen Weinbeeren/ in wohl-abgebundene Faß füllen/ daß oben eines halben Schuh etwa leer verbleibe/ soll die Beul alsobald fest verspunten/ und sie nicht überlauffen oder arbeiten lassen/ weilen die besten Geister (dadurch der Wein seine Stärcke behält) hiemit ausdünsten und evaporiren; wann der Most wohl verjohren hat/ sodann wird das Faß gantz angefüllt/ mit Wein von gleicher Gattung/ diß kan aber auf einmal nicht/ sondern muß nach und nach geschehen; je länger sie arbeiten/ je stärcker wird der Wein/ hernach muß man das Unreine/ was zum Beul hinauf steigt/ gemächlich und sauber abraumen/ weil dadurch Farb und Geschmack am Wein kan verderbt werden.

Damit diß noch besser verrichtet seye/ kan man in 8. oder 10. Tagen/ nach ihrer ersten Vollfüllung/ sie in andere frische/ saubere Faß von dem Läger abziehen/ darinnen werden sie wieder ein wenig jähren/ und ein subtilicher/ stärckeres Läger machen/ so zu ihrer Dauerhafftigkeit dienlich ist/ und das grobe Läger bleibt in dem ersten Faß/ daraus man Brandtwein brennen kan; allzeit aber müssen die Faß zugemacht seyn/ daß sie nicht ausrauchen; auch wann der Keller Oeffnungen und Fenster gegen Norden hat/ und die Mitternachts-Winde starck wehen/ müssen dieselben wohl verwahrt seyn/ weil sie dem Wein grosse Krafft zu entziehen pflegen. Die Beul auf dem Spunt sollen gantz fest und gehäbe zugehen/ damit einige Lufft nicht entzwischen einstreiche. Wo grosse Leesen sind/ hat man grosse lange lederne Schläuche/ die an dem kleinern Ort eine höltzerne oder blechene enge Röhren haben/ die just in die Beulen sich schicke/ oder wenigst in einen Trächter können eingelassen werden/ das grössere Ort hat einen weiten Einfang/ gleich einem grossen Trächter; diese nun werden bey den Keller-Fenstern/ von obenwärts/ hinab in die Fässer gethan/ von aussen aber bey dem grossen Einfang/ der heraussen am Hof bleibt/ werden die Preß-Laiten und Most/ mit ihren Zapffen hinein aufgethan/ und lässet man den Most rinnen/ biß das Faß voll wird/ dann nimmt man nur den untern Theil des Schlauchs/ und setzt ihn weiter in wieder ein leeres Faß/ allein gehört ein fleissige Aufsicht im Keller/ damit nichts verwüstet werde/ und muß/ so lang man einfüllet/ ein eigner zu diesem Werck bestellt seyn/ der mit dem/ von aussen/ welcher einfüllt/ geschicklich reden könne. Die Schläuche werden meistentheils in etliche Stück abgetheilt/ die ineinander geschraufft oder gehefftet werden/ daß man sie länger/ oder kürtzer/ nach Nothdurfft/ machen kan; sie müssen sauber und an einem trocknen Ort gehalten werden.

Daß sich der Wein bald läutere/ muß man keine der Gesundheit nachtheilige Sachen darzu gebrauchen/ wie die Leut geben/ und Wirthe zu thun pflegen/ als Alaun/ Leim/ Kalch/ Marmel-Staub/ Pech und dergleichen; man kan sie aber auf buchene Scheiter/ so von frischen Aesten abgehobelt sind/ abziehen/ die müssen vorhero in einem Kessel klares Wasser eine gute Stund lang sieden/ damit ihnen der wilde Geschmack genommen werde/ darnach trocknet mans an der Sonne/ oder im Back-Ofen/ davon muß ein Faß über die Helfft angefüllt/ hernach der Most darauf gegossen/ doch nicht gantz voll gemacht werden/ so läutert sich der Wein in 24. Stunden. So kan man auch den Wein von dürren Pomerantzen-Schelffen/ davon das Weisse gantz ausgeschnitten/ von Zimmet/ Negelein/ Ingwer/ Alant/ Salbey/ Roßmarin/ Wermuth/ und von allen wolriechenden und der Gesundheit verträglichen Ingredientien/ Saamen/ Wurtzen/ Kräutern/ Holtz/ Blättern/ Blumen/ Iris, Muscat-Nuß/ Paradis Körner/ Laudanum, Storax/ Benzoin/ ja auch von Bisem/ Zibeth und Ambra/ nach Belieben/ und eines jeden Gusto, allein/ oder mehr/ zu einen angenehmen Geschmack verhülfflich seyn; Item/ die im Mayen gesammlete und im Schatten gedörrte Holunder-Blüh/ macht dem Wein einen Muscaten-Schmack; doch muß alles in Säckel gethan/ samt einen Kißlingstein/ so groß/ daß er durch das Beul kommen mag/ mitten ins Faß gehangen/ und also 8. oder 10. Tage gelassen/ hernach aber wieder heraus genommen werden.

Most bald lauter zu machen: Nimm eine gute Hand voll Saltz/ thue es in eine saubere Pfanne/ halt sie über das Feuer/ mach das Saltz heiß/ rühr es gar wol/ und thu das Saltz in ein Fuder Wein/ das anhebt zu jähren/ füll das Faß gar wol/ daß es überlaufft/ so wird der Wein in 12. Tagen lauter und schön; Item/ wann der Most beginnet zu jären/ so thue Meerrettich-Saamen darein/ so verkehrt sich der Wein nicht/ sondern riecht und schmeckt wol/ wird auch süß/ und stärcket den Magen und Hertz; Item/ Hopffen-Blüh hinein gehenckt/ in einem leinen saubern Säcklein; oder/ wann man in ein Faß Most eine Halbe/ oder ein Seidel Brandtwein geust/ der da gut und starck ist/ so wird der Wein davon starck und währhafftig. Wann man Eisen in das Faß wirfft/ mit leinen

Tüchern

Tüchern umwunden/ so schadet ihm kein Donner/ wie Herr von Ranzau in seinem geschriebenen Haus-Buch bezeuget.

Ein heimliche verborgene Kunst zu dem Wein: Nim den Most von der Presse/ geuß ihn in ein grosses Faß/ und laß ihn setzen/ zäpff ihn hernach ab / daß der Unflath auf den Boden bleibt/(drumb zäpff das Faß eine gute Spann oberhalb des Bodens an) thue Häßlene Scheitten in ein anders Faß/und gieß den abgelassenen Most darein/dardurch wird er also gereinigt/ daß er keine Unsauberkeit in sich behält/die ihm schaden könnte; mit diesem Wein magst du viel Wein gut machen/nach deinem Gutgeduncken/er wird mild und wolgeschmack/ man muß ihn in einem guten kalten Keller erhalten / bleibt süß und starck/ wie ein Meth.

Wann du den Wein süß behalten wilt/so nimm ein Halbe Senff-Mehl / thue es hinein/ ehe er anfängt zu jieren/und schlag ihn mit Stäben oder Stecken eine halbe Stund wol untereinander/ so bleibt dieser Wein allezeit süß; Oder nimm auf einen halben Drepling zwey Hand-voll Nessel-Saamen/und ein Loth weissen Weyrauch/ thue es in ein Säcklein / und hängs hinein / so bleibt er süß.

Wer die Gelegenheit und Mittel hat / thut am besten/ man laß die alten Wein in einen absonderlichen / und die Möste in einen andern Keller legen / weil man glaubt/ daß die auffwallenden Geister des arbeitenden Mostes / den alten guten Wein schädlich seyn; könnte aber wol seyn/ daß ein alter lang-gelegener Wein/ auch durch die frische ebullirende Geister eines neuen und guten Mostes/ sich erquicken und verstärcken könnte.

Wann der Wein die Farb ändert/daß man besorgt/ er möchte abstehen/kan man drey oder vier Dutzet dürre welsche Nüsse nehmen / anzünden / brennender hinein werffen/ und das Faß darauf wol vermachen/ daß kein Dunst heraus möge.

Einem abgestandenen Wein ist also zu helffen : Laß ihn in einem saubern Faß ligen bis zum Leesen/ thue ihn hernach in eine Bodingen auf frische Trebern/laß ihn etliche Tage darauf / daß er jiere; kommt er auf einmal nicht zu recht / so thus zum andern und drittenmal/ doch daß er allzeit auf frische Trebern gezogen werde/man muß ihn hernach in saubere frische Faß einfüllen / und vorher einen guten Einschlag geben; doch sind solche Wein nicht lang zu behalten / man soll damit forttrachten / weil dabey langwührige Dauerhafftigkeit nicht wol zu hoffen ist; im Fall ja etwan keine Anwehrung vorhanden / kan man Brandwein daraus brennen lassen / oder Essig daraus machen/ welches schier eine bessere Wirthschafft ist/ weil der Essig wann er scharff und gut ist/ nicht in viel geringerm Kauff ist/ als der Wein selbst.

Cap. XXVII.

Von der Glauren und Agrest.

Wo grosse Weinleesen sind / pflegt man für das Gesind auch einen Tranck anzusetzen/ folgender Gestalt: Man schöpffet vorhero sauber Bronnen-Wasser / so viel man bedarff im Vorrath zu haben / und so bald der Most hinweg kommt / giest man solches auf die Trebern in die Boding/ je eher je besser/daß die Trebern mit dem Wasser bedeckt seynd; die Treber müssen mit Stössln von einander gestampfet seyn/ also lässet man das Wasser darüber stehen/so wirds bald anfangen zu jieren; darnach giest man von Tag zu Tage ein wenig Wasser nach/ daß mans am jieren nicht verhindere/ wann man zu viel auf einmal daran güsse / so wird das Wasser die Krafft und die Farb an sich ziehen/ und je weniger Wasser und mehr Treber genommen sind/ je stärcker und besser wird es; in zwey oder drey Tagen wird die erste Glauren heraus genommen/ und im Faß eingefüllt/ die bleibt offtermal gut/ bis wieder zum Leesen; darnach giest man auf eben dieselbigen Trebern zum andern/ auch bisweilen zum drittenmal/ muß aber allzeit die letzt-gemachte am ersten ausgetruncken seyn; diese werden wol zu Zeiten mit Wasser nachgefüllt/ mögen aber schwerlich länger als bis Weyhnachten bleiben; das Bronnen-Wasser taugt am besten darzu.

Die Bodingen aber werden durch die Trebern(wann sie lang darinn bleiben)sehr verderbt/ daß sie auch hernach bey künfftigen Leesen/den Most schlechter machen/ wann sie nicht wol in acht genommen/ und die Treber/ so bald die Glauren herab ist/ heraus gethan / sauber und reinlich mit warmen Wasser ausgefegt/ gesäubert/ gewaschen / abgetrocknet / und also in einen lüfftigen Ort hingestellt und aufbehalten werden.

Am besten ist/ auch dieses Fleisses/ welcher einen und den andern Wege hiebey anzuwenden/ daß man eigne Bodingen zu den Glauren habe/die man sonst zu nichts anders brauche. Theils machens auf diese Weise noch besser: Man nimmt gute säfftige Birnen/ so viel man will/ stöst sie/ und wirffts auf die Trebern / so bald der Wein davon ist/ und lästs also miteinander jieren; der Most wird abgeschöpfft und in Fässer eingefüllt/wann er nunmehr eine rechte Farb an sich genommen / er ist lieblich zu trincken. und währt bis zu End des Mayens; auf diese Trebern kan man wieder Wasser angiessen / und eine andere geringere Glauren machen.

Agrest/ Omphacium, du Verjus, ist/ der aus unreiffen Weintrauben gepreste und durchgesiegene Safft / welchen man in zugespünnte Fäßlein legt / und imfall er lang dauren soll / oben darauf ein wenig frisches Baum-oder Mandel-Oel giesset / sonst schimmelt und verdirbt er; ist im andern Grad kalt/und trocken im ersten / kan in der Kuchen / als ein Condiment der Speisen / und in hitzigen Kranckheiten / als ein Artzney gebraucht werden / übertrifft in der Kühlung den Essig weit: daher auch in den wolbestellten Apothecken Syrupus von Agrest/ wider den Sod und hitzige Zufälle des Magens und der Leber / præparirt wird/ wie Herr Elßholtz in seinem Tisch-Buch lib. 5. fol. 261. bezeuget.

Cap. XXVIII.

Eine Cur von Wein-Trebern.

Ich habe/ dem günstigen Leser zu lieb/ etwas weniges aus des berühmten Italiänischen Doctoris Medicinæ Donati Antonii de Altomari Tractat, von Natur und Eigenschafft der Wein-Trebern/ hieher beyfügen wollen: Daß er unter andern schreibt/ daß die/ welche Schmertzen im Leib empfinden/ item Nieren-Wehe/ von Sand und Stein/ Geschwulst und Mattigkeit der Glieder / Lenden-Schmertzen und Podagra/ Wassersucht/ schwindende und abgezehrte Gliedmassen haben/ auch mercklich am Leib / Kräfften und Gesundheit abnehmen / sollen folgende Cur brauchen:

Nimm Wein-Treber/ (wo möglich von guten/ süssen und edlen Trauben) so bald der Most heraus gepreßt / und ehe ein Wasser daran kommt/ laß sie in einem saubern Zimmer auf den Boden Hausen-weise zusammen schütten/ mit Schauffeln und Händen zusammen drucken und glatt machen/ daß sie wol auf einander sich setzen mögen; decke sie hernach / mit wollenen Decken Tüchern und Decken / dichte und allenthalben fest zu/ damit kein Lufft darzu komme/ müssen auch alle Fenster zugehalten/ und sie also bey ihrer natürlichen Wärme erhalten werden. Wann mans aber gebrauchen will / muß man vorhin den Leib purgiren / hernach in dem Treber-Hauffen eine längliche Gruben/ nach Grösse des Leibes/ formiren/ sich bloß ausgezogen/ welches wol das beste / oder wer es nicht erleiden kan/ in einem Hemmet oder subtilen Tuch eingewickelt/ hinein legen / mit den aus der Gruben gefasten Wein-Trebern sich sacht zudecken/ und solche mit Händen wol abtrucknen und glatt machen/ auch folgends mit einer wollenen Decken zuhüllen lassen; ein Küssen mag er wol unters Haupt nehmen; weniger als eine halbe Stund soll er nie darinnen bleiben / je besser aber ists wann er eine Stund täglich / ja wo er so starck Morgens eine Stund / und Abends wieder so lang/ täglich sich hinein lege; wann er auffstehet/ muß man die Trebern wieder zusamm häuffen / glatt machen/ fest auf einander drucken/ und / wie oben gedacht/ mit wollenen Decken gantz zuhüllen; wann der Patient aufgestanden / muß er ein Bett in eben diesem Zimmer haben / es ein wenig wärmen lassen/ ein Stündlein darinnen ausruhen/ und sich mit warmen Tüchern abreiben lassen / hernach kan er sich wieder ankleiden. Dieses aber ist zu mercken/ daß man alle drey oder vier Täge frische Trebern nehmen muß/ derowegen ein gantzes Gemach mit Trebern erfüllt wird/ daß man nach und nach von den gebrauchten zu dem frischen Ort weichen/ und also diese Cur / mit desto grösserer Wirckung / verrichten kan. Wer aber nur an Füssen / Händen/ oder sonst einem Glied des Leibes leidet/ kan dasselbe Glied täglich mit den Trebern zu decken / und darff den gantzen Leib nicht hinein legen.

Er setzet auch ein denckwürdiges Exempel von einem Weibe / das lange Zeit am Leibe abgesodt / an Händen und Füssen/ und allen Gliedern/ wie ein Todten-Geripppe ausgesehen/ sich nicht bewegen können / und fast keine Empfindlichkeit mehr gehabt habe / als sie zwantzig Tage diese Cur gebraucht / wieder angefangen/ zu gehen/ und sey ihr das Fleisch wieder gewachsen; als sie aber im folgenden Jahr dieses Mittel wieder applicirt, sey sie an Gesundheit/ Leib und Kräfften/ mit grosser Verwunderung/ völlig wieder restituirt worden. Und ist wol zu glauben/ daß diese Medicin an Orten / wo guter kräfftiger und starcker gesunder Wein wächst / desto leichter und geschwinder wircken und ihre Operation verbringen/ hingegen in schlechten / sauren/ geringen Weingebürgen desto weniger verrichten / aber dennoch nicht schaden könne.

Cap. XXIX.

Aus dem Most allerley zu sieden.

Wer gesottenen Most will haben / den man das gantze Jahr zum Kochen und zu allerhand Sachen gebrauchen kan/ der muß ein gut edel und köstliches Gewächse erwählen / Trauben/ die süß wol zeitig und lieblich zu essen sind/ die müssen an einem schönen und hellen Tag geleesen/ drey oder vier Stunden an die warm-scheinende Sonn gelegt/ damit die Feuchtigkeit/ so sie die vergangene Nacht in sich gesogen/ ausgetrocknet werde / hernach legt man sie auff Flechten/ oder Dörr-Bretter/ läßts also fünff oder sechs Tage an der Sonnen stehen / zu Nachts setzt mans wieder in ein Gemach/ damit sie weder Thau noch Reif weiter berühre / darnach werden sie in der Boding mit Stösseln/ wie das übrige Leesen / gemostelt/ und wird obenauf nur der lauterste u. klärerste Most abgeschöpfft/ und das Trübe und Dicke lässet man am Boden bleiben/ das Abgeschöpffte wird in einen Kessel gethan/ zu einem hellen nicht viel rauchenden Feuer gesetzt/ und das dritte Theil davon eingesotten / hernach in einem höltzernen Geschirr vorher abgekühlt / und alsdann in ein Fäßlein gefüllt: so lang es siedet / muß man es rein abschaumen / und wann man es vom Feuer hinweg nimmt / mit grossen höltzernen Löffeln wol umrühren / damit es desto besser ausdünsten könne.

Vornehmlich muß man verhüten/ daß die Flamm/ dabey es gesotten wird / nicht rauche / dann der Rauch schlägt bald hinein / und verderbts ; darum ists besser in einem Hof oder Vorhaus gesotten / und in keinen engen oder verschlossenen Ort: es wird hernach in ein sauber Faß gethan / wol zugespündet / und in den Keller gelegt / bleibt viel Jahr gut und gerecht / bedarff weiter keines Künstlens oder Gewürtzes / weil er an ihm selbst so köstlich ist / daß es vergeblich wäre / mehr zu thun. Wann man von dem Most gar lässet die Helffte einsieden / wird er noch süsser.

Wann man sonst den Most süß erhalten will/ giest man den in wol abgebundene Fäßlein/ und hangt oder legt diese alsobald in ein Wasser/ daß es Klaffter-tieff darüber gehe/ und muß es also 6. Wochen oder ein paar Monat hangen oder liegen lassen/ so kan der Most/ wegen des Wassers Kälte/ nicht gieren/ und bleibt biß auf den letzten Tropffen süß/ welches/ so wol der Alten Zeugnus/ als die jetzige Erfahrenheit bestättet.

Den Hippocras zu machen: Zu drey Maß weissen Wein nimm 2. Loth Zimmet/ und ein wenig Ingwer rein gepulvert/ und ein Pfund Zucker/ laß es 7. oder 8. Stunden darinnen weichen/ in einem saubern wolvermachten Geschirr/ hernach sieben oder achtmal durch einen wollenen Sack lauffen lassen/ sodann in Flaschen gegossen/ wol vermacht/ und zum Gebrauch aufgehoben.

Oder nimm drey Loth Zimmet/ ein Loth Veyelwurtz/ Paradis-Körner und Ingwer/ jedes 1. Quintel/ Zucker 1. Pfund/ und einen halben Vierding zerstossen/ alles gepulvert/ und auf obige Weise zubereitet/ man kan wol 5. oder 6. süsse zerstossene Mandel/ oder ein wenig Kühe-Milch darzu thun/ den Hyppocras desto eher zu läutern.

Oder will man ein Aqua Vitæ machen/ daraus man allzeit/ wann man will/ einen Hippocras machen kan/ so thue ihme also: Nimm 4. Loth auserlesene Zimmet/ ein Loth Ingwer/ ein Quintel Nägelein/ und ein halb Quintel Muscatnüsse/ anderthalb Quintel von Pfeffer/ und so viel Paradis-Körner/ alles gepulvert/ in zwey Maß guten und offt abgezogenen Brandwein gethan/ in einem Glas wol vermacht/ darinnen vier oder fünff Tage gelassen/ und täglich drey oder viermal wol durcheinander gebuttert/ damit die Krafft wol in den Brandwein komme/ man seihets hernach durch ein rein Tuch/ und hebts auf/ man kan so viel geläuterten Zucker darzu thun/ als man will; wann man davon zwey oder drey Löffel-voll in ein Maß Wein schüttet/ machts den gantzen Wein wolgeschmack.

Cap. XXX.

Trauben lang frisch zu erhalten.

Die Trauben/ die man lang behalten will/ müssen nicht gar zu dick von Beeren seyn/ nicht gar vollzeitig abgebrochen/ und bey trockenen stillen Wetter geleesen/ an einem Faden zwo und zwo Trauben angehangen/ und also an einen trockenen und lüfftigen Ort aufbehalten werden/ an Stängeln/ daß sie einander nicht anrühren. Am besten bleiben sie im Getrayd/ sonderlich aber in dem Hirß/ wegen seiner angenehmen trockenen Kühlung/ drum kan man in Fässer/ die darzu groß genug sind/ eines oder mehr Zwerchhöltzer oder Stänglein hinein machen/ die zusammen an Fäden hangenden zwo und zwo Trauben/ so viel man kan/ hineinhangen/ daß sie einander nicht anrühren/ darnach schüttet man gemählich den Hirß darauf/ biß das Faß voll wird; also bleiben die Weintrauben frisch und gut biß Ostern/ und noch länger. An theils Orten wickelt man sie in trockene Feigenblätter ein/ und werden also lang erhalten; das hilfft auch viel zu langer Erhaltung der Trauben/ wann man sie bey schönem Sonnenschein im abnehmenden Monden abschneidet.

Gabriel Alphonso d' Herrera in seiner Agricoltura lib. 2. cap. 19. sagt: Die Trauben sollen/ die man lang behalten will/ zwar zeitig/ doch noch hartlecht abgebrochen seyn/ im abnehmenden Monden/ lieber aus einem hohen/ steinichten und trockenen/ als niedern und fetten Weinberge/ müssen ungerüttelt sanfft getragen/ und in ein Zimmer/ so beederseits offene Fenster hat/ aufgehangen seyn/ damit der Wind möge stets durchpassiren/ dann/ wann die Lufft eingeht/ und nicht durch mag/ macht sie die Trauben faulen; andere halten sie lieber in einem niedern kühlen doch trockenem Gemach/ es muß kein anders Obst dabey seyn; also kan man sie auch im geschnittenen Stroh lang erhalten/ doch daß eine die andere nicht berühre: Andere stossen die Stängel von den Weinbeeren/ so bald sie abgeschnitten/ in zerlassenes Pech/ thun in einem oder mehr grossen Körben Stroh auf den Boden/ legen/ Trauben abgesondert hinein/ bedeckens wieder mit Stroh/ und wechseln also mit den Trauben und Stroh ab/ biß der Korb voll wird/ und oben thun sie Stroh/ oder Gips/ oder Kreiden darauf/ und behaltens also an einem lüfftigen Ort; man kan wol/ an statt der Körbe/ gepichte Fäßlein nehmen.

Der Holländische Königliche Gärtner setzt fol. 64. diese Weise: Man soll die Trauben zwey oder drey Tage nach dem Vollmond/ fein trocken/ ohne viel Anhauchen oder Anrühren/ allein bey den Stänglein anfassen und abschneiden/ und in ein Geschirr/ dessen Boden mit trockenem warmen Sand/ und dieser mit trockenem Weinreben-Laub bedeckt ist/ gemach die Trauben einlegen/ und wieder mit Weinbeer-Laub überdecken/ und Finger-hoch Sand gemach darüber streuen/ und so fortfahren/ biß das Geschirr voll ist/ und es also mit Sand bedeckt/ an ein trocken lüfftiges Ort setzen/ so bleiben sie den gantzen Winter durch.

Tabernæmontanus schreibt fol. 645. wann man gute/ gesunde und zeitige Trauben lang frisch und gut behalten will/ soll man sie in Haber-Stroh legen.

Columella will/ man soll in ein Faß/ das ungepicht sey/ auf dessen Boden Gerstene Kleyen streuen/ darauf legen sie Trauben/ also daß keine die andere anrühre/ dann wieder mit Kleyen beschüttet/ und abermal eine Lage Trauben/ biß das Faß voll/ und oben mit Kleyen ausgefüllet sey; dann wird das Faß wol vermacht/ und an einem kalten und trockenen Ort aufgehebt.

Es rathet auch besagter Columella unter andern Künsten/ man solle verhüten/ daß man nicht Aepffel und Trauben in einem Gemach beysammen halte/ dann der Aepffel-Geruch mache die Weinbeer gleich daß sie faulen und verderben.

Columella und Palladius setzen noch mehr andere Künste/ die ich unterlasse hier anzuziehen/ weil es theils mühsam/ theils aber unthunlich scheinet/ damit ich den geneigten Leser nicht allzulang aufhalten und Verdruß erwecken möge.

Die Raisin-Weinbeer kan man nicht überall/sondern nur in den edlen Gebürgen/wo starcke Wein und süsse Weintrauben wachsen / machen; aber gleichwol zu zeigen/ wie man sie macht / will ichs aus dem Herrn de Serres hieher setzen: Sie müssen erstlich von edler Gattung/ zum andern wol zeitig seyn; sie werden abgebrochen/wann der Sonnen Strahlen die Trauben von aller Feuchtigkeit wol abgetrücknet hat/ man bindet hernach zwey und zwey zusammen/ wie die Trauben die man aufhängt an Fäden/ un̄ taucht sie nachmals in eine von Reben-Aschen gegossene Laugen / dabey etliche Tropffen Baum-Oel sind/ nur einmal ein/lässt sie wieder an der Sonnen aufgehangen abtrocknen / so bald aber die Sonne untergehet/bringt mans wieder ins Gemach/ damit sie von keiner Nässe weiter belästigt seyn/ deß andern Tags henckt man sie ferner an die Sonn/ und diß thut man zwey oder drey Tage nacheinander/ biß man siehet/ daß sie genug getrocknet und gedörret sind; hernach legt mans auf Hurten und saubere Bretter/lässt sie also vier oder fünff Tage ligen/endlich werdẽ sie in Kisten eingemacht und verkaufft: Man muß sie aber Anfangs alle acht Tage besehen/ und wann noch einige Feuchten durch Schimmlung sich weisen wolte/ sie gar trücknen; wann der Mittags-Wind regiert / muß man dieses unterwegen lassen / dann er ist dieser Arbeit gantz verderblich.

Sonst mag man sie auch lang behalten/ wann man zwey Maß Hönig und guten Wein lässt sieden und es laulicht an die Weintrauben giesset/ sollen sie gar lang bleiben.

Cap. XXXI.

Wein-Zehend- und Berg-Recht.

Die Zehenden sind eines von den ältesten Rechten/ davon vor Zeiten/ auch noch im Alten Testament/ die Priesterschafft vornemlich ihren Lebens-Unterhalt genommen haben / theils aus guter Meynung/ theils aus Göttlichem Willen darzu verordnet/ wie wir sehen/ daß der Ertz-Vatter Abraham dem Königlichen Priester Melchisedech den Zehenden von dem/ seinen Feinden abgejagten Raub /zur erkanntlichen Danckbarkeit seines heiligen und wolgemeynten Seegens/ gegeben hat; und GOtt hat durch Moysen befohlen/ daß die übrigen Stämme des Hauses Israel denen Leviten den zehenden Theil von ihren Einkommen / und diese wieder dem Hohenpriester Aaron und seinen Nachkommen/den Zehenden von ihrem Zehenden geben mussten.

Dieses ist nun auch bey uns Christen von uhralten Zeiten her in Ubung gewesen / wie so wol aus denen alten Stiffts-Brieffen/ als auch aus der täglichen Erfahrung wissend ist/daß man de Jure Canonico den Zehenden gegeben von allen Erd-Früchten/ Thieren / Fischereyen/ Jagten/Bestallungen/Mühlen/Steinbrüchen/ Handlungen/Handwerckern / Bienen/ 2c. In Oesterreich giebt mans aber allein von Trand und Wein/ ausser wo an etlichen Orten der kleine Zehend im Gebrauch ist/ als von Flachs und Hanf/Kraut/Ruben/Kälbern/ Lämmern/ Gänsen/ Hühnern/ Käsen/ 2c.

Nunmehr werden der gleichen Zehenden/ nicht allein von den Geistlichen/sondern auch von Weltlichen Personen besessen und genossen/ ob sie etwa per Concessionem, oder Præscriptionem, oder Infeudationem Principis Ecclesiastici, auch quocunque modo, die eine Verjährung und Possessionem inculpatam beweisen können/ von einem zu dem andern kommen/ kan man doch dißfalls keinen/ extra manifestam probationem, des Seinigen entsetzen /und also sind viel weltliche Obrigkeit und Herrschafften/ wie auch Privat-Personen/ die Wein-Zehende besitzen.

Von Beschreibung nun dieser Wein-Zehend hat die Käyserliche Majest. den 18. Martii 1546. ein General-Decret publiciren lassen / daß die Land-Leute und alle die jenigen / so in diesen Landen Wein-Zehend haben / sie seyen Geistlich oder Weltlich / niemands ausgeschlossen / keinen Wein-Zehend in denen Kellern beschreiben zu lassen nicht schuldig seyen/ sondern daß an allen und jeden Orten der Wein-Zehend an den Weinbergen und vor denen Wein-Gärten im Maisch beschrieben / und die Unterthanen und männiglich/ solche Beschreibung daselbst zu gestatten / und den Wein-Zehend / vermög derselben Beschreibung/ nach Gelegenheit des Maisches / zu reichen schuldig seyn sollen. Nunmehr aber wird es nicht an einem Ort wie an dem andern gehalten / und nehmen theils Zehend-Innhabere auch den Zehend vom Most in der Presse / und also geht man nach dem alten Herkommen und der langwührigen Gewonheit.

Mit denen Berg-Rechten hat es eine andere Beschaffenheit/dann es sind gewisse benannte Weindienst/ wenig oder viel Eymer/ die auf einem gewissen Grundstück und Weingebürge hafften / daß man von diesem oder jenem so und so benannten Wein-Garten/ so und so viel Eymer Most Berg-Recht folgen lassen muß/und solchen Dienst kan der Berg-Herr nicht steigern/ ob schon der Grund gebessert würde; hinwiederum/ sollte der Innhaber den Grund deterioriren/ so muß er dennoch die im Grund-Buch eingeschriebene Zahl völlig entrichten; und ob zwar an etlichen Orten der Grundhold den Dienst oder das Berg-Recht in des Grund-Herrn Hause liefert/ so wird doch an vielen Orten ein anders practicirt/ daß viel Dienst-Herren dieses Berg-Recht von denen Wein-Gärten oder in denen Häusern abholen; diß ist anders nichts als ein Grund-Dienst/ da einer von diesem Wein-Garten 10. von dem andern 8. von dem dritten 11. mehr oder weniger gibt / und sind die jenigen mit diesem Dienst afficirte Weinberge meistentheils von dem Zehenden befreyet; in allen diesen Einkünfften wird nach des Landes Gewohnheit gehandlet.

Cap. XXXII.

Allerley Kräuter-Wein zu machen.

UNter den Kräuter-Weinen wird der Zitwer fast für den trefflichsten/ und der Wermuth-Wein für den gemeinesten und bräuchlichsten gehalten: Den guten Zittwer-Wein nun zu machen/ nimmt man den ersten Schuß vom Räsel oder andern edlen süssen Trauben/ gleich von der Preß/ so viel man will/ setzt ihn in ein Schaff frisches Wasser/ daß sich das Läger am Boden setze/ hernach thut man es in einen grossen verzienten Kessel/ lässt es bey einem hellen Feuer/ ohne Rauch/ biß auf zwey Drittel/ oder gar die Helffte einsieden/ biß man vermeynet/ es sey süß genug/ doch daß es nicht gar zu braun werde; hernach lässt man ihn über Nacht im Keller stehen/ und Morgens füllt man ihn in ein sauber Fäßlein; (hat man des Mostes nicht genug/ so siedet man mehr/ nur daß einer so süß sey als der andere) wann nun das Fäßlein gefüllt ist/ und etwas überbleibet/ das mag man in einem kleinern Fäßlein/ oder andern Geschirr/ zum Nachfüllen behalten/ wann man bald daraus trinckt/ aber man muß so dann stets nachfüllen/ weil er immerzu ein wenig gäset/ sonst ist er nach Weyhnachten am besten zu trincken; je tieffer im Winter hinein/ je besser; will man ihn anzäpffen/ und doch nur davon trincken wann Gäst kommen/ und hat keinen gesottenen Most zum Nachfüllen/ so mag man ihn nur wol und feste verbailen/ so bleibt er gut biß auf den letzten Tropffen/ aber weil er noch gäset/ und biß auf Weyhnachten/ muß man ihn nicht feste zubailen/ sondern nur das Bail oder einen breiten Stein darauf legen.

Wann nun das Fäßlein voll/ und in den Keller an seine Stelle gelegt ist/ so nimmt man auf einem Eymer Most folgende Stück: Ein Loth gute Zimmet/ ein halb Loth Zitwer/ Nägelein und weissen Ingwer ein halb Loth/ Galgant/ Paris-Körner und langen Pfeffer jedes ein Quintel/ Muscatnus/ Coriander/ Cubeben/ jedes ein halb Quintel/ diß alles/ doch nicht gar zu klein/ untereinander gestossen/ in ein langes sauber leinenes Säcklein gethan/ ins Fäßlein gehenckt/ und darinnen gelassen/ so lang der Wein währet; will man füllen/ so muß es gesottener/ nicht gemeiner Wein seyn; da aber die Krafft des Zitwers mit der Zeit möchte abnehmen/ mag man das Gewürtz trocknen/ das veraltet herausklauben/ und frisches an dessen Stelle thun.

Wermuth-Wein wird auf vielerley Weise gemacht: Man legt in ein Fäßlein eine Leg Hagenbüchene Scheiten/ die wol gewässert und wol wieder abgetrocknet seynd/ darnach ein Leg Wermuth-Kraut/ sauber und wol in der Lufft gedörret/ darnach wieder ein Lege solche Scheitten/ und wieder das Kraut/ schier biß auf die Helffte/ giest guten Preß-Most daran/ und lässts also stehen.

Oder man siedet Wermuth oder andere Kräuter/ wie auch Gewürtz/ wie man will/ in dem Most das dritte Theil ein/ schaumt es am Sieden fleissig ab/ lässts also über Nacht stehen/ Morgens soll man ihn durch einen Sack oder Sieb gehen lassen/ und in ein Fäßlein thun/ giest zwey oder dreymal so viel Most darzu; also kan man auch andere Kräuter-Wein/ von Roßmarin/ Alant/ Salvey/ Fenchel/ Anis/ Augentrost/ und andern dergleichen Kräutern/ zur Zeit des Leesens bereiten.

Etliche halten sehr viel auf folgenden Kräuter-Wein/ der dienet für die böse Lufft/ stärcket Hirn/ Hertz/ Magen/ Lunge/ Leber und Miltz/ treibet den Sant aus den Nieren und Blasen/ reiniget das Geblüt in den Adern/ auch zwischen Haut und Fleisch/ und ist allenthalben gesund: Man nimmt Wermuth-Blätter/ Majoran/ Melissen/ jedes ein Hand-voll/ Carduibenedicti, Roßmarin/ Salve/ Lavendel/ Alantwurtzen/ klein zerschnitten/ jedes ein Hand voll/ wolzeitige zerstossene Kranawethbeer fünff gute Hand voll/ frische Lorbeer einen Vierdieng/ frische Weinrauten Blätter drey Hand voll/ Veyelwurtzen vier Loth klein geschnitten/ diese Stücke alle lässt man in einem zwey Eymer-Fäßlein verschlagen/ geust alsdann einen Krug voll gesottenen Most darauf/ darinnen vier Hand-voll geschnitten Steinwurtzeln gesotten/ und verschlägt das Faß einen Tag lang/ des andern Tags füllt man das Fäßlein zu mit frischen Most/ und läst es vergieren; wann er sich nun geläutert hat/ so thut man folgende Stücke in ein langes enges Säcklen/ als Zitwer/ Calmus/ Bibenell/ Angelica/ Ingwer/ Muscatblühe/ Zimmetrinden/ jedes zwey Loth/ Galgant drey Loth/ ungeriebenen Saffran ein sechzehen Theil/ Gaffer ein Quintel/ schneidet oder stosset alles/ henckts in Wein/ verbailt das Fäßlein etliche Tage/ doch daß es durch das Dampff-Zäpffel Lufft habe/ hernach thut man früh Morgens nüchtern und Abends einen Trunck davon.

Andere machen die Wermuth- und andere Kräuter-Wein auf folgende Weise: Sie thun frischen oder dörren Wermuth in ein Säcklein/ giessen den Wein warm oder kalt dardurch/ so lang/ biß er den Geschmack an sich nimmt/ darnach thun sie Zucker hinein/ so viel vonnöthen ist/ oder sie hängen das gedörrte Kraut in einem langen schmalen Säcklein in dem Most/ biß er den Geschmack an sich zeucht; wann man unter alle dergleichen im Herbst eingesetzte Kräuter-Wein/ ein Multer voll guter Weintrauben abröhrelt oder gantz vermenget/ verbailt das Fäßlein/ und läst den Most in sich selber gieren/ (doch daß ein Dampff-Löchlein sey mit einem Höltzlein nicht allzu fest zugesteckt) so wird er desto lieblicher und besser; man mag ihm auch mit allerhand guten Gewürtz einen edlern Geschmack zuwegen bringen.

Den Wermuth-Safft macht man also: ℞. Wermuth/ Cardobenedict/ Centauer dürr/ jedes eine gute Hand voll/ zwey Loth frische Alantwurtzen/ eine gantze Pomerantzen/ alles klein zerschnitten/ und in ein weites Glas oder glasirten Krug gethan/ und ein Kandel Brandwein daran gegossen/ wol vermacht/ uñ 4. Wochen im Keller stehen lassen/ darnach durch ein saubers Tuch gesiegen und aufbehalten/ bleibt übers Jahr gut wann man aber den Wermuth-Safft gar lieblich zum Wein-vermischen haben will/ muß man die dürren Wermuth-Knöpfflein in ein Glas thun/ daß es hal-

voll davon wird/ hernach mit Spanischen Wein anfüllen/ und also im Keller stehen lassen.

Wie man allerhand Kräuter-Wein geschwind machen könne/ schreibt Herr Harsdörffer im dritten Tomo Delitiar. Mathem. & Physic. pag. 9. quæst. 28. folgender Gestalt: Man nimmt drey Maß guten gerechten Wein/ davon distilliret man eine Maß/ solche giest man über ein Kraut/ das man haben will/ und lässet es 14. Tage stehen/ darnach distilirt man ihn noch einmal/ so werden etliche wenige Tropffen/ den man unter einen andern Wein mischen kan/ dieser Kräuter-Wein wird lieblicher als der gemeine; Oder nim Roßmarin/ Wermuth/ Salve und dergleichen/ gieß ein wenig Brandwein daran / laß es über Nacht stehen/ druck hernach den Safft heraus/ und geuß ihn in den Wein.

Einem Reysenden/ wann er durch einen Ort muß/ wo kein guter Wein zu finden/ schreibt Guilielmus Gratarolus diesen Vortheil für : Er soll ein weiß Brod warm/ wanns aus dem Ofen kommen / würfflicht zerschneiden/ also warmer in Malvasier / oder andern guten Wein einweichen/ zudecken/ und wanns kalt worden/ wieder austrockenen und wie zu Biscotten machen: wann mans brauchen will / wirfft man ein Stücklein oder mehr davon in frisches Wasser / so wird es zergehen/ und dem Wasser einen Wein-Geschmack machen.

Cap. XXXIII.

Muscateller- Weichsel- Schlehen- Kütten- und Bund-Wein zu machen.

Muscatell-Wein (nach Grafen Dygby Lehr) zu machen: Nimm die blühende Gipffel von Basilien/ oder das gedörrte Kraut/ einen Theil / Holder-Blüh auch gedörrt 2. Theil / gestossenen Coriander-Saamen 3. Theil/ in ein leinen Säcklein gethan/ und mitten ins Faß gehenckt/ und 10. Tage darinnen gelassen/ daß interim der Wein unangezäpfft verbleibe/ nach 10. Tagen nimmt man das Säckel wieder heraus ; wann es im Herbst geschiehet/ daß der Wein darüber jieren kan/ ist es noch besser.

Zum Weichsel-Wein kan man folgende Kugeln bereiten : Man nimmt wolzeitige Weichseln/ und ohngefehr den sechsten Theil schwartze Kirschen darunter / lässt sie in einem Ofen überselchen/ daß sie nicht gar dürr werden/ stösst sie hernach in einen Mörsel gar wol / und nachdem der Weichsel viel seynd/ mischet man darunter Nägelein/ Zimmet/ Muscat-Blühe gröblicht zerstossen; aus diesen Weichseln nun/ kan man mit den Händen Kugeln machen / eines Eyes groß/ auf ein Bret legen / und in einem abgekühlten Ofen gar trocknen/ aber nicht verbrennen/ darnach kan man sie in eine Schachtel an einem trockenen Ort behalten ; will man nun einen guten Weichsel-Wein haben/ soll man im Leesen diese Kugeln zerbrechen/ in ein Fäßlein thun/ und frischen starcken Most darauf giessen/ und damit lassen verjieren; man kan ihm auch / wann man will/ einen Weichsel-Wein davon machen / so man guten vierdigen Wein darauf giest.

Von Schlehen/ die wol zeitig sind/ kan man auch dergleichen Kugeln und Wein zubereiten ; den guten Weichsel-Safft aber zum abgiessen/ der gut bleibt übers Jahr/ macht man also: Nimm 4. Maß zeitige abgeröhrelte Weichsel/ stosse sie in einem steinernen/ oder andern Mörser/ thu dann darunter 4. Loth Zimmet/ . Quintel Nägelein/ fein gröblicht zerstossen/ und darunter vermischt/ laß es zwey Stunde verdeckt stehen / hernach in einem irden Geschirr/ auf einem röschen Feuerlein/ einen Sud aufthun/ und abermal 2. Stunde verdeckt stehen / dann durch ein Tuch gar wol ausgedruckt/ und 2. Pfund Zucker darein gelegt/ drey starcke Sud thun lassen/ in einem erdenen Geschirr abgekühlt / und dann ins Gläslein gefüllt/ so kan man/ wann man will/ Weichsel-Wein haben.

Wie der Kütten-Wein ohne Wein und Most bereitet wird / sollte für billich vermeldet werden ; weilen aber Lib. 3. pag. 330. die gründliche Beschreibung enthalten / ist solches hier als ein Superfluum unberühret worden. Kan dannenhero die rechte Bereitung / sambt allen Umständen/ im angezogenen Ort/ dienen. Wie aber mit Zusetzung des Weines ein componirter Kütten-Wein anzustellen seye / dene man zu einem angenehmen Trunck gebrauchen kan/ folget mit mehrerern auf folgende Art.

Sonst wird der Kütten-Wein also gemacht: Man schneidet die Kütten Spalten-weise/ füllet ein Fäßlein halb voll an/ und giest neuen Wein darüber/ lässt ihn vier Wochen also stehen / und trinckt hernach davon/ und füllt eine Zeitlang nach.

Oder: Nimm zu einem Eymer Wein einen Hut voll Kütten/ schähle sie/ thu die Schelffen auf ein Bret in den Back-Ofen/ oder sonst in einen warmen Ofen/ laß sie wol selchen/ aber daß sie nicht braun werden/ oder verbrennen/ thu die Schelffen gantz warm/ wie sie aus dem Ofen kommen/ in das Faß ; die geschälten Kütten-Aepffel muß man spalten / Kern und Butzen davon/ und das ander auch in das Faß thun / zwey oder drey Tage alles im Faß einmal aufgerührt/ hernach das Faß wol zugefüllt/ zugebäilet / und also acht Tage stehen lassen/ so wird er gut und lieblich.

Zum Schlehen-Wein nimmt man wolzeitige Schlehen/ stösst sie mit samt den Kernen in einem Mörser / macht sie zu runden Ballen / wie Tabernæmontanus lehret/ trocknet sie im warmen Ofen/ thut sie ins Faß/ und schüttet vierdigen Wein darüber / also bekommt der Schlehen-Wein eine schöne rothe Farb und lieblichen Geschmack/ ist dem Magen sonderlich gesund/ kühlet und stärcket ihn ; dienet auch für die rothe Ruhr/ Blutspeyen und andere Durchflüsse.

Der Schlehen-Wein wird auch also gemacht : Rc. wolzeitige Schlehen zwey Wasser-Schaff voll/ laß sie in einem Back-Ofen auf Dörrbrettern überselchen/ stoß

sie

sie darnach in einen Mörser / daß die Kern wohl zerquetscht werden / nachmals ein Säcklein in den Wein gethan/und zerstossene Schlehen darein geschüttet / auch in ein ander Säcklein Nägelein und Zimmet / ein wenig zerstossen / gleich so viel / nach Gutduncken/genommen / darein gehenckt / item zwey oder drey frische Limoni / jeden in drey oder vier Spältlein geschnitten / und an einen Faden gehefftet hinein gehenckt; wers noch besser machen will / mag auch ein Pfund Zucker Stücklein-weise darein werffen / darnach 14. Tage stehen lassen / und alle Tage mit einem saubern Stäblein oder Kochlöffel-Stiel das Säcklein umgerührt / so wird er gut / und schön roth.

Den Bund-Wein macht man also: Schneid Weitzen-Aehren (weil er noch in der Gilb ist) zimlich kurtz ab / mach ihn zu Büschen/und hang sie in die Lufft / hernach im Leesen nimm ein wolgebunden Faß / laß den einen Boden offen/leg Weitzen-Büschel / sodann Haynbuchen-Scheitten / darnach gantze Weinbeer auf die Scheitten / leg nachmals wieder Weitzen / Scheitten und Weinbeer / bis das Faß voll wird / darnach laß das Faß zuschlagen / laß Most hinein und darüber gieren / bis er lauter wird / trinck das Jahr / so offt du wilt / davon / allzeit am dritten Tag nacher / wann er wieder neu gefüllt worden / kan man davon trincken.

Wein übers Jahr zu behalten: Mach (wie Herr von Rantzau lehret) gleich übereinander drey Zapfen hinein / zeuch erstlich den obersten / und hernach den untersten / so bleibt der mittlere Theil / den man für den besten und kräfftigsten hält / auf die letzte. Wann man Haberstroh in ein Faß thut / das heurig und sauber ist / und den Wein darüber zeucht / so wird er sehr schön / klar und Gold-farb. Wer allerhand Sorten Wein machen will / es seyen gleich Kräuter- oder Artzney-Wein / muß es nicht thun / wann der Weinstock in der Blühe ist / auch nicht im Neu- oder Voll-Mond / sondern wann der Mond im letzten Viertel/und klares stilles Gewitter ist. Wann man aus einem Faß lang trinckt / daß es nicht verderbe / so nimm dicken Leim/und klebe den über den Spund / und streue Aschen darauf / oder schneid einen grossen Wasen aus dem Erdreich / lege den über den Spund auf ein rein weisses leinen Tuch / bohre mit einer Spindel ein Loch durch den Wasen / daß der Wein Lufft habe / so ziehet er den bösen Dunst heraus / wann er gelblicht und dürr wird / nimm einen frischen.

Cap. XXXIV.

Stecken ziehen und andere Herbst-Arbeiten.

Mit dem eingebrachten Leesen ist die Weingart-Arbeit noch nicht vollkommen geendet / sondern müssen gleich die Wein-Stecken enthefftet / von den Stöcken ausgezogen / mit den untersten Spitzen gegen der Sonnen gekehret / damit sie austrocknen / und sodann an einem erhöheten Ort / wohin das Wasser nicht kommen kan / aufgerichtet werden. Im Ausziehen muß man acht haben / daß man nicht grob damit umgehe / und sie in der Erden abbreche / weil sie daselbst am schwächesten / und bald zu vermodern anheben.

Etliche lassen sie nur also offen zusammen gehäufft / den Winter über / bis zum Gebrauch des künfftigen Frühlings / unter freyem Himmel liegen; weil aber Regen und Schnee/und die Winters-Nässe allenthalben frey eingreiffen kan / faulen sie eher / und dauren desto weniger; thun also diejenigen besser / die sie / nachdem sie wieder gespitzt worden / mit Brettern und Läden überdecken / aufs wenigst oben-auf einen Schirm gegen die Feuchten machen / dann diese währen ohne Gleichheit länger / vornemlich / wann sie vor der Ausschoberung an den untern Spitzen wol sind getrocknet worden.

Man kan auch / indem man die Stecken ausziehet / zugleich die Reben wieder aufrichten / was etwann umgetretten / aus Gras und Wurtzen / so nahe an den Reben steht / vollends aushauen und wegbringen / damit sie den Reben in ihren Winter-Quartiren das beste nicht entziehen / auch alles hinweg raumen / was etwan (ausser der Reben) darinnen gestanden; zugleich sollen auch alle Steine / die zu finden / beyseits gethan / und auf die Seiten gebracht seyn.

Weil nun jetzt wieder die Zeit ist / daß man / so wol wegen der Augen / als auch wegen der Trauben / den wenigsten Schaden thun kan / kan man den Grund / mit Dung und Einmischung besserer Erden / jetzo am besten zu Hülffe kommen; so kan man auch das Wipffel-Futter und Weingart-Laub heimbringen und streiffen / ist im Winter den Kälber-Kühen / Lämmer-Schafen und den Gaissen sehr wol bekommlich; auch werden die vor dem Leesen gezeichnete schlechtere oder gar unträchtige Weinstöcke jetzt am besten ausgenommen / und andere an ihre Stelle versetzt.

Nicht weniger werden die Stöcke / (nachdem der Grund / oder die gewöhnliche Jahrs-Witterung lind oder streng ist) wenig oder viel angezogen / das ist / die Erde wird um und um herum aufgehaufft / dis ist ihnen gleichsam wie ein warmer Peltz / darinn sie des Winters Ungestümm desto besser ausdauren können / und greifft die Kälte schon obenher etwan die Reben an / wird doch das verdeckte hiemit verwahret / daß man auf künfftigen Frühling an Holtz keinen Abgang hat / und also kein Schade geschiehet.

Also werden sie den Winter-über unter der Erden / gleichsam wie unter einer warmen Decke / gelassen / und im Frühling / wann man sie schneiden will / wieder abgezogen / und die Erden hinweg und beyseits geraumt.

In Summa / ein fleissiger Weingarts-Mann soll zum öfftermal / jetzt und vorher / seine Weinberg durchgehen / und wann und wo einiger Mangel in einem und andern sich ereignet / solches weislich ersetzen.

Cap. XXXV.

Vom Gruben/ Sencken/ oder Gräfften.

ZU diesem Werck gehöret / dem Frühling und Sommer durch/ gebührende Fürsichtigkeit / damit man den alten Stöcken nicht gar zu viel Schößling wegnehme/ sondern allzeit etwas übrig lasse/ damit sie können gegrubt/ verjüngt und fortgebracht werden/ sonst trägt er sich endlich aus/ und kan hernach keine gedeyliche Reben mehr schossen / da hingegen/ wann man fleissig davon grubt/ man die Gattung bey immerwährender Fruchtbarkeit erhalten kan / und ob schon der alte abstirbt / er doch seines gleichen Nachkömmlinge und Erben hinter sich verlässet. Das Gruben ist gleichsam der beste Saame/ dardurch ein Weingebürg bey seiner Güte und Trächtigkeit erhalten wird/ dann / wer die Weinkörner ansehen/ und davon Nutzen hoffen wolte/ würde lang vergeblich harren müssen.

Ist also der beste und sicherste Weg das Gruben/ das geschicht im Herbst/ wann das Laub abgefallen/ an denen Stöcken/ die man vorhero/ weil sie noch Trauben gehabt / als der Mühe werth / angemerckt hat; Das andere Gruben geschiehet zu Ende des Aprils/ oder Anfang des Mayens/ und heisset das Blatgruben/ wird aber nicht in allen Gebürgen erlaubet / weil dardurch die zarten Schößlinge leicht verletzt und abgestossen sind.

Wann die Hecken oder Reben hoch ist und fruchtbar/ hängt man Körblein oder zertheilte Häfelein daran/ füllt sie mit Erden/ übers Jahr schneidet man sie ab/ und setzt sie weiter; also kan man auch den Sevenbaum und andere Gewächse vermehren.

Man grubt nach dem Vollschein bis auf vier Tage zum Neumonden/ in diesem aber muß man sich vornemlich nach des Wein-Gartens Lager und Beschaffenheit richten; an gähen/ dürren und trocknen Orten müssen die Gruben tieffer/ und auf zwey Schuch gemacht werden/ damit das abfallende Regenwasser die Wurtzen nicht so bald entblösse / sondern ihre Nahrung von dem Grunde behalten möge; in ebenen Weinbergen sind ein Schuch und ein halber genugsam tieff: im feuchten Grunde aber ist ein Schuch schon recht/ weil sie tieffer eingelegt/ eher faulen als einwurtzeln möchten / so muß auch der Weinstöcke Art vorher wohl betrachtet seyn/ was grosse und freche/ auch was matte und ausgehungerte Schößling treibt.

Gar von den alten abgematteten Stöcken ist besser/ den gantzen Stock einsencken/ und ob er schon nur eine Reben hätte/ dennoch dieselbe einlegen / dardurch wird er gleichsam wieder verjünget; je frischer und stärcker das Holtz an einem Stock ist/ je besser taugts zum Gruben/ daß man wol offt von einem solchem geilen und frechen Weinstock zwey oder drey Reben gruben kan; alles aber was klein Holtz hat/ ist zum Gruben nicht tauglich was aber starckes Holtz hat/ da kan man die Reben desto länger einlegen/ damit sie desto besser wurtzen/ und der Erden Nahrung an sich ziehen können.

Es muß aber vornemlich in die Gräfften gute Dung von Geflügel/ Schaffen und Geissen gelegt seyn; wie auch die Alten gewolt haben/ soll man eine Hand voll dürre Wein-Trebern in jede Gruben thun / zu rother Gattung von weissen Trauben/ und zu weissen von rothen/ neben der Dung / dieses soll den Stock verstärcken/ jenes aber verursachen/ daß sich die Wurtzen desto eher ausbreiten.

Es scheinet doch Vernunfft-mässiger / wann der Grund nur nicht gar zu schlecht ist/ daß bey dem ersten Gruben das Dungen unterlassen/ bey dem letzten Umsetzen aber desto fleissiger verrichtet werde/ indem alles/ was aus einem schlechten in einen bessern Grund kommet/ lieber gedeyet / als was Anfangs in einer guten fetten Erden verwöhnet / hernach mit einer geringen vorlieb nehmen muß; welches bey allen Pflantzen und Umsetzen eine allgemeine unfehlbare Regel ist/ darnach sich alle gute Haushalter zu richten pflegen.

Das Gruben aber heisset so viel/ daß man an einem guten fruchtbaren wohlgearteten Stock eine Reben nimmt/ lässet sie am Stock stehen/ beugt sie unter sich in eine nächst dabey zubereitete Gruben / deckt sie in der Mitten mit Erden / und lässet das eine Ende etwann vier oder fünff Finger breit heraus gehen/ also/ daß ein paar Augen daran sind/ die in der freyen Lufft verbleiben; die darzu gebrauchte Reben aber muß wolreiffes Holtz haben/ sonst taugts nicht.

Alle diese Arbeit muß bey trockenem Wetter an einem schönen stillen Tage geschehen/ wo aber (wie es manches Jahr kommt) das Holtz nur halb / oder gar nicht reiff wird / muß man das Gruben selbiges Jahr gar unterlassen/ weil es doch nicht bekleiben / und alle Mühe umsonst angelegt würde/ darum kan man nicht alle Jahr gruben/ sondern allein / wann ein warmer Sommer und schöner Herbst ist gewesen.

Theils machen die Gruben Knie-tieff/ ein halbe Elen/ oder ein wenig mehr lang / die werden vorher im Frühling ausgefasst/ damit der Grund durch Sonnen und Regen fein ermarbe und abliege. Mit der Reben Einlegung muß man nicht weniger fürsichtig umgehen/ daß man sie im Biegen nicht breche/ die geile Spitzlein an der eingelegten Reben schneidet man ab/ und lässet nur ein wenig herfür gehen/ man steckt auch halbe Stecken darzu/ damit man sie im Frühling zu finden weiß; auf die gegrubten Weinstöcke hat ein Haus-Vatter wohl aufsehen zu lassen/ daß sie nicht von denen Weinzierlen selbst oder andern gestohlen/ und hernach verkaufft werden; darum er ihm alle Herbst eine Verzeichnuß soll geben lassen/ wie viel man gegrubt/ und im Frühling nachsehen/ wohin sie gebraucht sind.

Das Jahr/ wann es geschauret hat / soll man nicht gruben; die Reben werden vor einem Jahr nicht von ihrer Mutter - Reben abgeschnitten / und also in der Grube gelassen/ bis sie selbst Wurtzeln kriegen/ so dann löset man sie ab von dem alten Stock/ und versetzet sie weiter.

Cap. XXXVI.

Vom Dungen.

Viel sind der Meynung / daß es den Weinstöcken darum besser sey/ mit keiner Dunge sie zu beschweren/ weil des Mistes ungesunder Geruch auch den Trauben und folgends dem Wein mitgetheilt und einverleibet seye; ja Herr Rhagorius schreibet / daß Oerter gefunden werden / da das Misten der Reben/ durch öffentliches Mandat verboten/ damit der Wein nicht verbösert/ sondern desto besser verkaufft werden könne; mich bedünckt aber diese Meynung allzufürsichtig/ dann gleichermassen/ wie man kein Bedencken trägt / Endten / Indianische Hühner und Pfauen nichts desto weniger zu essen/ und auf die vornehmen Tafeln zu bringen/ ob sie wol Krotten/ Frösche/ Schlangen / Blindschleich und dergleichen Ungezieffer fressen; will nicht sagen/ was ein Schwein für unflätiger gräßlicher Kost geniesset / dannoch mit Verlangen aufgekaufft und verspeiset wird: Also zieht zwar die Erden des Mistes Fettigkeit in sich/ und theilt solchen der Weinstöcke Wurtzen/ doch schon etwas verwandelt/ gleicher massen mit/ in der Wurtzen aber wird er abermal subtiler distillirt / also daß sie allein dem Gewächse seinen Vorschub geben/ die Frucht aber/ die aus dem edelsten und besten Safft der Reben formirt werden / dennoch keinen andern Geschmack annehmen/ als sie von Natur an sich selbst haben.

Doch soll dieses alles mit geziemender Bescheidenheit geschehen / sonderlich daß der Mist im Dungen nicht hart an die Wurtzen/ sondern etwas weiter davon hinum gelegt und mit Erden wieder wol bedeckt sey/ daß er keine Wurtzen am Weinstock berühre; also muß man nicht allein Mist insgemein / sondern allein den wolgefaulten und abgelegenen nehmen; der Tauben- wie auch Hühner-Mist ist in den Weinstöcken am bequemsten / wann er nur gepulvert auf den Boden dünn gesäet/ und nachmalen mit der Hauen eingeleibt wird.

So schadet auch nichts/ wann man verdorrt/ erstocktes oder erfaultes Heu/ das man sonst nirgends brauchen kan/ also auch die Sägespäne von den Zimmerleuten / sonderlich die man bey den Säge-Mühlen aufgehaben/ die alten Staub-Hauffen vom eingefallenen Gebäu/ als Sand und Kalch zusammen vermischt.

Nach dem Geflügel-Mist/ wie gedacht/ ist der Schaf- und Ziegen-Mist am besten/ der/ wo man grosse Schäfereyen hat/ wol zu bekommen / wann man nur desto reichlicher streuen lässet; nächst diesem ist der Kühe-Mist; der Pferd-Mist ist zu hitzig/ ausser wo gar kalte und feuchte Gründe seynd.

Zu solchen kalten leimichten und feuchten Gründen nun/ muß der Pferd-Mist gebraucht werden / der noch nicht viel verfault ist / dann er wird des Grundes Kälte erwärmen und austrocknen / daß er subtiler und märber wird; wo gar sandichter Boden ist / der aus Mangel der Fettigkeit nicht genug mit einander vereinigt / die Feuchtigkeit zwar gern und bald annimmt / aber bald wieder verdünstet/ daher auch von der Sonnen Strahlen bey heissen Sommer-Tägen belästiget wird / muß man diese Ort bey feuchtem schon anwesenden / oder doch bald verhoffenden Regenwetter umhauen / und mit guten fetten wolverfaulten Küh- oder Schaf-Mist / der keine Hitz mehr in sich hat/ wol dungen.

Herr Böckler sagt: An dem Gebürge des Rheinstroms / insonderheit bey Bacharach/ um St. Goar und Poppart/ wo viel Schiferstein sind / werden die Weinberge von dem kleinen Geschiff der Schiferstein beschüttet/ da dann nicht allein der Rebstock dardurch gedunget / sondern auch durch die Sonnen die Stein erhitzet/ die Trauben desto bälder kochen und zeitig machen.

Noch besser aber ist das zusammgehäuffte und abgelegene Gassen-Koth / sonderlich an hohen hitzigen Orten / da der Mist mehr verbrennet als erquicket; Item Schaf-Böcke- und Geiß-Hörner/ und die Sohlen oder Horn vom Rindvieh und Schaafen; aber alle Reben-Dung wird besser im Neumonden verrichtet / weil sie also eher faulet/ und zur Erden verwandelt wird / also auch seine Wirckung eher leisten mag.

Die Zeit ist die bequemste im Herbst / weil nicht allein über Winter dem Stock eine Wärme dardurch zugeflösset wird/ sondern er kan auf kommenden Frühling hernach desto besser seinen Effect zeigen/ wie wol diesesfalls unterschiedene Meynungen sind / deren jeder nach Beliebung oder Lands-Gebrauch einer und der andern sich bedienen mag; also ist disfals Gewitter und Grundes Beschaffenheit und die Erfahrung zu Rath zu ziehen; Herr Rhagorius meynet / es sey gnug / wann man von drey zu drey Jahren dunge / oder die Weinberge in drey Abtheilungen unterscheide / und jährlich nur einen mit Mist belege / und ist besser schlecht gedunget und wol gearbeitet/ als bey fetter Dunge den Rucken spahren/ weil die Ermanglung des Mistes / durch fleissiges Hauen und Bauen wol kan ersetzet werden.

Cap. XXXVII.

Wie die Erde mit besserm Grunde zu erquicken.

Nicht allein darum / weil der Mist nicht allenthalben zu bekommen / als an Orten / wo viel Weinwachs und wenig Traydbau ist; sondern auch weil es dem Weingebürg nützer und ergebiger ist/ auch die Frucht Zweiffels ohne daher gesunder/ habe ich hier von dieser Art reden wollen/ die zwar auch den alten Römern nicht unbekannt gewesen ist/ daß man des Weinberges Erden mit fremder Erden beschütte/ und gleichsam wieder verjünge; und setzt Herr Rhagorius, daß es auch zu jetziger Zeit nützlich gebraucht / und aber so geheim gehalten werde / daß sie es niemand offenbaren wollen. Nun wird zwar im siebenden Buch von

Ackerbau diese Materi weitläufftiger ausgeführt seyn/ daher will ich hier nur mit wenigem vermeldem/ daß ein sorgfältiger Hauswirth seine Gründe wol erwegen soll/ ob sie das rechtmässige Temperament an sich haben / ob sie zu viel Leim/ oder zu viel Sand haben/ weil eines und das andere zu den Reben undienlich; daher kan man eines mit dem andern also vermengen/ daß sie einander die Waage halten/und also der Grund weder zu fest noch zu märb werde/ weil in gar zu starckem Grunde die Wurtzen sich nicht ausbreiten mögen / daher die Weinstöcke auch nicht wachsen können: In gar zu sandigem lückern Boden aber/ kan so wol des Winters Frost/als der Sonnen Hitz die Wurtzen berühren/ und damit verderben/ welches durch geschlachte mittelmässige Vermischung verhütet/ einem und dem andern Rath geschafft / auch alle Arbeit dardurch erleichtert und befördert wird.

Und ob schon der Grund des Weingebürges für sich selbsten gut ist/trägt er sich doch endlich aus/das er matt und unkräfftig wird / daher die Beyfügung einer fremden frischen Erden/sonderlich wann sie vom Gassenkoht zusamm-gehäufften Wasen/ oder sonst lang nicht gebrauchter doch wol abgelegener Erde/hinein geschüttet/ und mit dem Grund vermischet ist/ weil der Mist ausraucht und endlich evaporirt/ der fremde Grund aber/ wann er frisch ist / ungeändert verbleibt/ und sich nicht selbst wie die Dung verzehret / also auch den Reben fürträglicher ist ; so ist auch der Holtz-Mist/ und was von faulem Laub - Blättern und Holtz herkommt ; vor allen aber / wann man schwartzen fetten Grund haben kan/ der besser ist als aller Mist / sonderlich wann er an dürre/ hohe und hitzige Ort genommen / und wol mit dem Grund einverleibet wird/ an welchem warhafftig keine Unkosten zu ersparen / weil alles durch die Ertragung reichlich wieder abgestattet/ und der Weinberg auf viel Jahr gebessert wird.

Cap. XXXVIII.

Speis-Wein/ und was zu verkauffen/ wie damit umzugehen.

DEr Zweck und die End-Ursach aller Wirthschaffts-Sachen und Bemühungen im Bauwerck ist / daß man sich und die Seinigen davon versorgen / und den Uberrest zu Geld machen möge ; daher auch dieses ein Hauswirth bey seinem Weingewächs in Obacht zu halten/ 1. sie sauber und rein zu verwahren / 2. und den Unterscheid seiner Wein wol zu kennen. Was das erste anlangt / soll er sich befleissigen / daß die Fässer/ darein er gegossen wird / wol ausgesäubert/ mit Einschlägen und guten Geruch vorbereitet/ wol und starck abgebunden/ auch wochentlich zwey oder wenigst einmal gewischt / gefüllt und besehen seyen / ob etwann an einem und dem andern etwas mangelhafftes fürfiele / solchem alsbald mit gehörigem Rath zu begegnen / und dardurch mehrern Schaden vorzukommen. Zum andern soll er seiner Wein Beschaffenheit eigentlich erkennen / was starck oder schwach/ was picquant, sauer und lieblich/ was gern und was ungerne bleibet/ weil etliche Gründe sind / deren Gewächse das Alterthum nicht ertragen können / Farb oder Geschmack verlieren / etliche aber/ die beständig und unverändert eines und das andere versprechen / ja wol mit den Jahren besser/ stärcker und angenehmer werden.

Da muß nun ein guter Hauswirth nicht der Speismeister zu Cana in Gallilæa seyn/ der vermeynet/ jeder gebe erstlich den besten/ und letzlich den geringsten/ sondern das Widerspiel hierinnen practiciren / und das schlechtere voran verspeisen/oder auf seine Schenck- und Wirths-Häuser (wann es bräuchig) verlegen und ausleutgeben lassen. Alle Wein insgemein empfangen so wol in grosser übermässiger Hitze/ als in grimmiger Kälte/wie auch zu Zeit/wann der kürtzeste oder längste Tag/ oder wann Tag und Nacht gleich sind / einige Veränderungen/ item wann starcke reissende Winde/ und strenges Donnerwetter und Blitz entstehen / und je schwächer der Wein von Geistern und Kräfften ist/ je mehr Wirckung der verderblichen Verkehrung ist zu besorgen/also auch im Mertzen/und wañ der Weinstock blühet/daher um solche Zeiten sie fleissig und öffters zu besuchen ; soll sich auch ein Haus-Vatter nicht verdriessen lassen/ selbst monathlich zuzusehen / ob sie sauber gehalten / und der Instruction nach verpflegt werden.

Die Alten haben / indem sie ihre Wein anzäpffen wollen/ mancherley Betrachtungen des Gestirnes gehabt/ und vermeynt/ wanns/ ihrem Aberglauben nach / nicht zu rechter Zeit vorgenommen würde / der Wein solte nicht bis auf den letzten Tropffen gut bleiben/ wie sie sonst/ wanns recht geschehen/ verhofft haben.

So haben auch etliche einen ausgesonderten gewissen Tage in der Wochen/ darinnen sie alle Keller-Arbeit anstellen / und meynen/ es gerathe sonsten nicht wol ; wann dieses nun / was das Wischen und Füllen betrifft / allein der Ordnung halber geschicht/ und kein Aberglauben mit unterlaufft/ so geht es schon hin / und mag passiren ; wann man aber ihm einbilden wolte / es müsse also seyn / würde man sich lächerlich und verächtlich machen / weil die Tagwählerey im Christenthum verbotten / im gemeinen Leben aber gewisse Versicheruug eines geringen Verstandes gibt ; daher zu dergleichen Sachen die Nothwendigkeit oder der Wille eines Haushalters der Antrieb ist / darnach er sich richten kan.

Was picquante röhrige Wein sind/ taugen für den Sommer / sie in der Hitze zu trincken / weil sie den Kopff nicht belästigen/ die guten kräfftigern gehören für den Winter/den Magen desto besser zu stärcken. Wann man einen Wein leutgebet und aufthun will / soll man zuvor ein Brod über den Spund legen / so kan dem Wein nichts schaden; sonsten findet man neidige Nachbarn/ auch wol andere / wann sie sehen / daß jemands Wein vor den ihrigen behend aus- und abgehet/und geholet wird/ so lassen sie desselben Weins auch holen/ und giessen ihn dort und dahin / an wüste unsaubere Ort/ so wird der Wein von freyen Stücken trüb und ungeschmack / als gieng er auf der Neige/ wann aber ein Brod auff den Spund gelegt ist/ so ist der Wein

vor solchem wol sicher; diß stelle ich zu des Lesers Gutachten / habs in einem alten Keller-Buch gefunden / und ungemeldet nicht lassen wollen.

Was den Wein-Verkauff anbelangt / kan ein Haus-Vatter die Rechnung anstellen / nachdem seine Wein lang liegen können oder nicht; was nicht lang bleibt / (wie in etlichen Weingebürgen zu geschehen pflegt) muß man bald und offt um schlechten Wehrt hinweg bringen / und bey dergleichen Gewächsen ist mehr Schaden als Gewinn. Was aber Gebürge von guter edler Gattung sind / die kan man wol zuruck halten / und soll sie nicht liederlich voneinander geben / biß etwas miteinander möge verhandelt / und also sein Haupt-Gut verbessert / oder wann er schuldig / ein gute Posta miteinander abgeführet / und also seine Ausgaben erringert werden. Und wiewol keine Zeit zum Verkauff zu definiren / so ist doch diß gewiß / daß kein guter Hauswirth seine Wein stracks nach dem Leesen weggibt / nun weil sie damals am wolfeilesten / und er noch nicht wissen mag / was künfftiges Jahr bringen werde / so er aber nach Ostern und Pfingsten besser kan vorsehen / zudem sagt man / ein guter Haushalter soll eine Verung im Wein-Garten / eine im Keller / und die dritte im Beutel haben.

Die sonst Wein verkauffen wollen / geben dem Kauffer gern vorher von gewürtzten Sachen / Lebzelten / welsche Nüß oder Käß zu essen / davon der saure Wein nicht so mercklich ist. Der Kauffer aber / wann er recht kauffen will / soll nüchtern seyn / und des Abends vorher nichts scharffes starck-riechendes gegessen / oder zu viel getruncken haben / sein Mund soll rein ausgewaschen seyn. Wer Wein will verkauffen / laß ihn kosten wann gutes Wetter ist; wer aber kauffen will / thu es bey grobem unstetem Wetter / so wird er des Weins Farb und Eigenschafft desto besser erkennen. Nihil attrahit citius externos odores, quàm Vinum, & nihil suam qualitatem citius cordi & partibus nobilioribus communicat, quàm vinum haustum.

Wofern nun ein trockner sehr kalter Winter / die Majen-Fröste oder Schauer-Wetter in Weingebürge Schaden gethan / mag er wol den Zeiger inne halten / und seinen Keller nicht allzuviel entblösen / damit er nicht hernach Abgang und Mangel leiden / und selbsten alsdann wieder um doppeltes Geld einkauffen müsse.

Zum Beschluß / sagt Herr de Serres, soll ein jeder Haus-Vatter von seiner Weingebürgen einkommenden Mosten und Weinen / ein gewisses Theil davon jährlich wieder zu ihrer Verbesserung und Ausnahm anlegen / und dafür halten / als wären dieselben Wein nicht zu seinem / sondern zu der Wein-Gärten Nutzen gewachsen / also wird er seine Wein-Gärten recht bauen / und wieder trefflichen Nutzen von ihnen zu gewarten haben / weil fast keine Ausgab in der Wirthschafft besser angewendet ist / als die zu diesem Ende gebraucht wird.

Cap. XXXIX.

Wie der Wein abzulassen.

Der Wein wird zweyerley Ursachen halben abgezogen: Erstlich / wegen zufälliger Mängel / die meistens von den unzeitigen / zu sehr gefaulten oder gefrörten Weinbeeren herkommen / deßwegen der Wein übelriechend wird / oder wegen seiner groben rauhen Art / so durch die Ablassung zu dämpffen / und sie werden dardurch linder. Er wird aber am besten abgezogen / damit er sich bald läutere / im Januario / Februario und Martio / wiederum im October / November und December / wann der Mond alt ist / im letzten Viertel / und wann er geht im Krebs / Scorpion oder im Schützen / zu anderer Zeit soll es schädlich seyn; doch hat sich ein Haus-Vatter nicht so genau auf die Constellationes zu binden / wann es nur nicht beym heissen Wetter geschiehet; diß ist der vornehmsten Observationen eine / die man in diesen Stücken haben kan. Die schwachen Wein soll man im Winter / und die starcken im Auswärts ablassen; wann man schwache Wein auf starckeres Gelager abläst / so werden sie kräfftiger; thut mans bey zunehmenden Monden / wann der Ost-Wind wähet / so ändert sich der Wein gern / besser ists / flante Borea & Favonio, im Frühling / sonderlich die starcken Wein.

Der Wein ist abzulassen bey hellem klaren Wetter / wann es Wind-still ist / nicht aber wann der Sud-Wind gehet / im Nord-Wind ist es besser / theils vermeynen / wann man den Wein im vollen Mond ablasse / so werde er zu Essig; Herr von Ranzau sagt: Der Wein sey abzulassen / wann der Mond unter der Erden / und nicht ober der Erden ist / doch soll es geschehen / wann der Mond mit der Sonnen vereiniget ist / wer das nicht in acht nimmt / leidet leichtlich Schaden.

Wann man ablassen will / schwänckt man das Faß vorher wohl mit frischen Wasser aus / darnach nimmt man Zimmetrinden / Nägelein / langen Pfeffer / Zucker / jedes 1. Loth / Enzian einen Vierding / und ein wenig Schwefel / alles in einem Mörsel zerstossen / in ein Säcklein gethan / und in dem abgelassenen Wein gehenckt / drey Wochen verbailt; Oder man nimmt ein Pfund Zucker-Candi / zwey Loth Zimmetrinden / eine Maß Brandwein / und ein wenig Weinstein / contundenda tundantur, thue es untereinander / und darzu von dem abgelassenen Wein 10. Maß / man lässets in einem Krug miteinander sieden / schüttets in den abgelassenen Wein / und verbailts wie oben / so bleibt der Wein ein gantzes Jahr beständig.

Wann man aber den Wein samt dem Lager aufgerühret ablassen will / so nimmt man auf ein Fuder von 24. Eyern das Weisse / klopfft es wohl ab / darnach nimt man ein Mäsel Saltz / und ein wenig schön Weitzen-Mehl / und so viel lauters Sandes / lässet den trüben Wein aus dem Faß darzu ab / rührts wohl untereinander / und geust den Wein zu dreyen malen in das Faß / und rührt zu jedenmal / wie vorher / mit einem Ruhrscheid wohl ab / und lässt ihn ruhen / so wird er bald lauter. Zu diesem muß man vorher alles in guter Vorbereitschaff halten / daß die Faß sauber / nicht schmäckend / wohl abgebunden seyen; Item ist im Ablassen zu verhüten / so viel möglich / daß der Wein nicht verrauche / daher am besten / wann man blechene eckichte in drey Beuche oder

Büge abgetheilte Röhren habe / davon das obere Ort in die Pippen / das andere aber ins Faß gehe / so man beederseits mit einem saubern Tuch vermachen kan/damit keine Lufft darzu kommen möge / auch müssen saubere Schaff von Holtz oder Kupffer / Füllkanden mit einem weiten Mundloch / und was man etwa sonst zum Gebrauch vonnöthen hat / alles in Vorbereitschafft stehen.

Etliche machens also / so auch gar gut ist: Sie nehmen Schwefel/so viel sie wollen/ und den dritten Theil so viel Waid- oder Felber-Aschen / thun den Schwefel in ein neues Häfelein / lassen ihn zergehen / nehmen den gepulverten Waid-Aschen/und thun ihn unter den zerlassenen Schwefel / nehmen dann ein neues rupffenes Tuch / ziehens in dem Schwefel und Waid-Aschen um / weil alles warm ist / daß es wohl anklebe / haben in Vorbereitschafft ein Pulver aus Holunder-Blühe/ das säen sie auf das noch feuchte Tuch / das kan man aufbehalten / so lang man will; in ein halben Dreyling schneiden sie vom Tuch drey gute Finger breit / und ein wenig länger / zündens an mit einem Wachslicht/ wie man sonsten mit den Einschlägen umgeht / und lassens vorher / an einem Trädel angemacht / ins Faß/ verbailen es / biß es verbronnen/ thun das Trädel wieder heraus / und verschlagen den Spund alsobald / daß kein Dampff heraus komme / lassens über Nacht stehen/ des andern Tages lassen sie durch oben-bemeldtes Instrument den Wein ab.

Theils füllen auf die letzt ein Maß frisches Bronnen-Wasser darzu; ist das Faß kleiner / so muß des Einschlags auch weniger seyn / davon wir drunten im Bericht vom Einschlag eigentlicher und weitläufftiger handeln wollen.

Wann man Benedicten-Wurtzen und etliche Nägelein gepulvert in einem halben Seidel guten Brandwein legt/ und also in den Wein thut/ so wird der abgezogene Wein schön/ lauter klar und gut.

Ich hab für allen Einschlägen am besten und nützlichsten befunden/daß man auf einen drey oder vier Eymer eine ziemliche Muscatnuß/ auf grössere Band aber nach Beduncken zwo oder mehr/an Träde angemacht/ anzündet / und durch den Spunt im Faß verbrennen lässt / welches nicht allein weit gesünder als alle andere Einschläge / sondern es macht auch den Wein bey beständiger Farb und Güte biß auf den letzten Tropffen verharren.

Oder man nimmt eine Hand voll Saltz auf eine eyserne Schauffel / über ein Kohl-Feuer / lässt es darauf braun werden / thuts in das Faß / und geust / nach Beduncken / Brandwein darauf / netzet hernach ein Tüchlein in Brandwein/ zündet es an/ und lässt es durch das Bail in das Faß / so wird davon der Brandwein / den man in das Faß gegossen / auch angezündet / diß gibt einen Rauch / der dem Faß und dem Wein sehr gut ist/ daß er gut und beständig verbleibet.

Die Wein / so kein gutes Geläger haben / soll man abziehen ; wann man ein langes hohles Rohr in ein Faß steckt / und mit dem Finger oder Daum das obere Loch am Rohr zuhält / und also wieder heraus nimmt/ so findet man unten im Rohr etwas vom Gelager / so lang es wohl riecht/hat es keine Gefahr mit dem Wein/ hätte es aber einen üblen Geruch / dann ist nicht Zeit lang zu warten/ sondern bald abzuziehen/ auszuspeisen/ vorzulegen oder zu verkauffen / könnte aber deren keines seyn/ wäre am besten / ihn auf ein frisches Gelager abzuziehen; etliche thun Reben-Aschen vorher in die Faß/ darein sie den Wein ablassen wollen.

Cap. XL.

Vom Weinstein.

Der Weinstein ist das dickste und irdische Theil des Weins / der aus Erhartung dessen in den Fässern sich anlegenden Gelägers entspringet/ und wie der Wein zu des Menschen Gesundheit dienlich / also auch dieser in der Chymiâ zu hohen / trefflichen / und dem Menschen wohlgedeylichen anständigen Mitteln gebraucht und gerühmet wird. In detergendo compar non habet, sagt Cardanus de Subtilitate Lib. 7. darum er auch zu Säuberung und Reinigung der menschlichen Haut / von aussen und inwendig / zu vielen Zuständen nützlich / von denen Medicis verordnet wird; wie dann der Cremor & Flores Tartari und das präparirte Weinstein-Pulver den Magen von vielerley Feuchtigkeiten zu befreyen sehr gelobt ist.

Tanara sagt fol. 68. daß man den Weinstein stossen / sauber auswaschen und hernach sieden solle / und wann er den subtilen Schaum übersich wirfft/ soll man denselben abschöpffen/und lassen dürr werden / so sey es der Cremor Tartari. Borellus Cent. 4. Observ. 62. Festivissimo spectaculo conspexit in Holsatiâ apud Ducem Fridericum, in ejus Laboratorio, ex Tartaro productas uvas, variæque magnitudinis botros, non peregrino aliquo fermento, sed illo ipso, quod erat ex Tartaro, quod deinceps multoties, cum jucundissimo successu alibi tentatum, wie D. Sachs in seiner Gammarologia bezeuget; zu Kranaweth-Mösten wird er darum genommen / nicht allein weil er vim abstergendi & purificandi, sondern auch/ weil er eine liebliche Säuren in sich hält/und wie Constipationes Ventriculi eröffnen kan.

Den Balsamum Tartari, weil er von den meisten Leuten hoch gehalten / und zu allerley / der innerlichen Glieder Gebresten gebraucht wird / will ich / wie man ihn pflegt zu präpariren/ kürtzlich hieher setzen; ℞. zwey Pfund des besten und schönesten sauber ausgeklaubten Weinsteins/bind ihn in einem Fließ-Papier mit Spaget/ wie eine Kugel/fest übereinander/ leg ihn in ein Geschirr kaltes Wassers / alsdann nimm ihn wieder heraus / und leg ihn in frische glühende Kohlen/daß er damit wohl bedeckt sey / und laß ihn so lang in der grossen Glut liegen / biß er gantz aufhöret zu rauchen / und sich gantz schwartz färbet; man muß auch diese Weinstein-Kugel in der Glut umkehren / und wieder mit Glut bedecken; ist er nun gnug gebrennt / so nimm in einen irdenen

denen Weidling sauberes warmes Wasser / thue den glühenden Weinstein darein/zerreib ihn fein wol/wann er kalt wird / mit den Händen/ laß ihn über Nacht im Wasser stehen / aber rühr ihn offtermals um / alsdann must du das Wasser durch ein Fließ-Papier in einen Kolben gehen lassen/und solches aufheben/was aber im Fließ-Papier bleibt/kan man zum Weinstein-Oel aufbehalten; hernach nimm 1. Pfund frischen Weinstein/ zerstoß ihn gröblicht/und thu ihn Löffel-voll-weise in obbemeldtes Wasser oder Laugen/ (dann würdest du ihn auf einmal hinein schütten / so gieng es über) rüttel es wohl durcheinander / und laß es eine Stund stehen/ offt aber muß es gerüttelt seyn / alsdann setze den Kolben auf einen warmen Aschen/und laß ihn stehen/ biß er gantz still wird/ und nicht mehr sauset / das kan man mercken / wann man die Ohren nahe an den Kolben hält / alsdann filtrier oder seihe es wieder durch ein Fließ-Papier / und was im Papier bleibt / hebt man abermal zum Weinstein-Oel auf; hernach nimm eine eyserne inwendig wohlverzinnte Pfanne / geuß die filtrirte Weinstein-Lauge darein/ komts auf einmal nicht darein/ so kan man das übrige im Sieden nachgiessen; es muß gesotten werden biß auf das Trockene / man muß aber wol zusehen / daß es nicht übergehe / (wie es gern thut/ sonderlich wann es anfängt dick zu werden) dann es gieng die beste Krafft weg; also/ so bald es anfängt zu steigen / muß mans vom Feuer abheben / biß es sich setzt / und so lang sieden / biß es trocken eingesotten wird/ man muß es aber im Sieden stets rühren; wann es nun trocken eingesotten/so schab das übrige mit einer eysernen Spadel von der Pfann/gieß distillirten Essig/ aber nur den schlechtesten daran/ biß daß alles aufgelöset und zergangen ist/ schütt alsdann / wann es zergangen ist/zwey oder dreymal so viel Wasser darauf/laß es auf einem linden Feuer sänfftiglich sieden/ biß auf die Helffte / oder meistens den dritten Theil/ filtrir es wieder durch ein Fließ-Papier / heb beedes auf / was im Papier bleibt ist Cremor Tartari, welcher gut ist in grossem Durst zu gebrauchen/das andere ist Balsamum Tartari, gerecht und gut; scheinet er noch nicht rein genug/ so laß ihn noch ein wenig in der Pfannen sieden/ und filtrir ihn noch einmal; ob er genug gesotten / kanst du erkennen/wann du einen Tropffen auf einen höltzernen Teller oder Tisch fallen lässt biß es trocknet / hats oben wie eine kleine Crystallen/ so ist genug / wo nicht/ so hat er noch viel wässerige Materi in sich / und muß noch länger gesotten werden.

Andere machen ihn auf eine solche Weise mit Salnitri: Sie nehmen weissen gläntzenden Weinstein 1. Pf. und so viel Salpetræ, stossens beede klein /und vermengen es / setzen eine eyserne Pfanne auf ein Glut-Feuer/ biß sie danckel-glimmend wird/ alsdann schütten sie immer einen oder zween Löffel voll des Pulvers gemach hinein/ biß es alles darinnen ist/es brennet und springet zwar etwas/man muß sich aber daran nicht kehren/sondern mit einem Eysen umrühren / alsdann stösset man das gebrennte Pulver eines nach dem andern in einem warmen Mörser / biß es kalt wird / thuts sodann in ein irdenes glasirtes Geschirr / giesset sied-heisses Wasser/ so aber doch nicht gesotten/ daran / daß es drey zwerche Finger darüber gehe /lässet es 18. oder 20. Stunden stehen / giessets herab / und wieder in ein anders / darauf lässet mans wieder so lang stehen/ seihet es ab/ und giesset wieder ein anders Wasser darauf / lässet es wieder so lang stehen / und diß so offt / biß das Wasser nicht mehr satzig ist / hernach giesset man das Wasser in einen glasirten Kolben / schüttet Aschen in einen Kessel/ setzt den Helm hinein/vermacht ihn wol mit den Aschen/ daß er nicht zerspringe/setzt den Kessel auf eine Glut/lässet das Wasser gantz gemach sieden / alsdann schüttet man noch ein Pfund klein gestossenen und gesäheten Weinstein darein/ allzeit einen Löffel voll nach dem andern/und rührt es mit einem höltzernen Stäblein / daß es nicht überlauffe; wann es sich zur Ruhe gibt / und nicht mehr aufsteiget / muß mans heraus an einen kühlen Ort setzen / doch nicht in Keller / sondern Winters-Zeit in der Stuben / aber nicht bey dem Ofen/ hernach seihet mans durch Fließ-Papier so offt / biß sich gantz kein Unrath mehr an den Boden setzet/ dann kan mans an einem temperirten Ort aufbehalten / es ist gerecht und gut/sonderlich dem Miltz und Leber/auch für Sand und Gries / promovet Menstrua, des Morgens 40. oder 50. Tropffen aufs meiste gebraucht / im warmen Wein; wer diesen Balsen lang behalten will/ mag ihn ein wenig sieden / so bleibt er länger.

Den präparirten Weinstein zu machen: nimm schönen Weinstein/der nicht verbrannt ist/so viel Pfund du wilt/wasche ihn aus etlichen Wassern sauber aus/so offt/ biß das Wasser schön liecht wird/darnach stoß ihn zimlich klein/ thu ihn in eine grosse kupfferne Schüssel oder Kessel/doch daß es verzinnet sey/gieß warm Wasser daran/ laß ihn eine Stund sieden / darnach seihe ihn durch ein wollen Tuch in einen saubern Hafen / setz solches in ein kaltes Wasser/ rühr es um biß es kalt wird / was in der Schüssel oder im Kessel bleibt / kanst du sehen / ob der Weinstein noch etwas weisses hat/und hat er noch etwas weisses / kanst du ihn noch einmal sieden/ wann aber das Wasser im Hafen ist kühl worden / so hör mit dem Rühren auf / laß es sich setzen / wann es sich gesetzt hat / so seihe das Wasser gemach herab / damit nichts vom Weinstein wegkomme / gieß darnach wieder frisches Wasser daran / rühr den Weinstein der am Boden ist/wohl durcheinander/ laß ihn wieder setzen/wann er sich gesetzt hat/ und das Wasser schön liecht ist/so seihe es gemach herab / wasche ihn also zu dreyen malen/und seihe das Wasser allzeit wieder ab/wann du das gethan hast/ so geuß darnach warmes Wasser daran/ und thu ihn wieder in den mit warmen Wasser gefüllten Kessel/ rühr den Weinstein im Kessel wieder auf / laß ihn etliche mal herüber sieden/ wann du siehest/daß der Weinstein zergangen ist / so seihe ihn von Sud her / wieder durch ein wollen Tuch / das thu so lang / biß der Weinstein gantz weiß wird/ darffst ihn aber / wann er vom Sud in den Hafen gestiegen ist / nicht mehr rühren / nur das erste mal muß man ihn rühren / aber wann er kalt ist/ must du ihn aus drey frischen Wassern waschen / aber allzeit wieder setzen lassen / und wann er weiß worden ist / so thu den Weinstein in irdene Schüssel / laß es auf einen Ofen / oder an der Sonnen trocken werden/ thu ihn hernach in ein wohlvermachtes Glas / und behalt ihn an einen warmen Ort.

Die Reliquien des Weinsteins von dem Balsamo Tartari, kan man in einem Hafners-Ofen wol brennen und calciniren/ stossen und in Schweins-Blattern thun/ solche wohl verbinden und in einem feuchten Keller aufhencken / und eine gläserne Schalen untersetzen/

so wird das Oel austropffen; wolt es solches nicht thun/muß man die Blater in ein laues Wasser hencken/ so wirds desto eher zu Oel/ die Blater muß aber gut seyn/ daß nichts durchgehe/ sonst gieng es ins Wasser/ und müste man hernach das Wasser von dem Oel herab distilliren/ so längsamer zugieng/ und wann es zu scharff wolte nachgehen/ müste man aufhören/ so blieb das Oel im gläsernen Kolben. Viel andere schöne Sachen von Weinstein besihe in Conradi Kunraths Medullâ Distillatoriâ & Medicâ.

Cap. XLI.

Guten Wein im Herbst zu machen.

DAs bey den Lateinern übliche Sprichwort: Dimidium facti qui benè cœpit habet: Wer wohl anfängt/ hat halb geendt/ hat auch allhier zur Leesens-Zeit nicht unbillich seinen Platz; dann/ wie ein Mensch/ aus dem etwas rechtschaffenes werden soll/ in erster Jugend darzu muß angehalten werden; Also wer edle und köstliche Wein haben will/ muß sie/ weil sie noch Möste sind/ darzu anleiten.

Die Wein süsse und starck zu behalten/ist das gewissesste/ daß man die Möst eine Spann oder mehr hoch lässet lähr liegen/ so müssen sie untersich gieren/ und behalten alle Krafft in sich/ nachmals aber muß er bald abgezogen werden.

Andere nehmen 4. oder 5. süsse Aepffel/schneiden solche entzwey/ und werffens in den gierenden Most/ und thun diß öffter als einmal; man kans an einen Spahet anfassen/ und wann der Most aufgehöret hat zu gieren/ kan mans wieder heraus thun; so doch von etlichen versucht/ und kein sonderlicher Effect davon gespühret worden.

Item/ wann der Wein im Gieren ist/ da er beginnet abzunehmen/ und nicht mehr so starck aufschwellet/ doch noch warm ist/ so geuß Most darein/ der erst von der Presse kommt/ und darzu sauber gestossenen Weinsteins ein wenig/ nach Bedüncken/ und laß ihn untereinander gieren/ hat er sich gesetzt/ so wiederhole diß abermal/ und dieses viermal/ und laß das Faß nicht übergehen/ so wird der Wein gut und starck/ darzu lieblich und dauerhafftig.

Most ein gantzes Jahr süß zu behalten: Nimm ein bereit und zugericht Faß/ ungefehr von fünff Eymer/ darein thue ein Drittheil gute geschnittene Fränckische Weinbeere/ ein Drittheil rein ausgeschlagene Weinkern/ und anderthalb Körbe voll gute grosse Rosin/ und fülle darnach darauf das Faß mit einem guten Kelter-Most/ laß es zusammen gähren/ so hast du ein guten Wein.

Item/ wann der Wein im Herbst vergoren hat/ so nimm eine Maß Malvasier/sieds in einem Kesselein mit 2. Loth gestossenen Zimmetrinden/ und gieß es heiß darein/ verbail es/ und laß es 4. Wochen also liegen/ hernach nimm ein halb Pfund Zuckers und 2. Maß süssen Weins/ seuds untereinander/ gieß es ins Faß/ verspünde es/ und laß es abermal vier Wochen liegen.

Item: Nimm den besten Brandwein/ thue einen Vierding Galgant/ 3. Loth Nägelein/ 4. Loth Ingwer/ 4. Loth Zimmet/ und etliche Pfersichkörner gestossen darein/ laß alles acht Tage darinnen ligen/ darnach läutere den Brandwein herab/ und gieß in ein jegliches Faß nach deinem Gefallen.

Etliche/ wann sie den Wein nicht wollen gieren lassen/ und/ wie obgemeldt/ die Faß etwas lähr lassen/ giessen im Gieren 1. Maß oder mehr/ drey- oder viermal/ abgezogenen Brandwein darzu/ auf einem langen Bretlein/ so mitten ein wenig hohl ist/ daß der Brandwein sacht in den Most obenher komme/ und nicht gewaltsam hinab falle/ so macht er den Most untersich gieren.

Andere nehmen ein Loth Zimmetrinden/ item Nägelein/ langen Pfeffer und Zucker/ jedes 1. Loth/ auch so viel Enzian/ und ein wenig Schwefel/ stossens in einem Mörser/ thuns in ein Säcklein also warm in den Most/ verbailen ihn/ und lassen das Faß vier Wochen ruhen.

Item man hängt ein frisches Stuck Speck in einem reinen Säcklein in das Faß/ und vermacht das Bail/ lässet nur ein Zäpflein in einem Lufft-Loch/ so man bißweilen öffnet.

Theils nehmen ein Loth Anis/ zwey Loth Zucker/ ein Loth Enzian/ stossens und wärmens in einer Pfannen ein wenig/ thuns in einem Säcklein in den Wein/ verspunden das Faß/ und lassens also vier Wochen liegen.

Item/ sieden Beyfuß-Wurtzel mit zwey Maßen guten Wein/ und thun/ nach Belieben/ Gewürtz darzu/ giessen es warm in den Most/ soll vor alle Gebrechen gut seyn. Diese aber sind die besten Wein/ die von Natur/ und nicht nach Kunst/ lieblich/ dauerhafftig und gesund sind.

Item im Herbst/ so bald der Most von der Presse in die Faß gethan wird/ nimm zu einem Eymer drey Loth weisses Senff-Mehl/item ein halb Loth Wißmuth oder Marcasit/ (wird bey den Materialisten gefunden) das kan man in einem Mörser klein wie Mehl stossen/und hernach unter das Senff-Mehl mischen/alles in ein Schaff gethan/ ein wenig Most daran gossen/ mit einer Hand abgegriffen/ daß es wie ein Suppen wird/ und gantz kein Knöpferlein verbleibe/ alsdann ins Faß unter den Most gegossen/ mit einem Weinstecken nur ein wenig gerühret/ darauf das Faß mit Most gar zugefüllt/ und letzlich gar mit einer Maß Wassers/ darauf eine Hand voll Saltz/ und also zugebailt/ den andern Tage wieder aufgemacht/ mit frischem Wasser wieder zugefüllt/ und

also verbailt/ oder unverbailt stehen lassen/ so wird er von Tag zu Tage je länger je klärer/ in 14. Tagen oder drey Wochen muß man ihn vom Läger abziehen in ein Faß/ das vorher einen guten Einschlag bekommen; in diesen süssen Wein muß man um Weynachten in einen Zehen-Eymer zwey Seidel Senff-Mehl in einem Säcklein hinein hängen/ darzu absonderlich an einem Band ungefähr 4. Pfund ungesaltzenen Speck/ das Säcklein aber/ wann sich der Wein um Ostern oder Pfingsten zur Arbeit ereignen solte/ muß man etlichemal wol austrucken/ so benimmt es ihm das Sausen/ und bleibt süsse; hat man aber einen verarbeiteten sauren Wein/ er sey jung oder alt/ soll man unter zehen Eymer anderthalb oder gar zween Eymer von diesem süssen Wein mischen/ so wird er lieblich zu trincken. Dis Stuck ist mir von einem guten Freund bewährt communicirt worden.

Cap. XLII.

Vom rothen Wein.

Unter denen Oesterreichischen rothen Weinen/ ist der berühmteste und bekannteste der Freyndörffer/ (welches Gebürge zwischen Tulbing und St. Pölten liegt) der weit verführt/und allenthalben vor andern den Preiß hat; sonst sind die andern meistentheils spörige und ringe Wein/ die allein im Sommer zu trincken/ und nicht so hoch als die weissen geachtet werden; man presst sie allein/geben sonst dem weissen Most eine unangenehme schilchete Farbe/ deren man wenig achtet; er lässet sich auch nicht so gerne abziehen/ und verdirbt leichtlich/ wann er lang ohne Läger liegen soll.

Etliche sind der Meynung/wann der Maisch (das ist Most und Bälge) beysammen bleibt/ ehe es ausgepresst wird/ so soll der Wein desto röther werden.

Insgemein glaubt der Pöbel/ der rothe Wein kühle/ aber sie sollen wissen/ daß es ein sehr geringer Unterscheid/wann er hell und Rubin roth ist/nähret er wohl/ gebieret ein gutes Geblüt/ ist er aber dick/ so belästet er den Magen/ schadet dem Miltz und der Leber/ die greiffen zwar das Haupt mit ihren truncken-machenden Dämpffen weniger an/ als die weissen/ aber wann sie es einnehmen/ so verdünsten sie auch langsamer. Galenus bezeugt/ er habe selbst gesehen/ daß die Fechter und Ringer/zu Vermehr- und Stärckung ihrer Kräfften/sich des rothen Weins/ mit guter Wirckung/ bedienet haben; für junge Leute ist er tauglicher/ als für die Alten/ bey welchen er/ aus Verminderung der natürlichen Wärme/ den Stein und Verstopffung der Nieren ursachet.

Hippocrates aber lobet den schwartzen rothen Wein/ als den besten; Ægineta will/ der rothe Wein nähre besser als der weisse; es sey aber/ wie ihm wolle/ so ist doch der rothe Wein gelobt zu trincken/im Schwindel/ Zittern der Glieder/ im Blutspeyen/ zu allen Ruhren/ in der Hectica, für Schlangen-Gifft und andere Zufälle; so künstlen auch etliche/ denen diese Farbe gefällig/ den Wein also roth/ oder noch röther zu machen/ wann sie zeitige gedörrte Weinschärling/ oder Baccas berberis in einem saubern Säcklein/ oder gedörrte Klapper-Rosen-Blumen hinein hängen.

Andere nehmen Weichsel/ pressen sie/ thun sie in ein Most-Fäßlein/lassens vergieren/so soll der rothe Wein noch röther werden.

Theils machens also: Sie nehmen ein kleines Fäßlein/wie man sonst zum Senff braucht/ füllens mit guten frischen Weichseln ohne Kern/ dann mit Malvasier und mit einem Quintel geläuterten Hönig/ 1. Loth Zucker/ 1. Loth Zucker-Candi/ item Nägelein/ Muscatnüß und Zimmet-Rinden/ jedes 1. Loth/ alles gepulvert und ins Fäßlein gethan/ eine Stund lang auf den Herd/ auf einen warmen Stein gesetzt/ und wanns vergoren hat/ setzt mans in einen Keller/ daß es kalt werde/ hernach wirds in einem Durchschlag durchgetrieben/in einer Stuben getrocknet/ und Kügelein wie die Erbsen daraus gemacht/wann man eines in ein Kandel Wein wirfft/ so wird er schön roth und gut.

Man findet sonst auch von dieser Sachen seltzame Künste/ als von gedörrten Hechten-Blut/ Tornesol und andern/ die theils unsauber/ theils aber unangenehm/ so billig zu unterlassen; und wann ja der Fürwitz/ was zu versuchen verlangt/ kans mit guten und gesunden Mitteln geschehen.

Graf Digby in Medicamentis Parte secundâ setzt ein gutes Mittel/daß man eine starcke zu sich genommene Mahlzeit leichtlich verdauen möge/ also: Hat jemand eine starcke Mahlzeit gethan/ und findet/ daß es ihm sehr hart im Magen liege/ also/ daß ers nicht wohl verdauen kan/ und von seinem Nachtschlaffe abgehalten wird/ so wird er Leichterung empfinden/ wann er einen guten Trunck rothen Wein/ so warm ers erleiden kan/ zu sich nimmt und trinckt; man muß aber den also wärmen/ daß die Spiritus nicht ausdünsten/ nemlich in einem silbernen Becher oder Geschirr/mit einem Deckel/ der weit hinein gehe/also/daß er gleichsam hart auf dem Wein liegt/ und denselben berühre/ damit kein Spiritus in den ledigen feuchten Theil/ so zwischen dem Wein und Deckel ist/ steigen möge/ welches seine Bewegung aufhält und verhindert/ daß nichts davon evaporiren möge.

Horatius Augenius lib. 9. Ep. 7. Tom. 2. schreibet von zweyen Kindern/ deren eines im sechsten/ das andere im fünfften Monat war/ als diese/ so sie gesäugt/ gestorben/und in dieser Noth niemand war/ der sie ernähren konnte/ der eingeflöste Eyerdotter und Geiß-Milch aber nicht von ihnen behalten werden konte/ hat man endlich schwartz-rothen und süssen dicken Wein genommen/und einem ein Untz eingeflöst/ und als man solches gesehen/daß sie es angenommen/gab man einem 2/ und endlich dritthalb/ dardurch sind sie lebendig erhalten worden/ und als man sie 16. Tage lang also gespeiset/ hat man ihnen endlich Semmel-Schmollen in diesem Wein geweichet/ und bald darauf ihr Kinder-Mus gegeben; und jetzt/ sie leben noch alle beyde gesund.

Cap. XLIII.
Vom weissen Wein.

DEr bequemeste / gemeineste und gesundeste Tranck in Oesterreich / wann er mässiglich und mit Bescheidenheit gebraucht wird / ist der weisse Wein / der hell / Citron-farb licht / doch auf Crystall sich lenckend / durchsichtig / vom natürlichen guten Wein-Geschmack / und von mittelmässiger Stärcke ist; der gesündeste wird dieser gehalten / der in solchen Wein-Gebürgen wächset / die nicht gedunget sind; aber dis wird an wenig Orten zu finden seyn / wann er nur sonst klar / und am Geschmack und Geruch unverwerfflich ist / man mag ihn schon passiren lassen.

Die Araber (laut Herrn Carrichters Erzehlung) geben ihm folgende Tugenden / er bessere die Däuung / treibe den Harn / gebähre schöne Farb / bring einen guten Geruch / stärcke die Natur / erquicke das Gemüth und Geblüt / erwecke die Hoffnung / mache den Menschen kühn und starck / mache / daß man der Traurigkeit zum Theil vergesse.

Die Medici hin und wieder bezeugen / daß er den Magen erwärme und stärcke / das Hirn mit reinen Lebens-Geistern erfülle / das abnehmende Gesicht bekräfftige / den Schlaff befördere / das Hertz mit natürlichen lauen Dünsten erfreue / in Ohnmachten das lebhaffte Geblüt wiederbringe / zum erharteten Miltz und Melancholia diene / dem Gifft widerstehe; etliche trincken zwar den alten Wein / und halten ihn der Gesundheit am fürträglichsten; der gelehrte Bulognesische Medicus aber / Balthasar Pisanelli will / ætate annum vinum album non excedat, er soll nicht älter als eines Jahrs seyn / den man speiset / wegen der grossen Hitz / die sich mit seinen Jahren vermehret.

Was auf hohen Gebürgen wächset / ist gesünder / als in der Ebene / oder gar in den Gründen / er steiget bald ins Haupt / und verdünstet auch bald wieder / ist einer durchdringenden Art / zertheilet und löset auf die zähen schleimichten Feuchtigkeiten / treibt den Harn und Schweiß / sonderlich die / so vom Galeno ὀλιγόφορα genannt werden; die nicht starck und geistig / sondern röhricht / lind und picquant sind / die zum gemeinen Trunck / sonderlich im Sommer / am allernützlichsten / den Durst löschen / und dem Haupt nicht schaden / den jungen Leuten aber / sonderlich den Kindern / ist er / wegen der hitzigen Complexion, so beederseits sich findet / ungesund / daß Plato, den jungen Leuten vor dem achtzehenden Jahr keinen Wein zu versuchen / hat erlauben wollen.

Der Wein / wann er jährlich oder noch jünger ist / ist hitzig im ersten bis zum Anfang des andern Grads / wenn er aber alt ist / wird er schier bis auf den dritten Grad hitzig gehalten / daher dieser den alten Leuten / jener aber den jungen bequemer; allein daß kein Mißbrauch mit unterlauffe / und das alte Sprichwort / Ne quid nimis, wol beobachtet werde / in Bedencken / so groß seine Güte und Nutzbarkeit ist / wann er zur Nothdurfft bescheidentlich genossen wird / um so viel grösser ist der Schade / der aus dem Mißbrauch entspringet / welches alles / Weitläufftigkeit zu verhüten / ich gerne übergehe.

Ich solte wol absonderlich hier insgemein von des Weins Eigenschafft und Wirckungen Meldung thun / aber dessen sind alle Kräuter- Artzney- und Wirthschafft-Bücher so voll / daß ich solches allhier nicht wiederholen mögen. Tanara sagt in seinem Beschluß des ersten Buchs / daß die wilden Turteltauben / durch den Wein / ihrer wilden Art vergessen / und in den Häusern brüten; die Bienen mit Wein besprützt / im Schwärmen nicht weggehen; die Weinheffen einen unfruchtbaren Baum trächtig machen / ohne was der Wein in der Artzney und Kuchen für Nutzen schafft.

Sonderlich ist der Wein alten Leuten / deren Milch er billich heisset / gesund / dann / weil sie trockner Eigenschafft sind / befeuchtet er sie / weil sie kalt sind / erwärmet er sie / weil sie traurig sind / erfreuet er sie / und weil endlich die Lebens-Geister in ihnen schwach werden / stärcket und mehret er sie / so fern er mässig genommen / und aller Uberfluß und Mißbrauch verhütet wird.

Cap. XLIV.
Wie guter Wein zu erkennen und zu kühlen sey.

EJliche glauben / daß man / den gerechten guten Wein zu erkennen / den Mund auswaschen / und drey oder vier Bissen Brod aus Wasser vorher essen / und den Wein darauf kosten soll; dann gantz nüchtern / oder gantz satt solches versuchen / benimt einem Menschen den Geschmack; man soll auch vorher keinen andern Wein getruncken haben. Auf süsses Holtz / alten gesaltzenen Käs / und gewürtzte Speisen / hat der saure Wein auch einen guten Geschmack / daher man sich dessen zu enthalten. Im Winter sind die Wein stärcker als im Sommer / circa Solstitia autem & flante Austro wandeln sie sich gerne / und die um diese Zeiten ihren guten Geschmack behalten / sind billich fürzuziehen; etliche glauben / daß / wann man Wein kosten will / und vorher von einem Apffel esse / soll man des Weins Eigenschafft / desto subtiler ausnehmen / so ich aber für ungewiß halte.

Wer Wein verkauffen will / weise sie bey schönem hellem Wetter; wer sie aber kauffen will / kans auch wol bey Regenwetter thun. Man hält auch dis für eine bewährte Prob / daß man ein wenig Weins mitten aus dem Faß nehme / und den über einem Feuer erwallen lasse / und was Geschmacks er hat / wann er kalt worden / dessen hat man sich auch in seinem Alter zu versichern.

Wer Wein kosten will / muß nur ein wenig in den Mund fassen / ihn nicht gleich hinab schlingen / sondern auf der Zungen ein wenig behalten / und es öffter als

einmal/allzeit ein wenig/kosten. Man soll den Wein resch einschencken/ macht er denn Schaum / der bald vergehet/so ist er gerecht/stehet aber der Schaum lang darauf/ so ist er unbeständig und wandelbar.

Item / nimm von dem Geläger ein wenig in einen neuen Hafen/verdecks wol / daß es nicht Lufft habe/ laß es also drey Tage stehen / darnach öffne es / und riech darzu/ hat es einen guten Geruch/ so besteht der Wein.

Man mag ihn auch wol am Einschencken erkennen; wann sich das Ringlein in der Mitte zusammen fügt/ so ists ein guter Wein; wo es sich aber nur im äussern Ring oder Umkrayß voneinander lässet / so ist es nicht ein gutes Zeichen.

Wann der Wein springt / und resch ist am Einschencken/ so ist er gut / wo er aber still und Fadenhafftig wie Oel oder Honig fleusst/ so ist er zähe; Lebzelten/ Nüß oder was gesaltzen und gewürtzt ist / soll man/ (wann man Wein kosten will) nicht essen / besser ists ein wenig Suppen/ aber ungewürtzet/ gessen / und nur etliche Bröcklein Brods daraus genossen.

Man muß den Kost-Wein auch nicht stracks gar austrincken/ sondern über Nacht oder länger in einem Gläslein verdeckt stehen lassen / verändert er die Farb nicht/so ist er zu loben/wird er aber trüb / röthlicht/ oder auch ungeschmack/ so mag man sich darfür hüten.

Cardani Kunst-Stücklein den Wein zu kühlen/wann man keinEyß hat/davon er Lib. 13. de Subtilit. fol. 401. gedencket / muß ich auch hier beysetzen: Thue in 100. Pfund frisches Bronnen-Wassers 20. oder 25. Pfund Salis nitri oder Saliter/ theil dieses in drey Theil ab/ von diesem gieß zwey Theil unter das Wasser/und stoß es oder reib und rühr es mit einem höltzernen Stössel/ erstlich gemach/ nachmals etwas stärcker / und wann die Kälte zunimmt / muß mans auf das geschwindeste rühren/ doch allzeit auf eine Seiten / auch mag mans mit einem Finger zum öfftern probiren / und wanns auf dem höchsten Grad erkaltet ist/ so thu die Helffte vom überbliebenen Salinitro hinein / und rührs abermal/endlich auch thu den Uberrest gar hinein/und rührs bis du es mit der Hand kaum leiden kanst / würdest du aber ein wenig im Rühren umkehren / und auf die andere Seiten rühren / würde es nichts von seiner Kälte verlieren/ wo du es aber vorhin thätest / würde es viel nachlassen; wann man/nach dem Gebrauch/dis Wasser siedet/ bis es ausdünstet / so kan man den Saliter wieder haben; daferne man einen Löffel voll auf das Pflaster geust/und es gestehet / so ists genug gesotten; doch ist zum Kühlen (wie Cardanus meldet) das rechte Eyß besser.

Wann man einen heurigen Wein machen will/ daß er einem vierdigen am Geschmack gleich sey: Nimm von bittern Mandeln und Melilotum jedes ein Untz / süsses Holtz und Lavendelblühe jedes ein Quintel/ Aloes Epaticæ 2. Untzen/ stoß alles untereinander / thus in ein leinen Säcklein/ und hängs in den Wein.

Man kan auch guten gerechten Wein erkennen / wann man ein frisches Ey 24. Stund hinein hängt/und solches schön weiß bleibet und nicht schwartz wird.

Des Weins eigentliche Art / oder aus waserley Ingredientien er gemacht sey/ zu erkennen / ist am besten/ wann er per Distillationem debito modo aufgelöst wird; dann/wann man den köstlichen Wein / der auch in den besten und berühmtesten Gebürgen gewachsen ist/solviret und separiret/ wird sichs zeigen/ daß der geringste Theil davon ein rechter purer/gesunder und heilsamer Spiritus Vini und Wein-Geist seyn wird / das übrige gröste Theil aber/wird nichts anders als ein stinckendes Alaun-und Schweffel-Wasser seyn/dessen Geruch (wie Medulla Distillatoria in Prolegomenis II. Partis redet) die Nase schwerlich wird vertragen können; Item / es wird sich darinnen sehen und mercken lassen ein Tartarisches Saltz/welches der Natur Feind und zuwider ist/und solche Excrementa gibt die Separatio und Auflösung genugsam an den Tag / darum er auch gesunde Leute in das Podagra / Zipperlein / Hüfft-Wehe/in die Colica und Bauch-Reissen/ in den Stein und andere schwere Kranckheiten/ (so er etwan eine lange Zeit oder überflüssig mit Mißbrauch genossen wird) werffen kan.

Cap. XLV.

Zu wissen/ob Wasser unter dem Wein sey/ und wie ihm zu helffen.

Dis Capitel ist mehr den Fürwitzigen zu Gefallen/ als der Nothdurfft halber/ weil es mehr in der Speculation, als in der Erfahrung bestehet/ allhier beygefügt worden; wiewol es deshalben nicht so gar unnützlich/ daß dem / welcher Wein kauffen will/ einige Nachricht gegeben wird / wessen er sich seines Kauffs halber zu bedencken / und wann dergleichen Mischung nur nicht gar zu grob/daß der Wein-Geschmack und die Spiritus Vini vegitabiles nicht gar überladen und verderbt werden/so muß man fünffe (wie das Sprüchwort lautet) lassen gerade seyn.

Ich habe in der Schlesien von einem glaubwürdigen ehrlichen Mann gehört/ daß zu seiner Zeit in Breßlau ein Wein-Händler ein Faß trefflichen Ungerischen Oedenburger-Weins verkauffen wollen/der/wegen seiner grossen Stärcke und rauhen geistigen Geschmacks/ viel Koster/ aber keinen Kauffmann gefunden / darauf habe er ihn(aus eines andern besser abgeführten Freundes Rath) wieder hinweg geführt / dasselbe Faß abgelassen / und in zwey kleinere abgezogen / und jedes mit einem guten Eymer Wasser aus der Oder wieder gefüllt/ ein paar Tage stehen lassen / und den dritten wieder zu Marckt gebracht / da habe der Wein ohne Verzug/weil er lieber u. angenehmer geschienen/Kauff Leute gefunden/ und sey theurer als vorher aufs Geld gebracht worden.

Es heist freylich wol: Mundus vult decipi, und ist der Gustus so unterschiedlich / daß jenen mißfället/ was diesem beliebig / und der andere verwirfft was der erste lobet. Also sind viel starcke geistige rauhe Wein / die nicht allein das Wasser wol leiden/ sondern sich auch davon bessern; wann man aber dieses auf alle appliciren sollte oder dörffte / würden die Weinschencken offtermahls mehr Wasser/ (so ohne dis nicht gar aussen bleibt) als Wein verkauffen.

Damit ich aber wieder zu meinem Vorsatz kehre/ so sagt man/daß der Wein leicht zu erkennen / ob Wasser darunter sey oder nicht / wann man Kranawethbeer/ oder Holtz-Birnen in den Wein thut/ schwimmen sie oben/ so ist er gerecht/ fallen sie aber zu Boden/ so ist er gewässert; Item nimm einen sauber-abgeschälten dürren weissen Stab/ schmier ihn mit Oel/ wisch darnach das Oel wieder ab/ und stoß es in den Wein und zeuch es wieder heraus/wann Wasser unter den Wein ist/ so werden Wasser-Tropffen daran hängen.

Oder nimm einen Strohhalm/ oder Schmelcken von Heu/ bestreich ihn mit Baum-Oel / schwing das Oel wieder davon/und steck es mitten in den Wein hat er Wasser/ so hangen die Wasser-Tropffen daran.

Tanara fol. 54. räthet/ man soll eine bittere Mandel hinein/legen/ schwimmet sie / so sey der Wein gerecht/ sinckt sie aber zu Boden/ so sey er gewässert.

Oder hitz Oel in einer Pfannen / geuß es in den Wein/ zischt und springt es/ so ist Wasser dabey/ ist er gerecht/ so hört man kein Geprassel.

Item / nimm einen saubern neuen Bad-Schwammen/bestreich ihn mit Oel/ häng ihn ins Faß zum Bail hinein/geht er unter/ so ist der Wein gewässert.

Item leg ein Ey in den Wein/ schwimmt es / so ist er gut/ sinckt es/ so ist er verfälscht.

Das beste Mittel davor ist / wann man den Wein wol rühren lässt/ so setzt sich das Wasser / wegen seiner natürlichen Schwere/ auf den Grund / da mag man dann einer Spann hoch vom untern Boden den Wein oder Most ablassen.

Item/ nimm grosse Bimsen aus den Wassern oder Teichen/zeuch die äussere Haut herab/ dörre das Marck gar wol/ hängs in den Wein / so zeugt es das Wasser an sich/ und wird der Wein gerecht.

Oder nimm die grossen Wurtzen von den weissen Mosblumen/die in den Wassern stehen/zeuch die obere Haut herab/ laß sie wol dürr und trocken werden/leg sie dann in den Wein/ so ziehet sie das Wasser an sich.

Wann aber der Most mit Wasser wäre gemengt/ oder durch viel Regen wäre verringert worden/soll man stracks nach der Vergierung/ den Wein in eine andere Boding ablassen/so sinckt das Wasser an den Boden/ daß man den guten Wein gar subtil abschöpffen mag.

M. Daniel Schvventerus, weiland Professor zu Altdorff/ meldet in seinen Delitiis Physico-Mathematicis Parte 12. in der 15. Ausgab / wie Wasser vom Wein zu scheiden/ folgendes: Geuß in ein lähr Glas Wasser und Wein untereinander / dunck alsdann ein sauber wüllenes Band in ein Wasser / daß es durch und durch naß werde/ laß es mit dem einen Ende bis auf den Boden (allwo sich das Wasser propter naturalem gravitatem meistentheils setzet) des Glases einsencken/doch daß das gröste und mehreste Ende vom wüllenen Tüchlein aus dem Glas herab in ein tieffer-stehend Geschirrlein abhänge/ so wird das Band das Wasser alles aus dem Glas in das Geschirr ziehen / und also der Wein gereiniget werden.

Wer aber den wässerigen geringen Wein nicht will ablassen/ der nehme ein Loth Ingwer/ so viel Zimmet und Nägelein auf einen Vierling / stoß es untereinander / thue es in ein Säcklein auf den Boden des Weins durch einen angehängten saubern Kißlingstein/ und gieß einen Theil starcken Brandwein darzu/ so wird er wohlgeschmack und starck.

Cap. XLVI.

Auserlesene Künste/ den Wein zu verbessern.

NImm ein Viertel Gewürtz-Nägelein / oder mehr/ darnach das Faß groß ist/ stoß sie gröblicht zu Pulver / thue es in ein reines weisses Säcklein/ legs in einen Malvasier oder Brandtwein/ thue es hernach miteinander in den Wein/ den du verbessern willt/ laß ihn 8. Tage also stehen.

Item nimm Baldrian- und Benedicten-Wurtz/ hängs in den Wein / so kriegt er einen guten Geschmack.

Item wann der Most gieret/so thu ein wenig Hopffen in ein Säcklein/hängs in das Faß/ so wird er schön/ und wird nicht leichtlich zähe.

Oder häng ungedroschene Gersten mit den Aehren in einem leinen Tüchlein in das Faß/ so wird der Wein gut und wolgeschmack.

Item/ soll man den Preß-Most in ein grosses Faß giessen/und sich setzen/ hernach aber abziehen lassen/ damit das Geläger auf dem Boden bleibe/darum muß es einer Spannen hoch oder mehr ober dem Boden angezäpfft werden/ diesen soll man durch Häßlene Spän giessen/in zwey oder mehr Faß/ davon wird der Wein gereiniget/ und von aller Unsauberkeit entledigt; mit diesem Wein kan man viel andere Faß gut machen/ es behält den Wein in aller seiner Krafft und Stärcke.

Den Vernacer zu machen/ muß man den von der Presse lauffenden Most durch einen dreyfachen Sack von weissem Müller-Tuch/ zwey oder dreymal durchlauffen lassen in ein Faß/so ist er süß/wie ein Vernacer.

Theils nehmen nur einen Sack/ lassen aber den Preß Most desto öffter durchlauffen/ will man viel haben/ muß man mehr Säcke haben / sie in Leitern aufhängen/ Bodingen und Schäffer untersetzen / und also durch die Säcke den Most lauffen lassen; er lässt sich aber nicht lang halten/ und muß den Winter durch/ je eher je besser/ ausgetruncken werden / sonst wird er sauer.

Zu Bologna sagt Tanara fol. 64. sey der Brauch/ daß man um Weyhnachten aus allen Fässern ein Gläslein voll hebt/und solches zween Tag auf dem Faß in dem Glas stehen lässet/hält er die Farb/so hat er weiter nichts vonnöthen/ändert er aber solche/so ist zu förchten/ daß er auf künfftigen Sommer also seyn werde / daher mit ihm wegzutragen.

Die Spanier thun in ihren Wein ein leinenes Büncklein voll Baumwoll/ so groß als ein Haselnuß/ darinnen etliche Gran Bisam und Ambra sind; Oder/ so man in einen Most ein sauber leinen Säcklein mit Basilien-Kraut hänget/so soll er einen edlen Geschmack davon überkommen.

Item nimm auf ein fünff Viertel-Eymeriges Faß ein Loth und ein Quintel guten Einschlag/ verbrenn ihn in dem Fäßlein/ und verbail es wol/ damit kein Dunst davon komme/ hernach fülle das Fäßlein mit gutem Most/ der erst von der Presse kommt/ den Trächter unten/ dadurch der Most rinnt/ muß man wol mit Hadern verstopffen/damit, weil der Most ins Fäßlein fliest/ kein Dampff nicht heraus möge; wann das Fäßlein voll ist/ so verbaile es alsobald/ legs auf den Ganter/ und spreitze es mit einer starcken Stangen oben an/ sonst möchte das Bail heraus gestossen werden/ verwahrt auch beede Böden wol mit starcken Spaten/und das Fäßlein muß auch vorher starck und fest abgebunden seyn/ also muß man den Most 12. Wochen stehen lassen/ hernach nimmt man ein anders Eymeriges Fäßlein/ das auch so starck ist/gibt ihm ein halbes Loth Einschlag/ lasset den Most auf vorige Art und Weise hinein/ verwahret und verbailt es wol/daß kein Dunst heraus mag; diesen Wein kan man an statt eines Zuckers brauchen.

Der Most wird süß erhalten/ wann man einen Häring an einen Faden bindet/ und also in das Faß hengt/ oder geröstet Brod/ oder einen Schaf-Käs/ oder etliche Stück Bley/ oder mit Wein gestossenen Senff hinein wirfft. Der Most soll im Gieren nicht übergehen/ wann man Poley oder Calaminthain, in Büschel gebunden/ auf den Spund legt/ oder inwendig an dem Spund ein wenig mit Küh-Käse beschmieret. Damit der Donner dem Wein nicht schade/ kan man Eisen auf den Spund legen. In den grossen Schiffen die über Meer fahren/wird der Wein also gekühlt/ daß sie die Flaschen und Geschirr/ darinn der Wein ist/zu Nachts an dem Mastbaum hencken/und/ so bald es zu tagen anfängt/ herab nehmen/ und in viel Röck und Mäntel wickeln/ und also an einem dunckeln schattichten Ort/ bis zur Nacht hinsetzen.

Wolgeschmacken Wein zu machen: Nimm ein halbfuderiges Faß mit Wein/ weissen Ingwer und langen Pfeffer/ jedes 2. Loth/ Muscatnuß/ Nägelein/ Calmus/ jedes 1. Loth/ schneids klein/ und stoß es in einem Mörsel/ mach ein saubers Säcklein/ thue diese Materi darein/ bind es mit einer Schnur fest zu/ leg dis Säcklein in ein reines Glas/ gieß guten Brandwein darein/ daß er über das Säcklein gehe/verbind das Glas wol/ daß es nicht möge ausrauchen/ laß es es also drey Tag und Nacht stehen/ darnach bind das Säcklein an eine lange Schnur/ hengs in das Faß/ daß es eine zwerche Hand von dem Boden sey/ heffte die Schnur oben an/ daß du sie wieder mögest heraus ziehen/ spünde das Faß fest zu/ zwey Tag und Nacht/ so gewinnet der Wein einen guten Geschmack/ziehe darnach das Säcklein wieder heraus/ und trucks/ daß es wol austräuffe; man kan den Wein kosten/ und wann er genug riecht/ mag man das Säcklein wieder in Brandwein/ wie vorhin/legen/ und in ein anders Faß thun/ oder wanns nicht genug/ wieder in das vorige Faß hencken.

Muscatell-Wein zu machen/ nimmt man Holunder-Blühe/ so viel man will/ thut die Blühe von den Stängeln auf ein saubers Tuch/ dörret sie in der Lufft/ daß sie nicht faulen oder schimmlicht werden/ und behälts bis zum Leesen; wann nun der Most vergorren hat/ so hengt man die in ein Säcklein gethane Blühe in ein Eymeriges oder zwey Eymeriges Fäßlein.

Oder man nimmt Petersilgen-Kraut oder Blätter/ hengt sie auf ein oder zwey Stunden ins Faß/ und nimmt ihn wieder heraus.

Item wann der Most gut ist/ so gieß einen Eymer süssen Most in ein Fuder Wein/ so beginnet er zu gieren/ wann sich der Most setzet/ so gieß abermal so viel hinein/ thue das drey oder viermal/ so wird der Wein gut und starck.

In des Herrn Heinrichen von Ranzau geschriebenem Haus-Buch/hab ich diß gefunden/ wie man Welschen Wein bereiten solle: Nimm zu einem Faß Wein das Weisse von 25. Eyern/ die zerschlage gar wol/ daß sie dünne werden als ein Wasser/ nimm alsdann acht Seidel Milch/ die geuß daran/ klopff und rühre es wol durch einander/ hernach thue Zimmetrinden/ Nägelein und Jugwer klein gerieben/ jedes 1. Loth darunter/ geuß es durch einen Trächter ins Faß zu dem Spund hinein/ und rühr den Wein durch den Spund mit einem Rührscheid/ laß ihn ruhen etliche Tage/ so wird er gut und wolgeschmack.

Rothen Wein weiß zu machen: Nimm gemeines Saltz 8. Quintel/ thue es in dritthalb Maas des schwartz-rothen Weins; oder man schütte in einen solchen Wein Molcken/ und thue Aschen/ von weissen Reben gebrannt/ hinein/ und laß ihn 40. Tage lang ligen/ so wird der Wein weiß.

Also wird der weisse Wein auch roth/ wann man von rothen Reben gebrannten Aschen hinein thut; Oder man nehme Hönig/ röste dasselbe/ bis es Stein-hart wird/ stoß es zu Pulver/uñ werffs in den Wein/schütte darnach diesen Wein aus einem Fäßlein in das andere/ und misch es wol durch einander; Oder thue frische und trockene Sauerampffer-Wurtzen in den weissen Wein/ so wird er auch roth.

Oder nimm zu einem Eymer ein Loth gedörrte rothe Korn-Blumen/ thue dieselbe in ein Seidlein Brandweins in ein Glas/ verbind es/ daß keine Lufft darzu komme/ laß es drey Tage stehen/ darnach geuß es in den Wein/ so wird er roth.

Oder stosse Heidelbeer/ und mache Kugeln davon/ dörre sie im Ofen wol/ die thue in den Wein/ auf einen Eymer 2. Loth. Dis hab ich aus einem alten geschriebenen Büchlein genommen/ so ich auch communiciren wollen.

Wäre etwann ein gifftiges Thier in den Wein gefallen/ so wollen etliche/ man solle ein heisses Brod/ oder ein glühendes Eysen nehmen/ und in das Faß werffen/ das soll dem Wein alles Gifft nehmen.

Cap. XLVII.

Allerley Einschläge.

Das vornehmste Stuck zu allen Einschlägen ist der Schwefel/ der wegen seiner Balsämischen und erhaltenden Krafft/ sehr dienlich ist; weil aber dieses Minerale etwas unrein ist/ kan ihm durch Läuterung solcher Gestalt geholffen werden: Man stosset ihn klein in einen Mörser/ thut ihn in einen Hafen/ und geust viel Wasser daran/ und lässet ihn eine Stund lang sieden/ seihet ihn durch ein kleines Sieb/ und lässet ihn wieder trocknen/ hernach legt man den Schwefel in einen Tiegel/lässet ihn über den Feuer wieder zergehen/bis daß er lauter wird/ darnach ziehet man ihn auf ein grobes Tuch/ und nimmt folgende Stücke darzu: einen Vierding Anis/ vier Loth weisse Veyelwurtz/ zwey Loth Muscatblühe/ zwey Loth langen Pfeffer/ drey Loth weissen Weyrauch/ ein Loth Mastix/drey Loth Paris-Körner/ stösset die Species durch einander/ und/indem man den Schwefel auf das Tuch zeucht/ streuet man dis Pulver gleichmässig darunter/ weil der Schwefel noch warm ist.

Item man nimmt zu einem Pfund Schwefel/ zwey Loth zustossene Zimmetrinden/ Nägelein/ Cardomomi und Anis/ jedes ein Loth/ ein halb Loth Ingwer/ zwey Loth Wismuth/ein halb Loth guten Venedischen weissen Weyrauch/ ein halb Loth Muscatblühe/ auch so viel Muscatnüs und langen Pfeffer/ eben so viel Bertram/ dis alles zerstösset man/ thut den Schwefel in eine verglasirte Rein oder Pfannen/ auf einer Glut mit einem Höltzlein zertrieben/ bis daß er dünn wird/ darnach schneidet man grobes Tuch zu Plätzlein einer halben Elen lang/ und dreyer Finger breit/ wann nun der Schwefel zergangen ist/ schüttet man das zerstossene Gewürtz hinein/ rührts untereinander/ und zeucht die Plätzlein/ eines nach dem andern/ hindurch; zu einem Fuder Wein braucht man ein wenig mehr als eines Thalers groß.

Item man nimmt gereinigten Schwefel/ (wie vor gemeldet) darnach weisse Veyelwurtz/trocknet die in einem Becken über dem Feuer/ stösset ihn klein/und siebet ihn/ dis Pulver behält man in einem Büchslein/ alsdann nimmt man weissen Weyrauch/auch klein gestossen; nimmt von diesen beeden eines so viel als des andern/ mischets durcheinander/ und hernach nimmt man drey oder mehr (nachdem der Materi viel oder wenig ist) Häßlene Späne anderthalb Spannen lang und zwey Finger breit/ zerlässet den Schwefel/ und zeucht die Spän dardurch/ und weil der Schwefel noch an den Spänen warm ist/ sprengt man das Pulver darauf zu beeden Seiten/ so sind sie bereitet.

Andere machen den Einschlag auf solche Weise: Sie nehmen weisse Veyel-Wurtzen/Weyrauch/Paris-Körner/ weisse Corallen/ Alant-Wurtzen/Zittwer/Zimmet/ Muscatblühe/ Muscatnüß/ Galgant/ Nägelein/ Gaffer/ Wißmuth/ Mastix/ Myrrhen/ Cronäugel/ weissen Zucker/ Benedict-Wurtzen/ Anis/ Coriander/ Fenchel/ Korn-Blühe/Kornblumen/Weitzenblühe/weissen Weinstein/ weisse Schwalben-Würtz/ geläuterten Schwefel/ und thun diesen auf ein weisses Tuch/ wie oben gedacht worden.

Item nimm von Haselstauden-Holtz die Kohlen/ Nägelein/ Veyelwurtzen/ Muscatnuß/ Zimmetrinden/ jedes auf ein Loth/mach alles zu Pulver/darnach nimm geläuterten Schwefel/ zerlaß ihn/ thue die vermeldte Species darein/ und zeuch ein Tuch dadurch.

Item nimm ein Loth Kreen/ so viel Bertramwurtzen/ ein Quintel Myrrhen/ und so viel Nägelein/ Muscatnuß/Ingwer/Veyelwurtzen/jedes ein Loth/ein halb Loth Galgant/ langen Pfeffer und weissen Weyrauch/ jedes ein Loth/ein Quintel weissen Galitzenstein/ein Loth Zimmetrinden/ ein wenig weissen Senff/ ein halb Loth Pariskörner und so viel Zittwer/und zwey Pfund præparirten Schwefel/ machs auf vorige Weise.

Es sind noch viel andere Arten Einschläge zu machen/ die jedweder nach Belieben mehren und mindern kan: In ein Eymeriges Fäßlein ist genug eines halben Batzen groß Tüchlein eingebrannt/ dann so man so viel nimmt/so kriegt der Wein einen Schwefel-Geschmack/ und wann diß geschiehet/ kan man ein heisses Brod/das erst aus dem Ofen kommt/voneinander brechen/und die Schmollen also heiß auf den Spund legen/ und ligen lassen/ bis es kalt wird/ es ziehet den bösen Geschmack allen an sich; ist das Faß gros/ und der Geschmack zu hefftig/ kan mans zwey oder dreymal wiederholen.

Cap. XLVIII.

Wie der Wein lang zu erhalten/ daß er beständig bleibe.

Thevet bezeuget in seiner Cosmographiâ, daß er in der Insel Lemnos gesehen/ daß man ein irden Geschirr/ einen halben Eymer haltend/ unter altem Gemäuer gefunden/welches noch voll gutes Weins gewesen/ der wol über 600. Jahr darinnen gelegen/wie man aus etlichen Worten/ so am Geschirr gestanden/ hat vermuthen können; und thut Herr de Serres (der dieses erzehlet) auch folgendes darzu/ daß Anno 1557. der Freyherr von Loudum in Languedoc, als er von dem alten zerfallenen Schloß dieses Namens/ Stein ausbrechen lassen/ anderwärts zu einem Gebäu anzuwenden/ habe sich/ im Brechen/ ein Keller unter dem alten Gemäuer entdecket/ darinnen ein gantzes Faß gefunden worden/ wovon das Holtz/ so bald es an die Lufft gebracht worden/ zerstoben sey/ den Wein aber habe eine starcke Haut umgeben/ welche als man sie durchgeboret/ sey ein köstlicher Wein darinnen gewesen/nach Gezeugnus der ehrlichen Nachbarschafft/ denen besagter Freyherr/ zum Wunder/ davon zu versuchen/ geschickt hat/ und dieser Wein muß nach Alterthum des längst ruinirten Schlosses/ vor unerdencklichen Jahren/ hinein seyn gelegt worden.

Zu Heydelberg ist ein grosses Faß im Hof-Keller gelegen/ das noch Anno 1343. gemacht worden/ wie Sethus Calvisius meldet. Zeilerus schreibt/ daß zu Melck in Unter-Oesterreich im Kloster ein Faß sey/ darinnen sie den Colmans-Wein haben/ das habe über 300. Jahr gedauret; Und D. Sachs im Ampelographia fol. 418. gedenckt/ er habe Anno 1650. im Gasthofs-Keller zu Straßburg/ aus drey Fassen Wein gekostet/ davon das erste Anno 1472. das andere Anno 1519. das dritte Anno 1524. eingefüllt worden.

Andreas Baccius de Naturali Italiæ Vinorum Historiâ meldet/ daß die Vina Græca de Soma mit der Eyerklar gereinigt/ und indem die wällende Dämpffe des gierenden Mostes niedergedruckt sind/ die Wein beständiger und besser werden; auch sagt Herr D. Sachs in Ampelographiâ fol. 170. Cortice ovi, fæces vini, sive magno Oenopolarum, sive Solis vitio, in vino congestæ, depurantur, si enim ovum purum putamine tectum, vini Gallici seu Rhenani Cyatho immergatur, postridie totum vesiculis aqueis conspersum apparet, adhærentibus post Salibus crystallisatis nullo sapore præditis, adeoque hoc artificio salubriora evadunt vina.

Wahr ist es/ der Wein sey so edel und so köstlich als er immer wolle/ und wann er nicht gerne bleibt/ so gibt er dem Haus-Vatter schlechten Gewinn; darum ist nöthig/ daß man wisse/ wie dem wandelbaren Wein zu helffen/ daß er beständig sey/ damit er auf die Noth und fürfallende Theurung zwey/ drey und noch mehr Jahr daure.

Es sind zwar viel gute Wein-Gebürge/ deren Gewächse langwührig sind; hingegen finden sich andere/ deren Wein nicht lang bleiben/ sondern den Geschmack und Farb in kurtzen verkehren; diesem nun muß mit folgenden Mitteln gewartet werden.

Das erste und vornehmste ist/ allen Weinen/ sie seyen schlecht oder gut/ gemein/ daß sie in guten kühlen saubern tieffen Kellern gehalten/ mit Wartung/ Füll- und Wischen verpfleget/ und von allem Wust und Ungelegenheiten/ so ihnen Schaden bringen/ entsetzet werden. Vor den Ost-Winden muß man die Keller/ so wol auch vor allzustrenger Kälte und Hitze wol verwahren.

Was andere Mittel anlanget/ hengen etliche/ wann der Most vergoren hat/ den Saamen von Schaf-Garben oder Millefolio hinein/ oder giessen Oel darauff; andere nehmen ein grob leinen Tuch über den Spund des Fasses/ legen darein schön gesiebten Linden-Büchen-Eychen- oder auch wol von frischen Tannen-Aschen/ zween oder drey Finger hoch/ und machen durch die Aschen mit einer Spindel drey oder vier Löcher/ bis auf das Tuch/ und legen auf den Aschen einen schönen grünen Wasen/ und durchlöchern den Wasen gleicherweise/ den sie in drey/ vier oder fünff Tagen (nachdem er lang frisch bleibet) wieder verneuern/ so soll der Wein an der Farb und Geschmack gut und unverändert bleiben.

Etliche thun in den Wein/ wann sie anfangen zu gieren/ eine Schüssel voll Kranabeth-Scheitten/ oder Hopffen/ oder Beyfuß-Saamen/ oder Spicanard/ oder gedörrte Korn-Blühe/ oder saubern Weid- oder Reb-Aschen/ in einem Säcklein/ wann er aber aufhöret/ zu gieren/ so nehmen sie es wieder heraus; Item mag man im Gieren einen guten öffters abgezogenen Brandwein hinein giessen/ welches Leonardo Fioravanti nel Secreti rational. l. 5. cap. 49. für ein bewährtes Mittel hält/ wann man in ein jedes Faß schon geläuterten Wein/ einen Becher guten Brandwein giesset.

Etliche nehmen in den Most Kranabeth-Holtz einer Elen lang/ und lassen den Most darüber gieren.

Man sagt auch/ wann man eine Reben-Wurtzen aus dem Weingebürg/ darinn der Wein gewachsen ist/ in das Faß thut/ so bleibe der Wein beständig.

Item nimm Rosen und Hopffen/ einen Vierding/ Hönig/ hitz das Hönig/ stoß ein Loth Ingwer darunter/ decks zu/ misch auch Hopffen und Rosen darunter/ thus in ein Säcklein/ und hengs in den Wein.

Item nimm Benedictenwurtzen und etliche Nägelein/ gedörret und gepulvert/ und in einem Seidel Brandwein warm durch ein Säcklein in den Wein gethan.

Item nimm ein Seidel guten Brandwein/ lege darein schöne auserlesene und geklaubte Weitzen-Körner/ auf drey Tage/ wol verdeckt/ daß kein Dampff davon möge/ und wann die Körner den Brandwein gar verschluckt haben/ so laß den Wein wol rühren mit einem Rühr-Scheid/ darnach thue den Weitzen hinein/ laß ihn 14. Tag ruhen.

Item nimm Mandel-Milch/ stoß Allaun klein darunter/ seihe es in das Faß durch einen Trächter auf einen Tuch.

Item daß der Wein weder Farb noch Güte verändere/ soll man nehmen Beyfuß-Wurtzel/ sie in einem neuen Hafen mit gutem Wein sieden eine Stund lang/ wol zugedeckt/ man giesset darzu eine halbe Maaß guten Brandwein/ lässet alles miteinander sieden/ seihet hernach alles von den Wurtzen/ thuts in ein Fuder Wein oder Most/ wann er vergoren hat/ so bleibt er starck und gut zwey oder drey Jahr; man kan auch Gewürtz und andere Stücke darzu nehmen.

David de Planis Campi schreibt/ daß nichts bessers sey/ ein Faß Wein zu erhalten/ als wann man ein Loth Schwefel-Oel hinein giesset/ das sey besser als alle Einschläge; welches der Spiritus Sulphuris gleicher Gestalt thut/ und den Wein wieder eine gute Farbe gibt/ allermassen ich solches selbst mit nützlicher Wirckung probirt habe.

Süsse Mandeln/ oder Mehl von weissen Wicken/ oder eychenen Aschen/ in einem Säcklein ins Faß gehenckt/ erhält den Wein; wann sich der Wein verkehren will/ soll man grob-gestossenen Pfeffer eine Handvoll hinein werffen.

Wann ein Wein die Farb nicht gerne hält/ so nimm so viel Aechtering süsse neugemolckene Milch/ und so viel Loth Stärcke oder Krafft-Mehl/ so viel das Faß Eymer hält/ rühr ihn wol unter die Milch/ laß so viel Wein aus dem Faß/ so viel der Milch ist/ und gies dieses in das Faß hinein/ und rühr es mit einem langen Stecken wol/ daß es recht unter dem Wein kommet/ alsdann verbaile das Faß fest zu/ laß es acht Tage stehen/ ehe du darzu sihest.

Cap. XLIX.

Sauren und anzicken Wein süß zu machen.

Nimm Weitzen/ seud ihn im Wasser/ bis er aufborstet/ laß ihn kalt werden (theils thun ihn auch warm hinein/und die Bälger davon weg) und thue ihn ins Faß/ verbail es wol/ und laß ihn acht Tage ruhen; Item nimm ein schön reinen Tuch / wasch es aus frischem Wasser/druck das Tuch aus/legs dreyfach über das Bail/ nimm hernach aus einem frischen Bach das Erdreich/legs auf das Tuch/ thue es einen Tag drey oder viermal/ das Tuch muß aber allzeit wieder gewaschen werden; Item häng Kranabeth-Scheitten dünn geschnitten darein; Item nimm auff ein Fuder Wein zwey Pfund Steinwurtzen/ein Pfund Liquiritiæ, laß es/im Schatten ohne Sonne / dürre werden/ schneids zu kleinen Stücklein/ thue es in drey Säcklein/ deren jedes einen Kisselstein in sich habe/ fülle sie mit diesen Wurtzen/ hänge die Säcklein also an eine Schnur/ daß eines oben/ das andere in der Mitte / und das dritte eine Spann oberhalb des Lagers sey/ verstreich das Bail wol mit Laim/ koste den Wein öffters/ so bald er die Säuren verliert/ so thue die Säcklein wieder heraus/sonst bekommt er von den Wurtzen einen Geschmack.

Tanara schreibet fol. 65. Der gesaltzene Speck verhindere/ daß der Wein nicht zu Essig werde / man soll ihn oben auf das Bail legen / und mit angefeuchtetem Gips oder Aschen verdecken / oder nur den Speck an einem Faden in den Wein hencken/ daß er mitten im Faß schwebe.

Item nimm ein Pfund Mandeln/ mache eine Milch daraus/ laß einen Vierding Zucker-Candi zerstossen in der Milch aufwallen/ thus in den Wein/ verbail das Faß wol/ laß den Wein acht Tage rasten.

Item nimm Farren-Saamen thue ihn in ein leinenes Säcklein / hengs in den Wein/ so kriegt er seine rechte Krafft wieder.

Nimm einen Bad-Schwamm/ netze ihn im frischen Wasser/lege ihn übers Bail/das zieht die Säuren heraus/nimm ihn weg/druck ihn wol aus/netz ihn wider im frischen Wasser/ und leg ihn über/ bis er/ nach offt geschehener Wiederholung dieses/den Anzick gäntzlich verlieret/ man mag auch Alant-Wurtzel und eine Handvoll Salve-Blätter/vier oder fünff Tag mitten ins Faß hengen/ und nachmals wieder heraus thun.

Item nimm Hirßgries oder gerolten Hirsen/ seud ihn in einem Hafen / laß ihn wieder trocken werden / hengs in einem Säcklein durch den Spund in den Wein / er soll in einer Nacht gut werden; Oder heng in ein Fuder Wein einen Becher voll Lauch-Zwiebel oder Knobloch-Saamen / oder Ummerthum/ das ist Krafft-Mehl/ und ein Pfund neues Wachs.

Item nimm ein Felbern-Holtz/und bohre viel Löcher darein/ doch daß die Löcher nicht gegeneinander seyen / darnach nimm ein gut Theil Hönig und Zucker/eines so viel als des andern / misch es/ fülle die Löcher damit / und verbind das Holtz mit einem saubern Fäschen/ und thue ihn bis auf die Helffte des Fasses/ daß es grad stehe/ und vermach ihn wol / daß er nicht umfalle / laß ihn also vier Tag stehen/ so wird der Wein gerecht und gut.

Oder häng in den Wein Pfersichkern/oder Pfersich-Laub/ oder nimm Eyer/ zerschlag sie mit Küh-warmer Milch/ wärme sie ein wenig in einem neuen Hafen/ und gieß es in den Wein.

Item nimm ein Pfund Anis zu einem Fuder / thus in ein Säcklein/ hängs mitten in das Faß/ darnach kost den Wein offt / so bald er gut wird/ nimmt man das Säcklein wieder heraus.

Oder nimm gutes frisches Baum-Oel / das nicht ältelt oder schmäckt/ wärms in einer Pfannen / schneid eine gantze Kütten oder einen Apffel darein / laß es bey dem Feuer erwallen/nimm hernach die Kütten oder den Apffel heraus/und gies das Oel also heiß in den Wein/ so wird der Wein nicht anzick oder kalmich/ kriegt auch keine Haut/ so lang er an den Zapffen gehet.

Item nimm ein jung eychen Holtz/ schäl die Rinden davon/ und brenns zu einer Kohlen/ und wirffs also brennend ins Faß; Oder häng Nuß-Blätter hinein / laß eine Stund darinnen / zeuchs wieder heraus.

Oder zu einem Fuder Wein nimm ein Pfund neues Wachs / das pör wol ab/ als woltest du Kertzen machen hencke das Wachs breit und lang an einen saubern weissen Faden ins Faß / verwahr den Spund wol/ laß also drey Tag und Nacht stehen/ koste den Wein hernach/ hat er den Essig-Geschmack verlohren / so nimm das Wachs heraus / wo nicht/so kanst du es mit frischen Wachs/ auf die vorige Weise/wiederholen; It. nimm Past von Linden-Rinden/eines Arms dick/ einer Klaffter lang / dörr ihn/ und stoß ihn hernach zum Spund hinein/ 24. Stund lang/ mach ein Band daran / daß du ihn wieder heraus ziehen mögest / so wird der Wein gut.

Item nimm Rosen und Rauten / und so viel Saamen aus den Tannzapffen / und leg sie in den Wein.

Oder nimm Ziegen-Milch/ thue sie warm in den Wein/ und rühr ihn wol untereinander.

Man glaubt / wann zur Leesens-Zeit/ eine Schlang sich in dem Weinstock verschleichet/ soll der Wein davon anzick und sauer werden. So ein Wein will sauer werden/so nimm des Weins aus dem Faß/ und Hönig/ nach deinem Gutduncken / seud es miteinander / und schaume es gar wol/daß es wird wie ein Meth/ thue gebrannten Leimen oder Ziegel darein / gieß es in das Faß/ und laß den Wein mit einem Rührscheid offt und wol rühren. Mizaldus in Horto Medico sagt / wann man Lauch-Saamen (Semen Porri) in den Wein wirfft/so verhindere er/daß der Wein nicht anzick werde/ ja er soll einen Essig wieder zu Wein machen / sed fides sit penes Authorem, præsertim in ultimâ Periodo.

CAP.

Cap. L.

Geringe Wein zu stärcken.

Wiewol die geringen/ röhrichten Wein (wie man sie in Oesterreich nennet) zum Speise-Weinen am bequemsten sind/ und ein guter Haus-Vatter allzeit den schlechtesten am ersten angreifft/ und die besten und stärckesten zum Verkauff oder auf die Jahr spahret/ so sind doch etliche Gebürge/ die durchaus wenig starcke Wein und meistens geringe Gattung tragen. Wann man nun nicht alles bald wegbringen kan oder soll/ kan denen Weinen mit folgenden Mitteln geholffen werden; muß doch meistens durch Gewürtz/ nachdem eines oder das andere annehmlich ist/ geschehen: Nimm ein Loth Enzian/ ein Loth Zucker-Candi/ ein Loth Zimmetrinden/ ein Loth Muscatblühe/ laß alles in Wein in einem Kessel sieden/ gieß es durch einen Trächter durch ein Tuch in das Faß/ verspünde es wol/ und laß vier Wochen ligen.

Item nimm ein Pfund Galgant/ zwo Hand-voll Issopen/eine Hand-voll Majoran/thue es in ein Säcklein/ thue darzu eine Maas gebrannten Wein/ und gieß ihn hinein.

Item nimm eine fichtene Rinden/daran Hartz ist/ brich sie klein/hernach nimm Scheitten von Wachholder-Holtz/ alles im Most gehangen/ und ihn darüber vergieren lassen/ nachmals nimms wieder heraus.

Oder nimm Zimmet/ Zucker und gefeiltes Hirschhorn in gleicher Quantität/hängs hinein/er wird in acht Tagen gut.

Item nimm gemalenen Senff/ und zerstossenen Rauten oder Ruben-Saamen/ jedes einen Vierding/ in ein Säcklein/hängs 5. oder 7. Tag in den Wein/ er wird schön und starck.

Das beste Mittel (wie oben schon gedacht) ist/ daß man die Möst von geringer Gattung nicht voll füllt/ sondern einer Spannen oder mehr lähr lässet/ daß sie also gezwungen unter sich arbeiten müssen.

Oder man machts auf solche Weise: Wann im Herbst die Wein anfangen zu gieren/ lässet man ein Theil davon ab/ nimmt des besten und süssesten Mostes/ den man haben kan/ giesset ihn hinein/ aber also/ daß das Faß nicht voll wird/ und wann er über sich will gieren/ so geust man von dem süssen Most abermal/thut es in 5. oder 6. Stunden/ und sihe zu/ daß der Most nicht übersich lauffe.

Andere nehmen ein Loth schönen Weyrauch/ und so viel rothe Myrrhen/pulvern sie/hängens in einen Säcklein ins Faß/ so bleibt er gut und starck.

Starcken Wein zu machen/ der bald voll macht: Nimm ein Loth Weinrauten-Saamen/ stoß ihn zu Pulver/nimm einen Vierding Zucker auch gestossen/jedes absonderlich in ein Säcklein gethan/ und in den Wein gehänckt/ so wird er starck.

Cap. LI.

Brandwein aus Weinlager.

Den subtilesten Spiritum Vini soll man dergestalt aus dem Most bekommen/ wann man gleich nach dem Leesen/ so der Most anfängt zu gieren/ bey dem Bail oben einen Recipienten anlegt/ so gehen die Spiritus, (die sonsten vergeblich ausdünsten) in das Glas; Oder wann man im Winter/ bey hefftiger Kälte/einen starcken Wein in einen verdeckten verglasirten Geschirr an die Lufft setzet/ und Morgens das Eys zerschlägt/ und den concertirten Spiritum, in der mitten heraus/ zusammen sammlet.

Aus dem Läger aber/ von dem Wein/ welches sonst/ dem Ansehen nach/ ein greuelhafftes abscheuliches Ding ist/ kan man doch durch die Distillation einen so edlen/ durchdringenden und kräfftigen auch lieblichen Spiritum bringen/ der die Schwachen stärcken/ die Krancken gesund machen/ und mit seiner geistreichen Dilatation den gantzen Leib und alle innerliche Glieder penetriren und erquicken kan/ wann er zu rechter Zeit/ mit mässiger Bescheidenheit/ gebraucht wird. Und scheinet die Distillation aus der geheimesten Philosophia der Natur entsprossen seyn/ wann man in acht nimmt/ wie die Sonne die Ausdünstungen der Wasser an sich zeucht/ die in dem Gewölcke zusammen geballet/ wieder von der Sonnen zu Thau/ Regen/ Reiff und Schnee/ zertrieben und heraus geflösset werden. Und ist in dem Menschen selbst/ als der eine kleine Welt ist/ offenbar/ daß durch Kochung des Magens/ so durch die Hitze des Hertzens/ der Leber/ und des Geblütes geschiehet/ die Dämpffe über sich getrieben/ in Cerebro coagulirt/ und per Catharros wieder herab zu fallen angetrieben sind.

Aus diesem haben die scharffsinnigen Philosophi, durch Nachahmung der Natur/ die Art des Distillirens erfunden. Das Ausbrennen des Weingelägers nun/ erfordert anfangs ein fast lindes Feuer/ so lang noch einige Feuchtigkeit vorhanden/ aber wann selbige verdünstet hat/ muß man das Feuer je länger je mehr stärcken/ alsolang/ bis die Geister aufzusteigen angetrieben sind.

In den Kühl-Fässern/ dardurch die Röhren gehen/ werden selbige meistentheils stracks untersich gerichtet/ und unten dem Recipienten eingemacht/ solle zwar eine Erkühlung der Geister verursachen/ aber weil solche viel zu schwach ist/ indem sich die leiblichen Geister und subtilen Kräfften des Weins unmässig erhitzen/ also ist besser/ daß die Röhren nicht gerade/ sondern Serpentin- und Schlangen-weise durch das kalte Wasser im Faß gerichtet seyen/ damit die Geister ohne Unterlaß Kühlungen und Erquickung erlangen/ und nicht entzündet oder gar verbrennet werden mögen. Das Geläger je von einem stärckern und bessern Wein es herrühret/ je kräfftiger und edler der Brandwein wird; es muß aber das Geläger/ wanns aus dem Faß kommt/ nicht

lang liegen/ sondern wol zugedeckt verbleiben/ damit die darinn wohnenden Geister nicht unnützlich verrauchen. Man muß das in den Brenn-Kessel gegossene Läger/ indem man die Hitz zu geben anfängt/ immerzu mit einem höltzernen Rühr-Holtz aufregen/ daß es nicht anbrenne/ bis die Ebullition angehet/ dann setzt man den Hut darauf/ und thut seine Röhren in die jenige Röhren/ die in das mit Wasser gefüllte Faß gehet / daß sie beede wol beysammen vermacht seyn / und setzet so dann den Recipienten in die Röhren gefügt/die unten aus dem Faß abwärts sich neiget/und vermachts wieder wol und genau/ so wird der Brandwein nach und nach abtropffen/ bis die Spiritus Vini alle herüber gegangen; der erste Vorschuß ist der beste / den muß man sonderbar aufheben / mit dem letzten gehet das Phlegma, das kan man wissen/ wann man in ein Geschirrlein ein wenig geust/ und mit einem Papier oder Wachs-Licht anzündet / wann es nimmer recht blau aufbrennet/ sondern nur zischet/ so hebt man den Hut ab. Der gute Brandwein wird in grosse Gläser oder Fässel eingefasset / und sehr wol verbunden/ daß es nicht verrauchet.

Tanara in seiner Oeconomia del Cittadino in Villa saget fol. 69. dafern man wissen will / daß der Brandwein recht wol rectificirt sey / soll man ein Tröpfflein Oel hinein giessen / wann es bald zu Boden sinckt/ so sey er recht gut.

Die Überbleibungen von dem Geläger / thut man beyseits vor die Schweine/ und legt frisches Geläger in den Brenn-Zeug/und das thue so lang etwas da ist/hernach laß alles sauber ausputzen ; also fülle den Brenn-Zeug nur halb voll/gib ein gelindes Feuer/un laß es also wie vorher distilliren/nur daß die Hitze nicht übertrieben sey/ und man mit keinem Liecht dem Recipienten zu nahe komme/ dann / weil die evaporirenden Geister des Brandweins / per continuationem Atomorum , von einem annahenden Liecht oder Feuer bald angesteckt werden / könnte alles darüber zu Stücken gehen ; zum Läutern braucht man nur schlechte Kohlen / und darff die Hitze kaum die Helffte so groß seyn/ als wie man den ersten Brandwein/mit seinem Phlegmate abziehet.

Etliche legen/ wann man den Brandwein zum andernmal abzieht und läutert/ zerschnittenes oder gestossenes Gewürtz/ nach Belieben/ hinein/ als Nägelein / Pfeffer/ Ingwer/ Pariskörner/ Cubeben/ gesamt oder sonders / so kriegt er einen guten Geschmack und mehr Stärcke; man kan auch gleichmässig Anis / Fenchel / oder andere Species beyfügen/ den Brandwein desto lieblicher zu machen.

Wann der Brandwein von guten Wein gebrennt wird / ist er ohne Zweiffel/ so wol zur Gesundheit als Artzney tauglicher ; vom guten Weinläger aber wird er stärcker / und weil solches sonst zu nichts zu gebrauchen/ ist es auch der Haus-Wirthschafft fürträglicher/ weil der gute Wein ohne dieses seinen grossen Nutzen hat/ weil wir auch hier nicht von einem Apothecker/sondern von einem gutem Haus-Wirth reden/ der dahin trachtet / wie er sein Gut recht geniessen könne / daß nichts umkomme.

Was aber die köstlichen Schlag- Zimmet- und starcken Krafft-Wasser antrifft / muß eine sorgfältige Haus-Mutter allein guten vierdigen edlen Wein zu Einbeissung der Species nehmen / welcher dann allein oder gemischt / alle von Feuchtigkeit und Kälte herrührende Gebrechen mit seiner austrocknenden und erwärmenden Krafft verbessert / fomentirt das Gehirn / vermehrt und wiederbringt die blöde Gedächtnus / bekräfftet die Nerven und Senn-Adern / macht gutes reines Geblüt / verhindert die Schlag-Flüsse / fallende Suchten / Zittern der Glieder / erleuchtert die niedergedruckten Lebens-Geister und natürliche Wärme / dienet den schleimichten Mägen. Von den Compositis und trefflichen Krafft-Wassern will ich hier nichts gedencken / weil davon droben im dritten Buch Meldung geschehen.

Wie aber ein Haus-Vatter aus dem Capite mortuo, nach gebranntem Brandwein / erstlich guten Essig machen/ hernach aber aus den reliquiis Fæcis den Weinstein häuffig ziehen/ auch sonst andere Vortheil davon haben kan / besiehe Glauberum in seinem Bericht/ wie man aus den Wein-Häsen guten Weinstein in grosser Menge extrahiren soll/ so seiner Pharmacopœæ Spagyricæ , Anno 1658. zu Franckfurt am Mayn beygedruckt worden / welches einen nicht geringen Nutzen von einer Sachen / die ohne dis wenig geachtet wird / schaffen kan / davon besiehe in diesem Buch das 60. Capitel. Der Brandwein wird zu vielen Sachen nützlich gebraucht/ davon allenthalben bey den Medicis zu finden. Porta erzehlt / er habe zu Rom einen Fisch / den man in Brandwein gelegt hat / gesehen / daß er fünff und zwantzig Jahr so frisch geblieben ist / als ob er lebendig wäre.

Der wol-rectificirte Brandwein wird einem zerstossenen und geschlagenen Glied mit einem genetzten Tuch überlegt / bald die Geschwulst ausziehen/ das Geblüt zertheilen/ die Entzündung vertreiben/ und den Schmertzen lindern.

Cap. LII.

Vom Essig.

Wie nothwendig der Essig in einem Hause sey / wissen alle Haushalter/ Haus-Mütter/ Köch / und Köchinnen/ nicht allein zu Salaten/ Fisch sieden/ Fleisch einmachen / und dergleichen / sondern auch zu allerhand Artzneyen/ zu Hitz-Kühlungen / bevoraus wañ die Infection regiert/ den Unlust zum Essen zu benehmen/und guten Appetit zu erwecken. Der Essig ist gut wider alle Gifft/nach Dioscoridis Bericht/warm getruncken und wieder von sich gebrochen / auch wider der Schlangen und gifftiger Thier Biß/ so mit einer Erkältung beschädigen / warm gemacht und damit gebähet ; und meldet Plinius lib. 23. cap. 1. daß einer / der in einem Geschirr Essig getragen / von einer Natter sey gestochen worden / der habe / so lang er das Gefäß in Handen gehabt / keinen Schmertzen empfunden / als ers aber von sich ohngefehr legte/ fühlte er den Natter-Stich/so bald er das Gefäß wieder nahm/vergieng der Schmertzen/ daraus er/ des Essigs-Tugend vermer-

ckend/ einen Trunck davon gethan/ und also geheilt worden.

Die Constabel bey der Artiglerie, wann ein Stuck von vielem Schiessen sehr erhitzt wird/ haben kein bewährter Mittel/ es geschwind wieder abzukühlen/ als wann sie es mit Essig waschen/ sein Temperament ist kalt und trocken. Das Schluchsen oder Hötschetschen vertreibt ein Trunck Essig/ auch sein Geruch das starcke Niesen.

Den Essig aber zu machen/ nimmt man 2. neue Essig-Fässel von einem halben Eymer/ oder wie man will/ die aus alten Wein Tauseln zusammen gebunden worden/ die müssen vorher wol gesäubert/ und aller undienlicher Geschmack weggenommen werden; in dieser Fäßlein ein jedes/ gießt man des besten Wein-Essigs also heiß-siedender 4. Maas hinein/ verbailts alsobald/ und läßt die Fässel über und über waltzen/ daß sich die Säuren wol in das Holtz ziehet/ das thut man 6. Stunden lang/ biß der Essig kalt worden/ alsdann wird er bey dem Bail wieder heraus gelassen/ und werden die Fässel an ihre Stelle gebracht/ an einen warmen Ort/ da sie still bleiben/ da gießt man dann in jedes 8. Maas guten Essig/ 8. Tage hernach füllt man ein Maas Wein nach/ und die folgende 8. Tage wieder so viel/ doch/ daß man vorhero koste/ ob er seine rechte Säuren habe/ sonst möchte man ihn abstehen machen/ ist er aber sauer genug/ so fährt man also fort/ biß das Fässel halb voll sey/ wann er sodann gut ist/ füllt man allzeit über den vierdten Tag so viel nach/ nachdem man den Geschmack seiner Säuren vorher geprüfst hat; wann er nun schier gefüllt ist/ mag man zur Haus-Nothdurfft davon herablassen/ ja/ man kan wohl die zwey Drittel davon ablassen/ entweder ein ander Fässel zum Vorrath wieder zubereiten/ oder aber ihn zu verkauffen/ und kan ihn/ wie vorgedacht/ allgemählich wieder anfüllen; wann man das Essig-Fäßlein gleich anfangs halb mit gutem Essig anfüllet/ so wird er desto schneller zu seiner Vollkommenheit gelangen.

Essig soll man in neuen Gefäsen nicht ansetzen/ am besten ist ein Fäßlein/ darinnen Häring gewesen; muß man aber neue Geschirr nehmen/ soll man vorhero Härings-Lack etliche Tage darinnen halten/ offt umrühren/ und wann sie sich wol eingezogen/ wieder ausspülen.

Einen Wein/ wann er anzick wird/ absteht/ oder verderben will/ kan man zu gutem Wein-Essig machen/ wann man ihn biß auf das Drittel/ oder/ welches besser/ biß auf die Helffte einsiedet/ und fleissig abschaumet/ ein baar Hand voll Saltz/ und etwas von gestossenem Pfeffer darzu thut/ hernach in gute Fäßlein einfüllet/ und sie also 10. oder 12. Tage an der Sonne mit halb-eröffneten Bail stehen lässet.

Wann der Wein gantz abgestanden/ gleichsam faul/ und ohne Krafft wird/ so taugt er zu nichts/ als wegzugiessen/ wann er aber anzick/ bitter/ oder sonst von einem bösen Geschmack wird/ daß man ihn nicht trincken kan/ mag wol ein guter Essig/ auch folgender Gestalt daraus werden: Nehmt 2. Faß von einer Grösse/ füllet davon 3. vierdte Theil mit frischen Wein-Trebern an/ auf die nie kein Wasser kommen/ laßt die Trebern 4. oder 5. Tage also in den Fassen übereinander erhitzen/ (wie sie dann von sich selbst thun werden) gießt darnach in deren Faß eines den verdorbenen Wein/ biß er einen halben Schuh hoch die Treber überschwemme/ darinn nun wird er 24. oder 30. Stunden gieren/ wann dieses fürüber/ läßt man den Wein unten bey den Zapffen wieder ab/ und giesset ihn auf das andere noch ungebrauchte von Trebern/ besagter massen/ gefüllte Faß/ und lässet ihn auch so lang/ wie vorhin/ vergieren/ ist diß fürüber/ wird er wieder abgezäpfft/ und auf das erste gegossen/ und also wechselt man so lang um/ von einem Faß zum andern/ so lang/ biß er aus der laimichten und dicken Farb/ eine schöne helle und klare überkommt/ hernach zieht man ihn ins rechte Essig-Faß ab/ und lässet ihn vollends zu Essig werden. Das thut auch das Wein-Läger/ wann es ausgepreßt/ und also auf vorbesagte Weiß umgegossen wird wie bey Glaubero, in seinem Tractätlein von Beschreibung des Wein-Hesens/ zu sehen ist; auch in diesem Buch das 61. Capitel davon meldet; darzu befördert glüendes Eisen/ Stahl/ oder Ziegel/ etlichmal hineingeworffen/ oder/ wann man brennende Nuß-Kern hinein wirfft.

Tanara lehret auch fol. 68. wie man aus Feigen kan Essig ansetzen/ wann mans in ein Fäßlein thut/ Wasser darauf schüttet und fermentiren lässet; bey uns aber werden die zeitigen Feigen in höhern Ehren gehalten/ und alsobald auf die Tafel gebracht/ oder mit besserm Nutzen verkaufft. Das jedoch ist denckwürdig/ was Joh. Bapt du Hamel de Fossilibus lib. 2. cap. 3. fol. 141. meldet: Man soll nehmen 1. Pfund Zucker oder Hönig/ 10. Pfund Wassers darauf rühren/ und etliche Wochen in warmer Lufft stehen lassen/ so werde ein guter Essig in kurtzer Zeit daraus werden: Vel (ait) quod calor aëris particulas Salis, qui in melle & saccharo inest, cum aquâ permisceat, vel, quod mihi magis probatur, aër ipse abundet spiritu acido & nitroso, qui rerum ortus promovet. Est quippe in Nitro Spiritus universi, præcipuum naturæ instrumentum, cuncta fœcundans & vitâ implens.

Diß ist auch ein leichte Weise Essig zu machen: Nehmet ein gutes Wein-grünes Faß/ und/ wann der Wein nach und nach auf die Neige kommt/ so siedet dieselben vorher in einem Kessel auf einem hellen Feuer/ giesset ihn hinein/ und haltet das Bail eine Zeitlang offen/ so wird er desto eher sauer; wollte er aber nicht so bald zu Essig werden/ so nehmt dürre Treber/ auf die nie kein Wasser kommen/ Kicher-Erbsen/ Sauertaig/ unzeitige grüne Feigen/ so bald sie abgebrochen/ gebrannt Saltz/ unzeitige grüne Brombeer/ und dergleichen/ und wann ihr einmal einen guten sauren Essig habt/ so müßt ihr den dabey erhalten/ und das Faß nie lassen leer werden/ sondern nach und nach wieder anfüllen/ an einem gewissen warmen Ort still liegen lassen/ und nie riegeln oder bewegen lassen/ dann durch die Bewegung wird die Fermentation verhindert; wann er gar zu scharff ist/ kan man zuzeiten ein wenig Regen-Wasser eingiessen: Das beste ist/ man brauche immerdar davon/ so wird die Schärffe am besten temperirt/ und fülle immerzu ein wenig wieder nach.

Diß ist auch ein Vortheil Essig anzumachen: Nimm Gersten/ mit samt den Hülsen/ eine Hand voll/ dörrs/ und so viel Weinstein/ item langen Pfeffer/ 15. Strichel/ alles gepulvert/ mit gutem Brandtwein zu einem Taig gemacht/ wieder so viel rocknen Taig darunter geknetten/ und Zeltel davon gebacken/ dieselben wieder in guten scharffen Essig geweicht/ und abermals zum Taig/

und daraus Zettel gemacht/ wol mit Weinstein gepulpulvert und bestreuet/und wieder im Ofen gebacken/diß alles in ein Eymer-Fäßlein gebrockt/ und Essig-Wein daran gossen/und an einem warmen Ort gehalten/auch wann ein Essig abstehen will/ so thue ein- oder etliche solche Zeltel hinein;oder brate ein Ey hart/oder 3. Schnittlein Brod gebähet / mit gutem Essig besprengt / und warm hinein geworffen.

Item/nimm von einem warmen erst aus dem Back-Ofen genomenen Brod/oder von zweyen/die Schmollen/mit einem guten scharffen siedenden Essig/also warm zu einem Taig gemacht/nimm darunter eine gute Hand voll gestossenen langen Pfeffer/ und so viel Weinstein/ und andern Pfeffer / der nur ein wenig zerknirscht ist/ und auch Ingwer / muß aber alles darunter kommen/ ehe der Taig kalt wird/daraus macht man Strützel oder Kügelein/ die zum Bail hinein können/ bächt oder dörrt sie wieder im Ofen / die mag man ein gantzes Jahr behalten; und/ wann man Essig ansetzen will/ muß man vorher das Fässel mit scharffen siedenden Essig ausbrennen/ und drey oder mehr Zeltel warm hinein thun/ das Fässel verbailen/und 8. Tage also leer stehen lassen/aber hernach mag man nachfüllen / doch auf einmal nicht zu viel / und soll der Wein allzeit gewärmet seyn / biß es voll ist.

Item/in ein Eymer-Fäßlein/nehmt zwey oder dritthalb Aechtring gut Wein-Läger/und lassets sieden/und eine Gauffen voll Haberneßel-Wurtzen/ langen Pfeffer 1. halb Loth / und 3. Ingwer-Zähen darunter gethan/ hinein gegossen und vermacht/ und über 3. Tag von scharffen warmen Essig ein Aechtring daran gegossen / und über 8. Tage mit warmen Wein-Essig allgemach gefüllt.

Einen guten Essig von Regen-Wasser zu machen/ nimmt man in ein Eymer-Fässel ein Aechtring Essig/ darnach ein Lueder-Schäffel voll Wein-Läger/ darauf gießt man so viel Regen-Wasser / daß es ein Trag-Schaff voll wird/läßt es also 3. Tage stehen darnach siedet mans eine halbe Stund in einem Kessel / und läßts wieder abkühlen/ biß es laulicht wird / dann geußt man das Wasser vom Läger herab ins Fäßlein/und wann du hernach füllen willt / so nimm ein Geläger/ und so viel Wasser/sied es/und füll ihn wieder; so man kein Regen-Wasser hat / kan man Bach-Wasser nehmen/ soll ein guter Essig werden; welches mich doch zweiffelhafftig bedunckt.

Item/ wer ein Essig-Pulver machen will/ der nehme Weinstein/ lege den 8. oder 10. Tage in guten Wein-Essig/ dörr ihn hernach an der Sonnen/ und wann er dörr worden / leg er ihn wieder in Essig / und dörr ihn abermal so lang an der Sonnen / und thue dieses zum drittenmal/hernach mach er Pulver daraus/schütte davon einen guten Messer-Spitz oder halben Löffel voll in ein Glas Wein/ so hat er guten Essig. Die Essig sollen wochentlich einen gewissen Tag gefüllt werden im alten Monden/ aber nicht gar voll / biß ans Bail / sondern 2. zwerg Finger tief davon; Mulier menstrua aceto non appropinquet.

Also auch der Preß-Most vom Feld-Most / so wol auch das Bier/wird bald zu Essig/wann es warm gelegt/ das Bail ein wenig eröffnet/ und das Faß nicht bewogen wird; wann man aus einer heissen Semmel die Schmollen nimmt / und legts in Essig / so wird er gut und rein.

Neuen Essig anzusetzen: Nimm eine Kandel scharffen guten Wein-Essig in einem neuen Krug/und 4. oder 5. Ingwer-Zähen/die stoß zu Pulver/thus in ein Säcklein/ item/ etliche Pfeffer-Körner/ bind absonderlich in ein Tuch/und hängs ins Fäßlein/oder in den Krug/füll ihn hernach mit guten Wein / der gesotten und wol abgefaimt ist/laß es in der Sonnen / oder bey einem Ofen stehen.

Wann man Quendel-Kraut sauber zusammgebunden in den Essig-Krug hengt/daß es den Essig nicht gantz berühre/ so kriegt man in dreyen Tagen einen scharffen Essig.

Item / nimm gutes Wein-Läger / schlags auf ein Dörr-Bret / das gehäbe Leisten hat/dörr es im Back-Ofen/ darnach nimm Gersten / mit samt den Hülsen/ dörrs/und mach alles zu Pulver/ die Gersten aber darff nicht zu klein seyn; hernach nimm Türckischen Pfeffer/ langen Pfeffer und Coriander/ zerstoß es klein/ misch alles unter ein frisches Wein-Läger / verbinds in einen Hafen/laß selbigen Taig 3. oder 4. Tage bey einer Wärme stehen; alsdann auf ein Eymer-Fäßlein/ nimm vom Taig ohngefehr eines Pfenning werth Brods/gieß eine Maas scharffen Wein-Essig daran/ sied es in einem wol-verdeckten Hafen gar wol/ geuß es also siedend ins Fäßlein/verbinds starck/laß es 4. Tag stehen/ biß es säuret/doch waltze es offt von einem Boden auf den andern; darnach fülle den Wein-Essig ein / alle Tag ein wenig/ biß es schier voll wird; von dem überbliebenen Taig mach kleine Zeltlein/backs wol braun/ so offt du den Essig füllest/ leg ein Zeltlein darein / so hast du in 4. Wochen / aufs längst/ guten Essig; die Zeltlein magst du Jahr und Tag behalten.

Wann dich gedunckt/ der Essig werde schlecht / oder man läßt gar zu viel herab/so leg allweg zur Fülle 2. oder mehr Zeltlein hinein.

Wer viel Essig auf einmal machen will/ thut ihm also: Man nimmt ein eychenes Faß/anderthalb oder zwey Eymer groß/ gießt ein Viertel guten scharffen Essig darein / und spündet es fest zu/ stellt es also 3. Wochen lang an einem Ort / waltzet es offt herum/ oder bewegt es/ darnach spundet mans auf/ und legts an ein Ort im Hof/ daß die Sonne darauf scheinen/ und es doch der Regen nicht berühren kan / was man hernach drein füllen will/es sey Bier oder Wein/ das muß vor gesotten/ wol abgeschaumt und hernach hinein gegossen seyn / so viel man meynt / daß der Essig sauer genug sey / oder daß er in die hineingegossene Materi arbeiten möge; (dann/ würde man zu viel giessen auf einmal/so verdürb er gar) also mag man ihn nach und nach mit gesottenem Wein oder Bier anfüllen / und allzeit kosten vorher/ ob er genug sauer sey; wann er nun einmal stet liegen bleibt/ bohret man oben am Boden auf beeden Seiten ein Loch / damit er Lufft habe / den Spund aber oben muß mit einem Stein zugedeckt werden / auch soll man haben ein Rühr-Holtz/ das biß auf den Grund reichet/ damit rühret man ihn täglich 3. oder viermal/ und deckts wieder zu; auch kan man Sauertaig mit gestossenem Pfeffer gemenget / so viel als eine grosse Faust/ item/einen Löffel voll Hönig hinein thun/so wird er eher sauer. Wann das grosse Faß voll worden / so laß die Helffte davon wieder in ein anders gleich so grosses Faß

ab/ und verfahr mit beeden wie oben gedacht; also kanst du so viel Essig machen als du wilt. Durch fleissiges Nachfüllen wird er erhalten/ daß er nicht verdirbt/ und stäts bey seiner Güte bleibe/ dann/ wird er nicht gefüllt/ so hat er nichts zu arbeiten/ hat er aber nichts zu arbeiten/ so arbeitet er in sich selbst/ und steht endlich gar ab.

Nimm Gersten- oder Rocken-Brod/ weils neubacken ist/ dörrs an einem warmen Ort/ und pulvers/ nimm ein wenig gepulverten Hopffen darunter/ machs mit einem guten Essig zu einem Taig/ darnach nimm Meisterwurtz/ Bibenell/ Bertram/ Ingwer/ Paradis-Körner/ langen Pfeffer ana ein halbes Loth/ alles gepulvert darunter gethan/ Zeltel gemacht/ und wieder gebachen/ und in den Essig gelegt.

Item nimm Rocken-Sauertaig/ gestossenen Weinstein und Pfeffer/ auch Hönig durcheinander gemischt/ und in einem Ofen zu Brod gebacken/ in ein Essig-Faß gethan/ so wird er gut.

Item nimm vier Maas Wassers/ ein Quintel Hönig/ und ein Maas Wein/ seud es wol/ thue es in ein Fäßlein/ so wirds bald zu Essig. Gedörrte Meer-Rettich-Wurtz gepulvert in den Essig gethan/ macht ihn bald scharff.

Item kan man Sauertaig in einem Back-Ofen/ nach Gedüncken/ wol backen/ und in einen warmen Wein legen/ und den Spund wol vermachen/ so hat man guten Essig zum Haus-Gebrauch.

Denckwürdig ist/ was Borellus und Panarolus in ihren Observationibus schreiben/ daß in dem Essig Würmlein gefunden werden/ und je schärffer der Essig ist/ je mehr solche zarte Schlangenförmige Würmlein siehet man/ welche alsobald sterben/ wann man Theriac unter den Essig thut.

D. Joh. Joachim Becher in seiner Physicâ Subterraneâ fol. 420. schreibet: Aceti conservationi nihil magis conducit, quàm ut lentè occludatur, ac lento calori exponatur, ac prorsus non moveatur, aut conturbetur, motus enim fermentationem impedit, & multis impossibile est acetum facere, quia impetuosius cum eo procedunt. P. Tylkovvsky de Re agrariâ pag. 112. schreibt/ der Wein-Essig gefriere nie/ wann es schon das kälteste Wetter ist.

Der Essig muß absonderlich/ und in keinem Keller gehalten werden/ worinnen Wein oder Bier liegt/ dann ihr Geschmack wird dardurch verderbt. Sturmius in Regulâ Oecon. 726. lehret einen Essig aus den Körnern der Weinbeere also machen: Nimm Weinkörner nachdem die Trauben gepresst worden/ reibe sie mit Wein-Essig/ laß sie trocken werden/ und dis thue etlichmal/ darnach behalte diese præparirte Körner/ und wann du bald Essig haben wilt/ so leg diese Körner in Wein oder Bier/ so wird Essig daraus.

Cap. LIII.

Rosen- und andere gute Essig.

MAn nimmt frische Leib-farbe Rosen-Blätter/ legt sie in grosse enghälsichte Gläser/ so viel in jedes/ daß 3. Viertel davon voll werden/ vermacht sie wol/ und setzt sie 3. oder 4. Tag an die heisse Sonnen/ oder so lang bis die Rosen angefangen ein wenig welck zu werden/ und daß sie etwas Feuchtigkeit und Anzeigung von sich geben/ als ob sie faulen wollten; darnach giesst man den von 2. oder 3. Jahren angesetzten Rosen-Essig darüber/ so viel/ daß die Blätter bedeckt sind; nach acht Tagen giesst man in jedes Glas ein Trinckglas edlen und guten Wein/ und also continuirt man alle 8. Tag/ bis die Gläser voll werden/ die müssen an der Sonnen stehen bleiben/ auch in den wärmesten Tagen/ damit der Essig desto besser arbeiten möge; wann der Sommer vergangen/ kan man die Gläser von der Sonnen weg an ein mittelmässiges temperirtes Ort bringen/ das weder zu kalt noch zu warm sey/ die Gläser müssen wol vermacht und verbunden bleiben/ so lang sie aber an der Sonnen stehen/ müssen sie etwas Lufft haben/ und nur halb bedeckt seyn/ nur daß keine Fliegen/ oder sonst was Unsaubers hinein fallen möge/ man kan den Winter durch/ so offt man was davon braucht/ wol mit guten Wein nachfüllen/ nur daß nicht zu viel auf einmal nachgegossen seye/ hernach darff er nicht mehr an die Sonne gestellt werden.

Man kan auch wol/ im Fall der Noth/ aus dürren Rosen-Blättern allzeit einen Essig ansetzen/ ist aber nicht so angenehm/ als von den frischen; so sind auch die Leibfarben Rosen zu diesem Essig weit lieblicher/ als alle die andern. Die Treber von den Blättern bleiben immerdar im Glas/ so lang man den Essig behalten will/ auf etliche Jahr/ weil sie gleichsam wie ein Sauertaig sind/ dardurch der Essig bey seiner Schärffe bleibet/ doch kan man/ wann der Essig in seiner Perfection ist/ die Treber wol heraus/ und in die grössern Essig-Fäßlein thun/ das ist ihm/ zur Erhaltung in seiner Güte/ fast dienlich.

Andere machen den Rosen-Essig nur also: Sie nehmen der Sammet-Rosen-Knöpffe/ schneiden unten das Weisse davon/ thuns in ein Glas/ giessen guten Wein-Essig darüber/ daß sie wol bedeckt sind/ und lassens also ein paar Monat an der heissen Sonne stehen; will man ihn stärcker haben/ kan man über acht oder zehen Tage andere frische Rosen darzu thun.

Dergestalt kan man auch einen Essig von Nägel-Blumen machen/ wann man etliche Gewürtz-Nägelein darunter thut/ davon ihm der Geruch verbessert wird; Item von Holunder/ und andern gesunden Blumen und Kräutern; Item von Muscaten-Röslein/ oder weissen Rosen; Item von Pomeranzen- und Lemonien-Blühe/ von Jaßmin und dergleichen.

Man kan auch zu diesen Essigen/ Birnen/ Aepffel und Pfersich-Most/ ja allein frisches Wasser brauchen; wann man im Majen Regenwasser auffängt/ es auf die Rosen giesset/ und ein wenig Saltz darzu thut/ und dieses ist durch etlichmal wiederholte Erfahrungen gut befunden worden/ allein muß im Nachfüllen entweder weniger Wasser als ein Glas voll/ oder bisweilen ein wenig guter Wein nachgegossen werden. Man kan auch zur Medicin aus Borrago/ Ochsenzungen/ Ci-

tori/ wilden Rosen/ und dergleichen gesunden Blühen und Kräutern/ nach Belieben/ auf obige Weise/ Essig ansetzen.

Den Veyel-Essig mag man also machen/ den Essig soll man vorhero distilliren/ daß er klar wird/ hernach wird der blaue Veyel abgeschnitten/ auf einen Aechtering/ oder fünff Seidel/ nimmt man drey oder vier Hand-voll/ kan man auf einmal so viel nicht haben/ behält man ihn zwischen zwey zinnernen Schüsseln/ bis man so viel/ als genug ist/ zusammen bringt/ alsdann wird der Veyel in einem steinernen oder höltzernen Mörser gestossen/ der Essig in einer grossen zinnernen Schüssel auf eine Glut gesetzt/ daß er warm wird/ (muß aber nicht sieden) man nimmt ihn/ wann er warm worden/ wieder von der Glut/ und rühret den gestossenen Veyel darein/ und deckt eine andere zinnerne Schüssel darüber/ lässet ihn also zween Tage und zwo Nächte stehen/ hernach druckt man ihn wol aus/ und wann man frische Veyel haben kan/ macht mans wieder wie vorhin/ wann es gleich weniger Veyel ist/ als das erstemal/ und wann er wieder ausgedruckt ist/ giesset man ihn in ein Essig-Glas/ und legt eine gute Hand-voll oder zwey ungestossenen Veyel darein/ der muß aber ein wenig zwischen zweyen Pappieren abgedörrt/ doch nicht gantz dürr seyn.

Himbeer-Erdbeer-Weichsel- und dergleichen Essig macht man also/ daß man sie abklaubt/ frischer in einem Essig legt/ und also an die Sonne stellt und distilliren lässet: Am besten aber ist/ wann man diesen Essig zwey oder dreymal von den alten Beeren reinigt/ und wieder frische daran legt/ und hernach gar in Balneo Maris ausbrennt/ so bleibt er lang und beständig. Also kan man auch vom Pfeffer/ Nägelein/ Jngwer/ Muscatnuß und dergleichen Gewürtzen/ einen wolgeschmacken gesunden Essig zurichten.

Hier ist nothwendig zu beobachten/ was der gelehrte Engelländische Cantzler Franciscus Bacon, Freyherr von Verulam, Vice-Comes zu S. Alban, in novo Organo Scientiarum fol. 335. von den Veyeln schreibt/ daß er in der Veyel-Infusion in Essig erfahren habe/ daß der edelste Geruch von Veyel (als der gar subtil sey) bald anfangs komme/ und bleibe er lang darinn/ so werde das Phlegma und das irdische Theil der Blumen den guten Geruch wieder verderben; drum solle man die Veyel über eine halbe Stund nicht im Essig lassen/ stracks wieder heraus thun/ und frische Blumen an ihre statt/ aber auch nicht länger infundiren/ bis auf die sechste Abwechslung/ dardurch/ obman schon die Blumen wegthut/ dennoch der vortreffliche Geruch in den Essig verbleibet/ der nicht geringer sey/ als der Geruch der Blumen an sich selbsten; doch ist dieses auch dabey zu wissen/ daß der Geruch in dem Essig seine völlige Krafft vorher nicht erzeige/ als ein gantzes Monat lang nach der Infusion, daher sich auch dahin zu gedulten/ und verbleibet also ein gantzes Jahr gut.

Cap. LIV.

Trüben und übelfärbigen Wein zu läutern.

Auf ein Fuder Wein nimm ein Halbe warme neugemolckene Kühe-Milch/ und so viel schöne Weitzen-Körner/ von denen die Bälge gethan sind/ nachdem sie in frischen Wasser geweicht und gewaschen sind/ thue alles zusammen in das Faß/ laß den Wein eine Stund lang mit einem birckenen Prügel wol rühren/ füll ihn mit gutem Wein/ und verbaile ihn/ laß ihn also 14. Tage ligen/ er wird schön und kräfftig/ dann die Milch ihm die Farb/ der Weitz den Geschmack und Gesundheit bringt.

Item 24. Eyer/ ein Seidel Saltz/ eine Hand-voll Semmel-Mehl oder Ummerthum/ alles untereinander mit einer Maas Milch gemischt und eingegossen.

Item ein wenig Milchraum hinein gethan; Item distillirtes Baldrian-Wasser in den Wein gegossen/ durch einander gerührt/ und ruhen lassen.

Oder nimm Kolben-Waitz/ der keine Stacheln hat/ die Aehren davon/ so er gleich in der Gülb ist/ wie zum Bund-Wein/ mach Büschel daraus/ hängs mit einem Faden in den Wein/ in 14. Tagen wird er schön/ lauter und starck.

Oder nimm zwey Hand-voll Fluß-Sand schön gewaschen/ und so viel Saltz/ thus in eine Pfann/ rührs wol untereinander/ bis das Saltz zergehet/ thus in ein langes Säcklein/ und hängs mitten in das Faß.

Oder nimm Hagenbüchen-Scheiten von grünem Holtz/ in etlichen frischen Wassern sauber und wol abgeweicht/ auf 14. Tage lang/ bis sie die Röthe lassen/ trockene sie hernach wieder/ thue sie in den Wein/ besser ists/ wann man sie vorher ins Faß thut/ und den Wein darauf abziehet. Diß kan man auch auf eben diese Weise von Eychen- oder Haseln-Scheitten thun; theils thun solches mit Espen-Rinden.

Oder nimm Hönig/ röst und schäume es wol in einer Pfannen/ nimm darzu ein halb Pfund Pfersichkern zerstossen/ seihe sie mit Hönig und Wein durch ein lauter Tuch/ und gieß es ins Faß; Item häng Brombeer-Laub an einen Faden in den Wein/ so wird er in kurtzer Zeit schön und klar.

Oder nimm zu einem Fuder ein Pfund Mandelkern/ zeuch ihnen die äussere Haut ab/ stosse sie wol in einem Mörser/ alsdann gieß Wasser daran/ drucks aus durch ein leinen Tuch/ darnach nimm ein Pfund Weinstein/ dörr ihn in einem Back-Ofen/ stoß ihn im Mörser/ und fähe ihn durch ein hären Sieblein/ thue die Mandel-Milch und Weinstein untereinander/ rühre den Wein mit einem Rührscheid/ alsdann gieß die Milch durch einen Triechter/ indem man den Wein rühret/ und laß ihn also ruhen.

Oder nimm Weinstein und wolgehitztes Saltz/ auch schön Bronnen-Wasser/ mit ein wenig Brandwein vermischt/ in den Wein geschüttet/ und das Faß wol verspundet/ so wird der Wein lauter.

Oder nimm reinen weissen Bach-Sand/ wasche ihn rein und trocken/ und siebe ihn/ ist des Weins ein Fuder/ so nimm dieses Sands ein klein Viertheil/ hernach nimm das Weisse von 24. Eyern/ zerklopffs wol/ und gieß sie auf den Sand/ thus in ein Schaff/ und laß ei-

nen Wein daran/ geuß darnach in den Wein/ und rühr ihn so lang um/ bis er gestehet/ laß ihn also vier Tage rasten/ hernach nimm weissen Ingwer/ Zimmet/ Nägelein/ jedes ein Loth/ stoß gröblicht untereinander/ thus in ein Säcklein und hängs in den Wein/ vorhero aber laß alles in einen guten Brandtwein baissen/ laß 4. Tage darinn/ und decks wol zu/ gieß den Brandtwein auch ins Faß/ und das Säcklein / wann dich dunckt/ der Wein habe Krafft genug/ thue wieder heraus; Oder nimm Sonnewendgürtel/ Wegwart und Wermuth/ brenne und pulvere es zu Aschen/ sähe alles durch ein Sieb/ und thue es in das Faß.

Item/ nimm ein Aechtring-Kandel voll weisser Erbsen / thu es in einen neuen Hafen / geuß daran zwo Aechtering Wasser/ und laß sie sieden / bis die Bälge wollen abgehen/ nimm sie dann / und seihe die Brühe sauber davon in ein Geschirr / thue die Erbsen weg/ und wann die Brühe laulicht wird / so geuß sie oben bey den Spund hinein / und laß den Wein rühren fünff oder sechs Tage.

Einen trüben rothfärbigen zähen Wein wieder zu recht zu bringen: Nimm 3. Halbe Geiß-Milch / thu sie in einen neuen Hafen/ laß sie bey dem Feuer wol warm werden/ aber nicht sieden / überlaß das Faß / daß bey einem gleichen 3. Maß heraus kommen / geuß die warme Milch darein/ rühr den Wein wol auf / und mach über das Bail ein Leiblein Brod / das erst aus dem Ofen kommt/ schneide die untere Rinden davon weg/ laß es zween Tage also darüber/ so richtet sich der Wein wieder/ und bekommt eine schöne Farb: Oder nimm ein Pfund Mandelkern/ preß die Milch daraus / debito modo; Item/ das Weisse von zehen Eyern/ und einen Löffel voll Weitzen-Mehl oder Krafft-Mehl / rührs durcheinander / und gieß es alles in das Faß / soll sich über Nacht läutern/ wie Herr von Grünthal in seinem Haus-Büchlein bezeuget; Item / trübe und dicke Wein lauter und mild zu machen / so nimm Senff-Mehl/ das temperir gar wol mit dem Wein in einem Schäfflein/ geuß es in den Wein / und rührs mit einem Haßlenen Stecken von unten auf / gar wohl untereinander/ laß ihn fünff Tage lang oder länger also ruhen/ und schau darnach darzu / so wird er lauter zu trincken seyn/ wie Herr von Rantzau in seinem geschriebenen Haus-Buch bezeuget.

Cap. LV.

Stinckenden Wein gut zu machen.

Haeng Pomerantzen- und Lemonien-Schelffen eine Hand voll mit zwey Loth Nägelein und Zimmet in den Wein/ laß ihn vier Wochen ruhen.

Die Ursach der übelriechenden Wein kommt entweder von den bösen Salitrischen / oder durch andere Mineralien verderbten Erden und üblem Grunde/ der seine Eigenschafft des Weinstocks Wurtzen / und diese ihrer Frucht mittheilen; und solchem ist übel zu remediren/ oder doch mit Zuführung besserer Erden mit schweren und die Mühe nicht belohnenden Unkosten zu erhalten/ derhalben besser/ an ein solch Grundstück weder Geld noch Arbeit anzuwenden.

Oder aber es kommt vom Keller/ oder Faß/ in diesem ist noch Mittel zu finden; wann das Faß und Geläger solches verursachen/ ist das beste / den Wein ab- und auf ein frisches starckes Weinlager gezogen. Man kan auch nehmen eine Hand voll Salve und so viel Hopffen/ auch eine zerschnittene oder nur gespaltene Galgant-Wurtzen/ alles in ein Säcklein gethan / und drey oder vier Tag in den Wein gehenckt / bis sich der Geschmack verlieret.

Item nimm ein frisch Gersten-Brod / das erst aus dem Ofen kommt/ brichs entzwey / leg den einen Theil mit der Schmollen auf das Bail/ thue das ander Theil entzwischen in den Ofen/ bis das erste erkaltet ist / hernach wechsel ab/ es wird den Gestanck ausziehen.

Oder nimm heisse Semmel / erst aus dem Ofen genommen/ thus in ein Säcklein / hängs mitten in den Wein/ thue es drey oder viermal.

Item nimm ein Vierding Nägelein / stoß in einem Mörser nicht zu klein / thue es in ein reines Säcklein/ legs in einen starcken gerechten Wein / oder gar in Brandtwein/ ziehe den schmeckenden Wein ab / in ein saubers Faß/ häng und gieß dis hinein/ laß das Säcklein vier oder fünff Tag darinnen/ bis er wolgeschmack wird; andere nehmen auch Pfeffer/ Galgant/ Zimmet-Rinden und dergleichen Gewürtz nach Belieben darzu.

Joh. Baptista Siton in seiner Jatrosophiâ Miscellaneorum Anno 1641. zu Padua gedruckt/ Tractat. 15. sagt/ daß/ wann ein Wein nach dem Faß übel riechet/ und man Nespeln/ die schon weich worden / hinein hanget/ und einen Monat lang darinn lässt / und alle Wochen zweymal gefüllt / sollen sie allen bösen Geschmack ausziehen; gibt auch dabey seine Philosophische Rationes, die ich aber hier anzuziehen / nicht weitläufftig zu seyn / unterlasse.

Item/ häng Basilicum und Benedicten-Wurtzen darein; oder thue zwey oder drey frische Kütten darein; Item/ brenn einen eychenen Stecken/ stoß ihn also brennender in das Faß bis auf den Boden; Item nimm drey oder vier Schnitten Rocken Brod / nachdem das Faß groß ist / damit du sie durchs Bail hinein bringen kanst/ bähe dieselben wol / thue sie also heiß durch den Spund in das Faß Wein / vermach es hernach / daß der Dampff nicht heraus mag / und laß es also zugeschlagen acht Tag stehen.

Item/ nimm zwo Hand voll schönen Weitzen/ der sauber geklaubt ist/ geuß eine Aechtering oder drey Halbe Brandtwein daran/ laß es bey dem Feuer wohl sieden / und wann es wol gesotten hat/ so überlaß das Faß um einen Eymer/ gieß es also heiß hinein in das Faß / und verschlag das Bail/ daß der Wein nicht heraus mag/ so gehet der Wein durcheinander / als wollt er das Faß sprengen; das Faß muß starck und wol verwahret werden.

Oder nimm Pfefferkörner ein halb Pfund / und frischen Ingwer ein Viertels Pfund/ stoß es durcheinander in einem Mörser gar klein/ und laß ein Viertel Wein dar-

darauf/ misch frisch-gemolckene Küh-Milch darunter/ und geuß es in das Faß.

Oder nimm zwey Hand voll Kranawethbeer/ laß sie zwey Tag in einem guten Wein liegen/ darnach thue sie in ein Säcklein/ und hängs mitten in den Wein. Man mag auch eine Zeitlang Coriander hinein hängen / bis der Geschmack vergeht.

Zerlaß in Wein Hausen-Blätter / seihe es durch/ und nimm auf einen Eymer Wein zwey Loth dieser Hausen-Blätter/ und schütt es laulicht in den Wein.

Wann ein Wein stincket / so seude Lorbeeren im Wein; oder hänge ein Säcklein mit Salve in den Wein/ doch daß es den Wein nicht berühre; dardurch wird ihm auch geholffen/ wann er anzick wird.

Cap. LVI.

Dem zähen Wein zu helffen.

Nimm eine Schüssel voll Kißling und saubern Sand/ thue es in den Wein / darnach ein halb gestossenen Weinstein darzu / überlaß den Wein/ und rühr ihn hernach wol um/ mit einem Rührscheid/ füll ihn wieder / und laß ihn drey Tage stehen.

Oder nimm schönen Weitzen/ sied ihn in einem neuen Hafen/ einen gantzen Tag/ darnach schütt ihn in ein Schaff/ geuß kaltes Wasser darauf/ und wann er kalt ist/ thu ihn in einen Mörser / stoß ihn gar klein / treib ihn durch ein dickes Tuch/ nimm das Weisse davon/ das durchgetrieben worden / geuß es in ein klein Schaff/ und kaltes Wasser daran / laß es den Tag über stehen/ Morgens seihe das Wasser davon / und geuß abermal ein kaltes daran/ laß es den Tag über stehen/ zur Nacht seihe es ab/ und laß es trocken werden / darnach nimm auf ein Pfund Ummerthum oder ausgetrockneten Weitzen/ ein Pfund Mandel / stoß sie klein / mach eine gute Mandel-Milch daraus/ thus darunter / nimm sodann aus dem Faß eine Kandel Wein/ und ein Viertel klein zerstossenen Reb-Aschen/ thue alles untereinander/ rühr den Wein/ und gieß diese Composition hinein/ so richtet er sich innerhalb sieben Tagen/ verliert die Zähen und wird klar.

Item/ laß ein Viertel-Eymer ab von einem Fuder in einen Hafen/ deck ihn fest zu/ und setz ihn zu einem frischen Feuer/ und laß ihn wohl sieden/ schaum ihn fleissig ab/ und wann er lang hat gesotten/ so deck ihn auf/ und halt einen brennenden Brand in dem Dunst über den Hafen/ so entzündet sich der Wein/ und beginnet zu brennen/ und wann er also eine gute Weil gebrennen hat/ so blase darein und lösch ihn / und die Zeit über/ weil der Wein über den Feuer steht und siedet/ soll man das im Keller bleibende Faß mit einem starcken Rührscheid wol/ von Grund auf / rühren / den gesottenen Wein also heiß daran giessen/ und eine halbe Stauffen gebrannten Weins / und es wol verbailen/ so wird er in 14. Tagen gut.

Item / Zisern-Mehl und Oliven darunter gestossen/ dieses ein halbes Pfund in den Wein gethan; Oder die Schlehen/ wann sie anfangen blau zu werden / zerstossen/ in den zähen Wein gethan / und wol aufgerührt und verbailt/ richtet den Wein in acht Tagen.

Item &c. das Weisse von Eyren/ Milch und Semmel/ zerschlags wol/ daß es faimt/ gieß es in den Wein/ und laß ihn wol umrühren.

Oder bind einen saubern Hadern an einen Stecken/ rühr den Wein wol vom Boden auf/ laß einen Hafen voll davon sieden / und gieß ihn siedheisser wieder ins Faß/ kanst auch ein wenig Brandwein darzu mischen.

Oder nimm Eschene Rinden/ hängs ins Faß; oder gieß ein wenig Weinstein-Oel ins Faß / so hebt der Wein an zu gessien/ und kommt wieder zu recht.

Item/ nimm Bibenell-Wurtz / auf einen Eymer ein Loth/ seuds im Wein / und geuß ihn wieder ins Faß/ ruhr ihn wol ab / darnach nimm zu einem Eymer eine Kandel Kühe-Milch / geuß die vorher in zweyen Geschirren wol ab/ bis sie faimt/ gieß sie also faimend in das Faß/ und rühr es wieder um. Dis ist auch zu gebrauchen/ wann der Wein nach Schimmel riecht.

Oder zu einem halben Dreyling / nimm eine Halbe Brandwein/ thue einen schönen Weitzen darein / laß ihn darinnen liegen/ bis auf den andern Tag / oder bis er wol aufgeschwüllet/ darnach überlaß den Wein/ bey sechs oder mehr Kanden / rühr das Faß mit einem Rührscheid wol/ geuß den Brandtwein mit dem Waitzen darein/ füll ihn mit dem abgelassenen Wein wieder zu/ und laß ihn 14. Tage ruhen; es hilfft auch für die Zähe/ wann man ein Faß überlässet / wohl verbailt/ und im Keller hin und wieder wältzet / und lässt ihn acht Tage also liegen.

Nimm rockenen Taig / so viel zu einem Laib Brod gebührt/ laß ihn halb aufgehen/ thu ihn ins Faß / und laß ihn auf den Boden sincken / er richtet sich in fünff oder sechs Tagen.

Item nimm Kranaweth-Rinden / schabe die obere Rinden ab/ und thue deren eine Hand voll ins Faß.

Oder nimm zähen Leim/ darunter kein Sand sey/ misch ihn ab/ als einen festen Taig / mach Kugeln daraus/ einer Faust groß/ bach sie in in einer Glut/ und stoß sie klein/ und sähe sie durch ein Sieb/ nimm alsdann eine Halbe Wein und halb Wasser / temperir alles durcheinander ab/ geuß es in das Faß.

Item/ nimm drey birckene Kohlen/ die eines Fingers lang sind/ wirff sie in das Faß/ so wird der Wein frisch und gut.

Oder nimm einen halben Vierding Schwefel-Anis ein Loth/ und so viel weissen Weyrauch/ es bringt den Wein wieder zu recht.

Item/ nimm im Mayen fichtene Ruthen / wann sie im Safft sind/ von einer jungen Fichten / eines Elenbogen lang und drey Finger breit / schäle das Rauhe davon/ und laß es in einem Back-Ofen dürr werden/ wann du einen zähen Wein hast/ oder vermeynest / er hebe an zähe zu werden/ magst du in ein jedes Faß 20. oder 30. Rinden warm thun / füll das Faß und verbails/ und laß es acht Tag ruhen; man kan sich im Mayen mit fichtenen Rinden auf das gantze Jahr versehen.

Oder die mittlere fichtene Rinden gedörrt/ gestossen/ und mit zerschnittenen Nägelein in ein Säcklein gethan/

than/und in einem Wein gehenckt/ auch 5. Tage nacheinander/ täglich einmal/ heraus gezogen/ und in den Wein ausgedruckt/darnach wieder hinein gehenckt/der Wein wird gerecht und wolgeschmack; Oder nimm die mittlere Rinden von einem Linden-Baum/ in einem Back-Ofen gedörzt/ und aufs wärmest oder heisseste in Wein gehenckt; oder Schwartz-Wurtz in den Wein gehenckt/und über Nacht darinnen gelassen.

Item/nim einen neuen Hafen/laß ihn voll Wein/thue eine Hand voll Pfeffer/1. Loth Negelein/eine Hand voll Saltz/ein Mäsel Brandwein hinein/laß sieden/und weil es siedet/rühr dieweil das Faß wol/und schütt es hernach hinein.

Cap. LVII.

Kaim und Schimmel zu vertreiben.

Haeng Eiter-Nessel hinein/zieht alles heraus/und thue das/so offt es vonnöthen ist; Item/2. oder mehr Hand voll Saltz in einer Pfanne wol gebrannt/auf das heisseste/ und das glüend lassen werden/ in den Wein gethan/ und verbailter 8. Tage stehen lassen / der Wein aber muß vorher durch Haber-Nessel von dem Kaim gereiniget seyn / und man muß ihn hernach ablassen.

Wann der Wein nach Schimel riecht/so nimm eine gute Hand voll Salbey und so viel Hopffen in ein Säcklein/hängs in Wein/der Schimmel-Geschmack vergeht in 3. Tagen/ darnach nim das Säcklein wieder heraus.

Nimm Petersil-Wurtzel/wasch sie sauber/bind sie zusammen/ und einen saubern Kiselstein daran/daß sie zu Boden fallen.

Item/nimm einen Taig aus einem Trog/wann er im besten Aufgehen ist/thue ihn in den Wein. Ist der Wein schwer oder schimmlicht/ so ziehe ihn ab in ein rein zubereitet Faß/schlage ihn wol durcheinander/ daß er schäumet/ und hänge darein/ in einem leinen Tüchlein/ ein Büschlein Salbey/ und Rauten/ klein-geschnitten und gedörzt/ mit Hopffen/ der Wein gewinnet wieder einen guten Geschmack.

Oder/nimm von einer Erlen die Rinde/schab die obere Haut weg/ die innere Rinde laß dürz werden/ hängs darnach bloß in den Wein/ sie zieht allen Kaim an sich/ das thue so offt/biß der Kaim hinweg gehe. Der Erlen Rinden kan man 6. oder 7. zusammen binden/ nachdem das Faß groß ist/ein Loch dadurch stechen/und an einem Bändel durch das Bail ins Faß hinein hängen/so legt sich aller Kaim daran/ zeuchs heraus/ wasch es aus im frischen Wasser.

Oder/nimm neue Eyer/und thue sie hinein/ das thue so lang/biß aller Wein geläutert ist. Theils nehmen 2. Pfund sauber Unschlit/hitzens wol/und giessens heiß hinein/ so soll es den Kaim allen an sich ziehen/ schwimmt oben/und wann der Wein aus ist/so findet man das Unschlit an dem Boden; diß aber wird wenigen belieben/ weil zu besorgen / das Unschlit möchte einen Geschmack dem Wein zubringen/doch/ wann es frisch ist/ und zum erstenmal zerlassen wird / möchte mans noch passiren lassen.

Item/klein-gestossenen Borras in den Wein geworffen/das hilfft; oder/nimm ein neu gelegtes Ey vom Nest her / und thue es laulicht in das Faß / so bekommt der Wein keinen Kaim.

Item/nimm Haber-Nessel/dörz sie wol/ und stoß sie zu Pulver. Nimm Bach-Wasser/und mach einen Taig daraus/dörz es in einem Ofen/oder an der Sonne/und wirffs in den Wein/ und verbail ihn/ so vergeht ihm die Unreinigkeit.

Oder/nimm Haselnuß-Laub/Hainpuchen-Laub/ Eschen-und Pfersich-Laub/ eines jeden 3. hängs oben in den Wein / bey dem Bail / so wird der Wein nicht kaimicht; soll bewährt seyn.

Das beste Mittel den Kaim zu verhüten/ ist/daß man das Faß wohl mit Säuberung und Einschlagen vorher bewahre/ehe ein Wein hinein kommt/ hernach wol und gehäbe mit dem Bailen verwahre/uñ die Lufft nicht darzu lasse/ und daß ferner mit Füllen und Wischen nichts übersehen werde; etliche/wann sie den Wein anzäpffen/ giessen einen oder 2. Löffel voll heisses oder kalt Baum-Oel darauf/so wird der Wein auch nicht kaimicht.

Wann der Wein schimmlicht ist: Nimm 1. ℔. gedörzten Salbey/und so viel Wachholderbeer/ stoß alles untereinander / thue es in ein Säcklein / gieß ein Seidel Brandtwein daran/ laß es 3. Tage darauf stehen/ thue den schimlichten Wein in ein saubers wol-geschwancktes Faß gesyhen hinein/ und häng das Säcklein darein 3. Tage lang/so wird er lauter und wolgeschmack; oder/ nimm einen saubern Bad-Schwammen/wasch ihn gar schön aus im frischen Wasser/leg ihn über den Spund/ das ziehet allen Schimmel aus dem Wein an sich/doch/ muß man ihn alle Tag einmal aufheben/ drey oder viermal im frischen Wasser wohl auswaschen/ und wieder auflegen.

Cap. LVIII.

Abgestandenen Wein wieder zuzurichten.

In diesem Fall ists am besten/ daß man einem Wein/der sich ändern will/ beyzeiten zu Hülffe kommet / ehe dann er gantz abstehet/ man kans beyläuffig aus dem Geläger erkennen; wann man ein lang Rohr zum Spund biß ins Läger hinab senckt / den Daumen für das äussere Loch fürhält/ und also das Geläger heraus zeucht/ hat das Geläger/ das in den Röhren geblieben/einen bösen Geschmack/ so ists ein Zeichen/ daß er verderben will/ daher er bald auf ein frisches starckes Lager in ein anders saubers Faß abzuziehen.

Zu einem abgestandenen Fuder Wein nimmt man Küh-Milch/Zucker/Abfeilung von Hirsch-Horn/jedes einen Vierding/thut den Zucker und Hirsch-Horn jedes in ein besonders saubers leinen Säcklein / gießt und hängt es in den Wein/so wird er wieder kräfftig.

Oder/nimm auf ein Fuder Wein 1. Pfund gestossenen Rauten-Saamen / und einen Vierding Zucker/ häng jedes absonderlich in den Wein/so hilfft es.

Oder/nimm zu einen Faß Wein fichtene Rinden/ so viel man mit beeden Händen fassen mag/ oder ein wenig mehr/schabe die obere Rinde sauber/weiche sie 3. Tage im frischen Wasser/wasche sie wol aus/ und thue wieder frisches Wasser daran/laß es aber 2. Tage also weichen/ und wasche sie/ wie vor/ trockne sie im Schatten/ oder bey einem Ofen/ leg sie also in ein trocken Faß / fülle den Wein darauf/ und schütte kleine kalte Kißlingstein darauf/so hat man in 8. Tagen guten Wein.

Alten verdorbenen Wein neu zu machen/ziehe ihn ab in eine grosse Boding / wann du im Herbst die Wein-Treber einmal/ oder zum Theil / oder doch nicht zu fest ausgepreßt / sondern nur überpreßt hast / so thue diese Wein-Treber in den verdorbenen Wein / daß er über die Treber ausgehe/laß ihn 3. Tage also verdeckt stehen/ und rühr ihn alle Tage viermal durcheinander / daß er sich wol erwärme / und die Krafft von denen Trebern ausziehe/darnach preß ihn aus/ wie einen neuen Most/ und faß ihn wieder in neu-zugerichtete Faß/und laß ihn wol vergieren / nachmals wann er vergohren hat und lauter worden/ so ziehe ihn ab; ist aber am besten/ bald ausgegeben.

Item/nimm der bittern Mandeln und Berchtram/die Mandeln leg ins Wasser und schäle sie/den Berchtram zerschneide/und thue alles in ein Säcklein/und hängs in Wein/soll bewährt seyn; Item/nimm Rosen und Rauten/eines so viel/als des andern/und halb so viel Körner aus den Tann-Zapffen gerieben / alles in ein Säcklein gethan und in den Wein gehangen/biß in die Mitte/ 7. Tage also gelassen/ soll dem Wein seine Krafft wiederbringen/und ihn lauter/schön/starck und gut zu trincken machen/ man kan auch wohl Beyfuß darzu thun/ und schönen Waitz/oder Weyrauch.

Item/nimm das Weisse von Eyern/ zerlaß das wol mit Saltz/ und gieß es in den Wein/ und rühr ihn wol durcheinander/so kommt er wieder zu ihm selber in dreyen Tagen/laß den Wein hernach ab.

Item/nimm 1. Loth von Muscat/auch so viel von Negelein/und weissen Ingwer/ 12. oder 15. Salbey-Blätlein ohne die Stenglein/so viel sauber-gewaschene Kranaweth-Beer/und so viel Lorbeer/in einem Säcklein in den Wein gehangen/biß auf die Mitten/und 5. Tage also gelassen/darnach nimms wieder heraus/geuß ein Mäslein Brandtwein hinein/und rühr den Wein wol um.

In Summa/wann du besorgest/daß ein Wein sich verkehren oder abstehen möchte / so häng Weyrauch oder Myrrhen gestossen/in ein Säcklein/ darinnen ein Kiselsteinlein liegt/mitten in das Faß/so bleibt der Wein lauter und bey seiner Krafft.

Wann der Wein verderben will/muß man den Saamen von der Bryonia hinein thun/so wird er sich bessern/ und den guten Geschmack wieder bekommen/auch wird der Wein / der verderben will/ erhalten und verbessert/ wann Rettich-Wurtzen an einem Faden hinein gehängt werden / diß ziehet auch den üblen Geschmack und die Säuren an sich / ist es aber nöthig / so muß mans öffter wiederholen; wann ein gifftiges Thier in ein Faß gefallen/und darinnen ersoffen ist/sagt P. Tylkowsky de Re agrariâ pag. 109. so soll mans verbrennen/ und den Aschen/wann er erkaltet ist/hinein werffen/und den Wein mit einem Stecken umrühren/oder man soll (sagt er ferner) ein heisses Brod / oder einen eisernen Ring hinein werffen/so wird sich alles Gifft verlieren.

Cap. LIX.

Wie man das gantze Jahr mit dem Wein soll umgehen.

Wiewol es unnothwendig/ dasjenige hier zu wiederholen/was in diesem Tractat hin- und wieder von Wartung der Weine geschrieben/habe ichs doch hier alles mit wenigen zusammen/ und gleichsam in einen Extract bringen wollen/ damit ein Haus-Vatter nicht beschwerlich hin- und wieder nachsuchen dörffte/ sondern allhier eine kurtze Anleitung hätte / wie er das gantze Jahr durch / im Winter und Sommer/ bey seinen Weinen (an welchen billig viel gelegen) eine rechte Bestellung thun könnte. Mit den Ablassen ist diß insgemein zu beobachten / daß man die starcken Wein im Sommer/ oder vielmehr im Frühling / die schwachen aber im Winter abziehen solle.

Auch soll man im Jenner und Hornung / wann die Kälte anfänget einzugreiffen/die Thüren und Fenster an den Kellern mit Stroh-Decken wol verwahren / weil ihnen so wol die Gefrier/als die grosse Hitze/schädlich ist. Man soll auch niemal die Thüren / wann man ein- und ausgehet/offen lassen/ sondern fleissig zuthun/ und keine Glut oder Kohl-Feuer hinein bringen/ noch weniger jemaln ein Kertzen-Licht darinnen auslöschen / denn der Dampff und Gestanck ist den Weinen sehr nachtheilig und ungesund.

Hiebey ist auch zu mercken / wann man im Winter Wein führen lässet über Land / und grosse Kälte jähling eingreifft/ daß die Wein gefrieren möchten/ daß man sie alsbald in ein fliessend oder stehendes Wasser / wol verbailt/ oder wann die Bande nicht so groß/ in eine Boding oder Wanne voll Wassers einlässet/ daß das drüber gehe / so ziehet es die Gefrier also aus / daß sie dem Wein nicht schädlich/und er weder Geschmack noch Farbe verlieret / welches beedes geschicht / wann es von sich selbst aufleinet.

Im Februario ist auch Zeit / daß man die Wein im letzten Viertel/wann ein heller Tag ist/abzulassen pflegt; in diesem Monat soll man auch Wein mit einem Rühr-Scheid aufrühren und abschlagen lassen / so werden sie kommenden Sommer nicht leichtlich zähe.

Im Martio kan man diese Arbeit gleichfalls thun/ und ein Stücklein Kranaweth-Holtz in den Wein legen / so soll er nicht leichtlich zähe werden / auch die Farbe schön behalten. In diesem Monat mag man

auch

auch im abnehmenden Monden die starcken Wein ablassen.

Im April/und nach Georgi/soll man alle Wein visiren/und die stärckesten von den schwachen und geringen durch die Numeros ausscheiden/damit diese in die Leutgebhäuser und zu Speise-Wein / jene aber zu spätern Gebrauch/für Gäste und gute Freunde/oder zum Verkauffen behalten werden;auch soll man/wann der Wein blühet/ absonderlich auf die Wein Acht haben / und ihnen mit Wischen und Füllen fleissig warten.

Im Majo, Junio und Julio, wann die gröste Hitz ist/ soll man sonderlich auf die Wein ein wachendes Auge haben ; die in diesen 3. Monaten die Farb nicht ändern/ sind dauerhafftig.

Im Junio soll man die Keller-Thüren zuhalten/ und die Fenster vor der grossen Hitz mit frischen Waasen/die man bißweilen benetzet/verwahren; man kan auch wol die gegen Norden liegende Fenster manchmal zu Nachts offen lassen/ aber nicht lang.

Zu Anfang des Juli, wann der Waitz in der Gülb ist/ kan man Bischel Waitzen-Aehren aufheben lassen zum Bund-Wein / auch soll man jetzt die Keller-Oeffnung wohl bewahren/damit der Blitz mit seinem Wetter-Leuchten nicht eindringen und dem Wein schaden möge.

Im Augusto soll man den Preß-Zeuge/was abgeht oder tadelhafftig ist/schaffen und ausbessern; in diesem Monat / wann die Weinbeer anfangen weich zu werden / bestellt man auch Wein-Hüter; Item/kan man jetzund an schattichten Orten/oder auch Hecken/ die wenig Sonne haben / die Adres-Beer sammlen und einmachen.

Im September soll man die Keller aussäubern / die Ganter/und alles was zum Leesen gehörig ist/ vorbereiten/ Wein-Pressen zurichten/ Fässer abbinden und zurichten;jetzt zu Ende dieses Monats kan man Weinbeer aufhängen / die man aufbehalten will / faulen nicht so bald/ als wann sie überzeitig sind. Die Wein/ die im Herbst / wann der Ost-Wind wehet / im Vollmond abgezogen sind / bleiben nicht gern / daher sich davor zu hüten.

Im October ist die rechte Zeit zu leesen/die Möste wol einzubringen / Kräuter-Wein und allerley süsse Wein zu machen/ man kan auch die Körnlein aus den Wein-Trebern vor das Mayer-Geflügel ausräutern lassen/ und die Treber vor das Vieh und zum Brandtwein-Brennen aufheben/und Glauren ansetzen ; die Wein-Möste/waß sie in denen Bodingen, muß man nicht offen stehen lassen/ sie verlieren sonst die beste Krafft; die Faß/ die gefüllt sind/ soll man bald in die Keller bringen.

Im November kan man die neuen Wein ablassen im abnehmenden Monden / auch die alten mag man um Martini überlassen/ und mit einem Rühr-Scheid umrühren im wachsenden Monden / so werden sie nicht leicht zähe. Jetzt kan man die Keller-Bücher nach den Numeris aussetzen lassen.

Im December soll man Tauseln und Reiffe zu den Fassen in Vorrath machen ; die Keller verwahret man vor Kälte ; auch mag man jetzt die schwachen Wein im abnehmenden Monden ablassen/ flante Boreâ. Das übrige / was zu thun / ist in diesem Tractat zur Gnügen vermeldet/ und sonderlich im andern Buch in dem Monat-Register/was in dem Hause zu thun/ hin-und wieder zu finden.

Cap. LX.

Wie man aus den Wein-Heffen einen guten Wein-Stein in grosser Menge extrahiren solle.

Dieß ist eine Invention des berühmten Chymici Joh. Rudolph Glaubers / in seiner Beschreibung von Weinheffen/so seiner Pharmocopœæ Spagyricæ beygefügt/und An. 1658 zu Franckfurt am Mayn gedruckt worden/darinnen er lehret/daß man aus den Weinheffens Fecibus nachdem der Brandtwein herab gedistillirt ist / einen guten Wein-Stein ziehen/und also solchen zu Nutzen bringen könne/ das / sonderlich in den Wein-Ländern / keine geringe Wirthschafft zu achten/welches ich auf das kürtzeste hier vorstellen will.

Der Trauben-Safft / spricht er / führet von allen andern Vegetabilien / das allerweisseste Saltz bey sich/ so aber nicht gesehen noch gespühret wird / es sey dann/daß es sich selber erwärme und fermentire,in welchem Actu die Natur eine Scheidung machet/ und behält das reinere nasse Theil allein so viel Saltz bey sich/ als es ein lieblicher Wein zu werden/ vonnöthen hat; das übrige gröbere Saltz wirfft er von sich / das sich dann/so wol ringst-herum um das Faß/als in das trübe Geläger / anhänget / und damit zu Boden sincket/ so Weinheffen genannt wird / diß ist nun nicht lauter unnützes Wesen / sondern steckt viel gutes Wein-Steins darinnen verborgen / welcher / wann er herausgezogen wird / mehr gelten kan / als das Heffen zuvor gekostet hat.

Erstlich / wann der Wein vom Läger abgezogen ist/ thut man desselben Lägers oder Heffen / so viel in einen Brenn-Kessel/ mit so viel Wassers/ als zu Auflösung und Solvirung des Wein-Steins / der darinnen liegt/ nöthig ist/ macht Feuer darunter/ und rühret allzeit mit einem Rühr-Holtz die Heffen auf den Boden des Kessels um/daß es nicht anbrenne/so lange/biß der Zeug im Kessel so warm worden/daß du die Hand nicht wohl an dem Rühr-Scheid halten kanst / und der Spiritus anfängt mitzugehen/dann ist es Zeit/das Rühr-Holtz heraus zu thun / und den Helm oder Hut auf den Kessel zu setzen / und also das Distilliren anzufangen / gleichwie bräuchig/ so lang/ biß kein Spiritus oder Brandtwein mehr übergehet.

Vorhero aber accommodire ein Refrigeratorium oder Schlange in ein Faß mit kaltem Wasser daran/ und fange an zu distilliren / wie man sonst den Brandtwein ausbrennet / so geht ein guter Spiritus über / welchen man in einem Faß versammlen soll / biß man desselben so viel hat / daß man den Kessel damit kan anfül-

len/ und solchen darauf rectificiren und läutern/ und/ obschon so gar viel nicht von den trockenen Hessen kommt/ so gibt es gleichwol so viel/ daß es alle Unkosten bezahlen kan; wann dann aller Brandtwein übergangen/ und nur ungeschmackes Wasser folget/ so ziehe das Feuer unter dem Kessel herfür/ und mache den Kranen/ welcher an dem Kessel ist/ und für dem Ofen ausgehet/ auf/ laß (wie oben gesagt) die Hessen mit dem Wasser durch eine Rinne in einen grossen Sack/ der in der Presse liegt/ lauffen/ strick den Sack oben mit einem starcken Band wol zu. Die Presse aber muß gut seyn/ welche mit einem langen Balcken/ daran Gewicht hanget/ getrieben wird/ und aufs wenigste 5. oder 6. Eymer zugleich in Säcken eingelegt werden können. Presse nun also warm das Nasse aus dem Dicken/ das Nasse gieß also warm in ein besonder Faß/ und laß es dann erkalten/ so coagulirt sich der Wein-Stein/ und hängt sich rings-herum an das Faß/ und ein Theil davon fällt zu Boden/ in Gestalt eines Sandes/ das übrige/ was in dem Sack geblieben ist/ lege auf den Haus-Boden in die warme Lufft unter das Dach/ biß es trocken worden/ und verbrenne es hernach unter dem Kessel/ neben dem Holtz/ es brennet zugleich mit dem Holtz/ und gibt eine sehr scharffe Aschen/ welche man Pot-Aschen nennet/ und von den Tuch-Färbern gebraucht wird.

Wann du nun einen Kessel voll ausgebrannt hast/ kanst du alsdann den leeren Kessel wieder mit Wasser und dick Hessen füllen/ den Brandtwein wieder davon distilliren/ und also/ wie mit den ersten/ verfahren. Es soll aber das warme Weinstein-Wasser/ welches aus der Presse laufft/ nicht zu dem ersten/ sondern in ein besonders Faß gethan werden/ also/ daß man zu einem jedwedern Kessel voll Weinstein-Wasser/ ein besonder Faß haben soll.

Den folgenden Tag kan man das Wasser von dem ersten Faß/ welches allbereit kalt worden/ und seinen Wein-Stein fallen lassen/ abzapffen/ und/ an statt eines andern Wassers/ welches man sonst nehmen müste/ wann dieses nicht wäre/ mit den trockenen Hesen in den Kessel thun/ und also damit procediren/ wie mit dem ersten den vorigen Tag geschehen/ und zu dem andern Brand das Wasser nehmen/ aus dem andern Faß/ da der andere Brand den vorigen Tag ist eingegossen worden/ und zu dem dritten Brand das Wasser aus dem dritten Faß/ und also fortan/ so wird kein Wein-Stein verlohren/ sondern allzeit derjenige/ welcher in dem Wasser geblieben/ und sich nicht coagulirt/ zu andern kommen/ und also zu Nutz gebracht werden.

Sihe aber wol zu/ daß du erstlich unter dem Kessel das Feuer nicht zu groß machest/ damit die Hessen nicht anbrennen/ den Brandtwein stinckend machen/ und den Kessel verderben/ derentwegen man den Kessel unten an den Boden mit einer Speck-Schwarten schmieren soll/ ehe man die Hessen mit dem Wasser hinein thue/ und den Brandtwein davon distillire/ so brennet es so leichtlich nicht an. Willt du aber den Wein-Stein läutern/ und grosse und klare Stücke daraus machen/ dieweil er dergestalt theuer kan verkaufft werden/ so nimm deinen Brenn-Kessel/ oder einen grössern/ wann du ihn haben kanst/ fülle ihn/ biß auf eine Spanne nahend/ voll mit reinem Wasser an/ und mache ihn kochend.

Wann er nun wol gekocht/ so thue von dem kleinen Wein-Stein/ welcher aus dem ausgepreßten sauren Wasser gefallen ist/ immer einen Theil nach dem andern in das siedende Wasser/ und laß solchen darinn auflösen/ solviren oder schmeltzen; so er darinnen zergangen ist/ welches man/ wann man mit einem Holtz den Boden aufrühret/ leichtlich gewahr wird/ thue mehr hinein/ so lang und viel/ biß das Wasser nicht mehr davon annehmen oder schmeltzen kan/ welches also wahrzunehmen/ schöpffe eine kupfferne oder zinnerne Schaale voll aus dem Kessel/ und setze es hin/ wächset alsobald ein Häutlein oder cremor von Wein-Stein darauf/ so hat das Wasser Wein-Stein genug/ wo nicht/ so thue noch mehr hinein/ und laß es darinnen solviren/ so lang/ biß es in einem Schälelein die vorige Probe von sich gibt; den Schaum davon kan man allzeit abschöpffen/ und unter die Feces, der verbrennt/ und daraus die Pot-Aschen gemacht wird/ mengen.

Wann nun der Sud die rechte Prob hält/ so laß denselben durch den Gran/ auf einer kupffernen Rinnen/ in ein rein Faß lauffen/ und darinnen erkalten/ so begibt sich der Wein-Stein/ im kalt werden/ aus dem Wasser/ und hänget sich/ als grosse Crystallen rings-herum an das Faß/ wann nun das Wasser gantz kalt worden/ so zäpffe es ab/ und gebrauche es wieder zu dergleichen Arbeit.

Lässest du aber den Wein-Stein darinnen hangen/ so thue wieder kleinen Wein-Stein hinein/ den du läutern/ willt/ und laß solchen im Sud auch darein lauffen/ und zu dem ersten Wein-Stein anwachsen/ so wird er desto dicker/ grösser/ ansehnlicher und verkäufflicher. Diese Arbeit kanst du so offt wiederholen/ und den Wein-Stein so dick machen/ als du selber willt.

Wann er dann groß genug worden ist/ so gieß die übrigen Sude/ die du noch thun willt/ in ein ander Faß/ und laß dieses Faß/ darinnen der Wein-Stein angewachsen ist/ von sich selber trocken werden/ und schlage mit einen höltzernen Hammer auswendig hart daran/ so fällt der Wein-Stein in grossen Stücken davon/ welchen du ausnehmen und verkauffen kanst/ magst hernach in dasselbe Faß wieder die Süde giessen/ und darinnen anwachsen lassen/ und also immer ein Faß nach dem andern zu dieser Arbeit gebrauchen/ so lang du kanst.

Und die Probe dieser Nutzung beweißt Glauberus, also sagend: Ich kauffe 5. Eymer Hessen/ jeden für einen halben Thaler gerechnet/ machen die 5. Eymer dritthalbe Thaler/ und presse 2. Eymer Most daraus/ und bleiben 2. Eymer dicke Hessen in den Säcken/ und gehet ein Eymer mit Verschütten und Anhangen an denen Geschirren verlohren/ welches doch nicht seyn kan/ daß ein Fünfftheil davon sollte verschwinden/ die 2. Eymer Wein mache ich zu Essig/ (davon im folgenden Capitul Meldung geschehen wird) und die 2. Eymer mit dicken Hessen koche ich mit Wasser/ ziehe den Brandwein davon/ und presse den Wein-Stein heraus/ und geben die 2. Eymer ohngefehr von 40. biß 100. Pfund Wein-Stein/ nachdem die Hessen von sauren oder süssen Wein kommt/ dann allzeit saure Weine mehr Wein-Stein geben/ als die zeitigen und süssen; und wann die zwey Eymer dicke Hessen nur 45. Pfund Wein-Stein geben sollten/ und das Pfund Weinstein um einen Ba-

tzen verkaufft wird/ so bezahlt der Weinstein die Hessen/ der Brandwein und Pot-Aschen das Feuer / und hat man die zwey ausgepresste Eymer Wein umsonst/ welche man hernach (wie folgen wird) zu Essig machen kan.

In dem Rheinischen / Fränckischen und Oesterreichischen ist so viel/ daß gerne aus einem Eymer funfftzig oder mehr Pfund Weinstein kommen können; ist schon die Hessen theuer/ so ist auch Essig / Brandtwein und Weinstein nicht wolfeil/ also/ daß man zu wolfeil- und theurer Zeit gleichen Genuß davon haben kan.

Daselbst sie von dieser grossen Nutz-Niessung noch mehr Exempel/ auch wie das saure Wasser / so von dem Weinstein überbleibt / zu Nutzen kan gebracht werden.

Die Weinhessen zu den Wurtzen des Weinstocks gegossen/ sollen denselben sehr fruchtbar machen/ wie M. Antonius Zimara, in AntroMagico-Medico Tom. 1. lib. 7. p. 511. bezeuget.

Cap. LXI.

Wie Essig aus den Weinhessen zu machen.

IM vorigen Capitel ist vermeldt / daß / wann man fünff Eymer Weinhessen kaufft/ man beyläufftig zwey Eymer Wein oder Most / und so viel dickes Lager zum Brandtwein davon haben möge; aus diesem Most nun können sie / wie in Niederland und Franckreich der Gebrauch ist/ folgender Gestalt einen Wein-Essig machen/ und das Dicke den Hutern/ so sie zum Filtzkochen nehmen/ verkauffen.

Den Essig aber macht man also: Die Essigmacher setzen eine Reyhe nach der andern so viel grosse und kleine Fässer/ (wie Glauberus meldet) auf ein Gerüst/ ohngefehr eines Schuhes hoch von der Erden/ also/ daß man ein Geschirr/ den Essig davon zu zapffen/ wann es nöthig ist/ darunter setzen kan/ und thun den obern Boden aus dem Faß/ machen in der Mitten des Fasses ein Creutz/ und legen einen Boden darauf mit vielen Löchern / auf solchen schütten sie Wein-Treber/ davon der Wein ausgepresst ist/ bis oben auf/ voll an/ legen den obern Boden/ den sie aus dem Faß genommen/ oder einen andern/ also daß nicht zu viel Lufft darzu komme/ wieder darauf/ und lassens also an einem warmen Ort stehen/ so werden die Treber von sich selbst warm.

Wann sie ohngefehr einen/ zwey oder drey Tage gestanden haben / und wann man eine Hand hinein stecket/ und empfindet/ daß dieselben warm genug sind/ so schüttet man den von den Wein-Hessen ausgepressten Wein oder Most darauf/ daß er über die Treber gehet/ und solche wohl bedecket/ und legt den Boden gehebe wieder darauf/ lässet es also lang stehen / bis daß ein ander Faß/ welches gegen über stehet/ und gleichermassen/ wie das erste/ mit Trebern angefüllet seyn solle/ genugsam warm worden / alsdann zäpffet man den Most von dem ersten Faß/ (nachdem er auf den warmen Trebern zwey oder drey Tage gestanden hat) nieder ab / und schüttet denselben auf das andere frische Faß/ und lässet solche auch so lang darauf stehen/ bis die Treber im ersten Faß sich wieder erwärmen/ dann giesset man den Most wieder hinein.

Solches Auf- und Abgiessen nun von einem Faß in das andere/ muß so offt und viel gethan werden/ bis der Essig sauer genug worden / welches ohngefehr in vierzehen Tagen / oder drey Wochen / nachdem die Lufft warm ist / geschehen kan; darnach zäpfft man solchen rein von den Trebern/ füllt ihn in ein Faß / und legt es hin / ist ein sauer und beständiger Essig; darnach giesset man wieder andern solchen Most auf das eine Faß/ lässet solches so lang darauf / bis das andere Faß mit den Trebern wieder warm worden/ dann giesset man den Most wieder hinüber / und procedirt also mit Auf- und Abgiessen des Weins von einem Faß in das andere so lang / bis er zu Essig worden ist / welchen man auch also ablässet / in ein Faß füllet / und hinlegt.

Also kan man/ den gantzen Sommer durch / eine grosse Quantität Essig machen/ sonderlich / wann man der mit Trebern gefüllten Fässer viel hat gegeneinander stehen; wolte man aber im Winter Essig machen/ müste es in einem Zimmer/ darein man einheitzen kan / geschehen/ so kan man Sommer und Winter gute Essig haben/ und dis ist die Weise / wie in Franckreich und Holland der Essig gemacht wird / damit sich viel nähren und reich werden.

Cap. LXII.

Artzneyen von den Wein-Reben und Wein.

ES wäre unbillich / weil in den künfftigen Büchern/ der geringsten Kräuter / ohne Beysetzung ihrer Wirckung/ Krafft und Eigenschafft / nicht gedacht wird/ daß allein der Reben / und was davon kommt/ und was sie vermögen/ solte vergessen werden.

Der Safft von den Blättern und Zweiglein getruncken/ dienet wider die rothe Ruhr und das Blutspeyen; die rothe nunmehr zum Abfallen geneigte Blätter zu Pulver gemacht/ und ein Quintlein davon mit Kütten-Latwergen eingenommen/ hat gleiche Wirckung.

Von dem Wein-Laub sollen die Kühe gute Milch geben.

Aus den zarten Blättern im Mayo wird ein Wasser distillirt/ welches den Schwangern/ die nach einer Speise gelustet/ und solche nicht haben können / nützlich gegeben wird / daß es der Frucht nicht Schaden bringe.

Das Pulver von den Reben in die Nasen gethan/ oder getruncken/ soll trefflich seyn wieder das Nasen-Bluten.

Das Wasser/ so im Frühling aus den geschnittenen Reben treufft/ wann man vier Untzen davon trincket/ ist es gut für den Stein in den Nieren und in der Blasen; wann dis Wasser ein voller Mensch trincket/ schadet ihm der Wein nicht; in die Augen und Ohren geträufft/ gibt es beeden / im Sehen und Hören / eine Hülff.

Wann man die Laug aus dem Reb-Aschen / mit Holunder-Oel oder Rosen-Oel wol abreibet und unrühret/ bis es weiß wird/wie eine Milch/ ein Tuch darinnen netzet/wieder austrucket und etwas trocknet/ hernach aufleget/ ist es sehr gut / die Entzündungen zu löschen.

Mit der Laug aus Reben-Aschen sich in der Wochen zweymal gezwagen/machen sie die Haar schön und lang wachsen.

Das Reben-Wasser hat auch die Eigenschafft zu säubern / es heilet und vertreibet die Zittermähle / die Flechten und den Grind; doch soll man den Ort vor mit Salpeter reiben/ und hernach das Wasser anstreichen; dis thut auch die Laug von dem aus Reb-Aschen gebrannten Aschen.

Tabernæmontanus sagt: Wann man Haselwurtz in solche Laugen thut/ und das Haupt damit wäschet/ benimmt es die Flüsse desselbigen.

Die Gummi/ so sich am Weinstock anlegt / wann mans mit Wein einnimmt/zerbricht es den Stein und treibt ihn aus.

Die Körnlein aus den Trauben gedörrt / klein zerstossen/ und über den Magen mit saurem Wein oder Wegricht-Wasser gelegt / sind dienlich wider das Würgen und Brechen des Magens; diese Weinbeer-Körnlein in Säcklein gethan/ die in den Ofenröhren gewärmet/ und des Nachts unter die Füsse gelegt/ wärmen nicht allein/sondern verhindern auch/ daß den Podagraimschen die gesaltzenen Flüsse nicht so streng fallen.

Die alten Römer haben / nach Varronis Gezeugnuß/ ihre Schafe nach der Schur mit Wein genetzt/ und geglaubt / es solle eine lindere Wolle darnach wachsen.

Der Wein mit Theriac getruncken/ widerstehet dem Gifft; damit hat ein Medicus zu Venedig/ Benedictus Priolani, des Hertzogen von Roan Gesinde / als sie von schädlichen Schwammen gegessen/ und sich sehr übel darauf befunden/ wieder zurecht gebracht.

Der Wein dienet auch wider das Opium, Solanum furiosum, Mandragoram, Cicutam, Nucem Vomicam, wider der Vippern Biß/ wider die Spanische Mucken/ der Krotten-Gifft / & contra morsus Aranearum & Phalangiorum; auch hilfft er wider das Hertzklopffen/ wann man Theriac / starcken Wein/ darinnen ein wenig Saffran zerrieben / auffs Hertz legt.

Frische Wunden heilen mit Wein und Zucker bald zusammen/ oder mit Wein und Johannis-Oel / oder/ in Ermangelung dessen/ nur mit Baum-Oel.

Vin Bruslé, wie es die Frantzosen nennen / wird mit Zucker/ Zimmet und andern Gewürtz bey dem Feuer sied-heiß gemacht / von einem Geschirr in das andere gegossen/und indem er starck dünstet/mit einem Wachs-Liecht angezündet / und also brennend hin und wieder gegossen/ bis er verlischet / hernach so warm getruncken/ als mans erleiden kan; und sagt Doct. Sachs in seiner Ampelographiâ fol. 357. daß / als er Anno 1649. zu Brüssel an der Colica,und die durch das starcke Reisen auf der Post verursachte Ohnmachten/ kranck gelegen / habe ihm dieser Vin Buslé bald eine gewünschte Hülffe ertheilet.

Wer mehr vom Weinstock/ und allem/ was davon kommt/ gemacht und gebraucht wird / wissen und erfahren will/ der lese erstgemeldten Herrn D. Philipp Jacobs Sachsens Ampelographiam, D. Tabernæmontani Herbarium, und andere dergleichen gute Kräuter-Bücher/da wird er genug/ und nach Verlangen finden.

Ich hätte zwar auch etwan allhier von der Concentration des Weins/deren Glauberus in seinen Schrifften gedencket/ einige Anregung thun sollen / wie man nemlich zehen Eymer Wein per Distillationem auf einen concentriren / also von hundert Eymern zehen Eymer Wein machen/solchen (zu Erspahrung der Mauth und Fuhrlohns/von neuntzig Eymern) über Land/ wohin man will/ bringen / und daselbst / mit Zusatz des frischen Wassers/ wieder hundert Eymer Wein/ (die gleich so gut/als die vorigen hundert Eymer gewesen/ seyn sollen) daraus zurichten könne; weil es mich aber bedunckt/ es bestehe mehr in der Theoria, als in der Praxi, habe ich solches unterlassen wollen.

Cap. LXIII.

Von der Trunckenheit/ wie sie zu verhüten.

DAs Laster der Trunckenheit ist in unsern Ländern so durchgehend gemein / daß auch Weiber und Kinder davon Zeugnuß geben können/ und was bey berühmten und tapffern Nationen vor diesem schmählich gehalten worden / jetzo vor ein Ehr und Lob gepriesen wird/ so aber desto höher zu beklagen/ weil nit allein die gute Vernunfft dardurch versoffen/der Beruff verhindert/die Gesundheit verschertzt/ sondern auch das Leben selbst verkürtzet/ und der Seelen Seeligkeit in Gefahr und ewiges Verderben muthwillig gestürtzet / deswegen auch denen Trunckenbolden eine schwere und unmögliche Verantwortung anwachsen wird. Wir wollen die daraus entspringende Unglück und Schäden allhier nicht weitläufftig berühren/ weil es von Geistlich- und Weltlichen überflüssig geschehen/ und mehr Verdruß als Nutzen daraus zu erwarten wäre.

Es scheinet zwar bey denen / so am Hof oder in Kriegs- oder andern Aemtern leben/ schier nothwendig seyn/ daß sie einen starcken Trunck im fall der Noth/ ertragen und ausdauren mögen / daher etliche zu gewissen Künsten Zuflucht genommen / als Kohl / bittere Mandel und dergleichen / vorher gegessen / damit die von dem Wein auffsteigende Dünste niedergedruckt/

das Hirn nicht so eilfertig einnehmen und turbiren können; so zwar etwas zur Sachen thut/ aber dennoch durch den Uberfluß endlich vergeblich wird. Bey Fürsten und grossen Herren/ wo es allerhand Arten Wein gibt/ ist dieses das beste Prophylacticum und Præservativ, daß man (wo man die Freyheit hat/ wie es meistens gebräuchig) bey einerley Wein bleibt/ und/ wo es seyn kan/ bey dem schwächesten/ dann ich habe vielmals gesehen/ daß die jenigen/ so von allen Weinen kosten und schlecken wollen/ allzeit eher voll werden/ als die bey einem Trunck geblieben/ so schadet es auch der Gesundheit weniger/ und dünstet viel eher aus.

Zum Andern/ wo man weiß/ daß man ordinariè starck zu trincken pflegt/ soll man nicht vorher/ oder hernach/ sich abzukühlen/Bier und Wein untereinander trincken/ sondern lieber bey einem bleiben.

Drittens/ welches wol das Vornehmste ist/ weil man an grossen Höfen meistentheils/ anfangs/ ehe die Gläser kommen/ in grossen Bechern eingeschenckt/ soll einer/ der bestehen will/ so lang Durst leiden/als immer möglich/ und sich auf die Gesund-Träncke spahren/ dann/ wer aus den Bechern vorhero nach Durst trincken will/ der wird (sonderlich wann der Wein gut und lieblich ist) den Wein offt eher im Kopff empfinden/als einmal einiger Gesund-Trunck angefangen wird/welches bey grossen Leuten und vornehmen Gesellschafften ein häßlicher Ubelstand ist/ und/ wofern es an der Beförderung nicht schadet/ doch an der Hochhaltung eine zimliche Verkleinerung nach sich ziehet/ so einem guten Gemüthe höchlich zu fliehen ist.

Und dieses wahrscheinlicher zu machen/ muß ich aus Felici Platero folgendes anziehen/ der bey Joh. Rudolpho Camerario in Memorabil. Medicin. Cent. 14. n. 9. also von sich selbsten schreibet: Ich werde offtermalen befragt/weil ich so viel Jahr her von vielen Patienten/ Fürsten und Herren geholt/ und bey welchem herrlich und prächtig gelebt worden/ wie ichs doch machen können/ daß/ wann man mich/ dem Gebrauch nach/ mehr als der Durst erfordert/ zu trincken veranlasset hat/ ich gleichwol davon nicht kranck worden/ sondern zu einem hohen und frischen Alter gelangt habe. Darauff habe ich (wie es dann die Warheit war) geantwortet: Daß ich im Anfang/ in langwährenden und auf viel Stunde sich verziehenden Mahlzeiten/ eine Stund oder zwo/von dem Trunck mich enthalten können/und dieses desto leichter/daß mich/ bis ich fast halb satt worden/der Durst nicht übermässig geplagt hat/ daher hat/ wann der Magen seine Speisen in sich genommen/ mir der darauf nothwendig mit Lust genommene Tranck/ desto weniger schaden können/und schliesset also: Quod cum alii quidam, me suadente, fecissent; se quoque contra ebrietatem egregiè fuisse præmunitos, mihi sunt fassi.

Zum Vierdten/ soll man sich auch dergleichen Begebenheiten/ mit überflüssigen und Natur halber widerwärtigen auch übel zusammenstimmenden Speisen/ als Fleisch/Fischen/Süssen/Sauren/Obst/und andern Geschleck nicht überladen/ sondern je weniger als es seyn kan/zu sich nehmen/ und die Concoction des Magens damit nicht aufhalten/ sondern mehr befördern/ weil alle Speisen viel härter zu däuen/als der Getranck/ welcher ein fluidum quiddam & permeabile, das Essen aber die gröste Moram und Unlust/ wann es zu viel in dem Magen/ daher auch die grösten Ungelegenheiten verursachet.

Cap. LXIV.

Von dem Auro vegetabili und wachsendem Golde/ so man zu Zeiten in den Wein-Gärten in Ungarn/ auch anderwärts findet.

D. Joh. Patersonus Medicus in Civitate Hungariæ Superius Eperies, schreibet in Miscellaneis Curiosis an Herꝛ D. Sachsen nach Breßlau/ daß man das Aurum vegitabile in Hungarn in den Weingebürgen/ und sonsten offtermals finde/ und berichtet/daß Herꝛ Zemere Lasko, Vicecomes Comitatus Zemlinensis habe Anno 1670. in seinem Weingebürg eine Trauben gefunden/darinnen die Körnlein alle Gold gewesen/ und diese haben das Häutlein an den Weinbeeren/ (fortassis per attritum & agitationem Ventorum) hingewetzt/daß man die goldenen Körnlein durch die kleinen Löchlein sehr schön hat sehen und ausnehmen können; dieses (sagt er ferner) hab er ihm verehren wollen/ weil aber seine Güter bald darauf von den Kriegs-Völckern geplündert worden/ sey diese Gold-Trauben auch damit verlohren gangen. Eben eine dieser gleichen Traube hat auch gehabt Herꝛ Leryfelner, der vor diesem Stadt-Richter zu Eperies gewesen. Und er D. Paterson überschickt D Sachsen einen goldenen Faden oder Zain/ den ein Bauer im Sand bey einer Bronn-Quelle gefunden; sagt auch ferner/ die alte Fürstin Ragotzin hab ihm ein solches Stücklein Goldes (so nie in kein Feuer kommen/und sieben Ducaten gewogen hat) verehret; und eben bey ihr habe er ein solches Goldstück gesehen/100. Ducaten schwer. Der Fürst Radai Ferenz (schreibt er) hat mir solches Goldes 3. Quintlein geschenckt/ und dabey vermeldet/ daß es/ als es aus der Gruben genommen worden/ weich und fett sey gewesen/ wie ein Butter/ als er aber hernach an die Lufft kommen/ sey es hart worden/ wie ein anders Gold. Ich habe (fähꝛt er fort) ein solches Gold-Korn gehabt/ so ich Herꝛn Alexander Lutomavvsky, jetzigem Crakauischen Palatino gegebē/das ich aus einer Wein-Trauben genommen/ welches/ als es der Goldschmied auf dem Probier-Stein gestrichen/27. Caratten gehalten. Neulich hat mir (schreibt er ferner) Herꝛ Peter Wai/ ein Ungarischer Edelmann/ ein solches Wein-Körnlein gegeben/ so er mit eigner Hand aus dem Weinberg genommen hat/das hat 40. Gran des besten Goldes gewogen/ ist aber nicht formlich gestaltet. Herꝛ Göci Paul versprach mir ein kleines goldnes Blätlein/ das gleichermassen an einem goldenen (Malleolo) Reben-Schößlein gewachsen/ in gleichmässiger Gestalt und Form/ als obs natürlich wäre/ weil er aber an der

Contagion gestorben / und seine Erben sich zu Clausenburg befinden / habe ichs seithero von ihnen noch nicht bekommen können. Diese weiche und flüssige Gold-Massa nun / welche Zweiffels ohne von den warmen Vaporibus und Dünsten / so aus den Bergwercken exhaliren und aufsteigen / also subtil gemacht / und gleichsam wie ein Safft oder Butter werden / die ziehet die ober ihme stehende Reben-Wurtzen oder andere Gewächse per Vegetationem an sich / werden auch zugleich von ihrem natürlichen Safft übersich getrieben / und von der wirckenden Krafft der Erden in eine solche / gleichsam Pythagorische Metempsychosin formirt, wie das Gewächse ist / so diesen Gold-Safft an sich gezogen / so / wann es hernach die Lufft erreicht / wieder in sein hartes Metall verwandelt wird / daher ex lusu Polydædalæ Naturæ, zu Körnlein in den Weinbeeren / oder zu Draten / Samen / Reben-Schößlingen und Blättern / oder andern Gewächsen gebildet / und also / wie in einem auffsteigenden Dunst / mit ihrer Pflantzen Matrici vermischt und vereinbaret werden; daß sich aber das Gold / wiewol es das schwehreste Metall ist / von den Dünsten aufwärts führen lässet / bezeugt Robertus Boyle, qui experimento Physico-Mechanico 22. pag. 201. refert, aliquando se ostendisse amicis substantiam quandam salinam, Sale Ammoniaco longè subtiliorem, quæ non tantum facillimè ipsa adscenderit, sed secum etiam magnâ quantitate solidum & grave, auri non calcinati corpus, subtilium exhalationum specie evexerit, quæ postea supernè affixæ, auri naturam secundum exuisse manifestarint. Kan nun solches in solido Auro durch Kunst geschehen / viel leichter kan es / wann es von denen heissen unter-irrdischen Dämpffen noch flüssig und geschmeidig ist / von der Natur zu wegen gebracht / und mit den Gewächsen / besagter massen / incorporirt werden; und setzt D. Philipp Jacob Sachs: Es hätte D. Joh. Joachim Becher (wie er selbst in seiner Metallurg. Part. 1. cap. 1. bezeuget) in Ungarn eine solche auf Gold-Adern gewachsene Reben gesehen / deren Stamm nicht allein mit vielen goldenen Fäden umwickelt / sondern auch die Wein-Körnlein von purem Gold erfüllet gewesen. Daselbst in Miscellaneis Curiosis Anni primi, Obs. 131. fol. 291. schreibt D. Martin Heinrich von Franckenstein / daß ein Hungerischer Edelmann / Walpataky genannt / einen Wein-Hauer gehabt / der / als er einsmals von der Arbeit abgemattet / in den Weinbergen gesessen / hat er ohngefähr eine gelbe Materi aus der Erden erhaben gesehen / und als er solche ausheben wolte / habe er wahrgenommen / daß es tieff und fest in der Erden eingewurtzelt gewesen / und ob er wol mit der Hauen etliche Streich darauf gethan / sey es doch in der Erden unbeweglich geblieben / bis er endlich mit grosser Arbeit ein Stuck / wie einen ziemlichen Zahn / davon habe abgeledigt / den der Goldschmied als er ihn gesehen und probirt / für das beste Gold erkennt hat / weil aber der Wein-Hauer den Ort gemerckt / hab er / als er ein andersmal wider nachgesehen / wiederum einen solchen Gold-Zahn heraus sprossen gesehen / und solchen mit Mühe abgerissen / und dieses hab er so offt getrieben / bis endlich sein Edelmann mit ihm / und mit dem Edelmann der Lands-Fürst in ein Rechts-Führung gerathen / so zu Tockay und der Orten wol bekannt ist. Deßgleichen melden auch die Relationes Curiosæ Eberhardi Guerneri Happelii, A. 1681. zu Hamburg gedruckt: Es habe sich vor wenig Jahren / nahe bey der Chur-Sächsischen Residentz-Stadt Dreßden begeben / daß ein Wein-Gärtner aus der Erden einen langen Stängel stehen sahe / den grieff er an / zog ihn allgemach zu sich / und brachte denselben über etliche Elen lang heraus / da zerriß es / und bliebe das übrige in der Erden. Auch referirt D. Sachs von Löwenheim in seiner Ampelographiâ Curiosâ lib. 1. c. 5. pag. 42. daß man Anno 1651. dem Siebenbürgischen Fürsten Sigism. Ragozy einige Trauben auf dem Schloß Patack / nahe bey Tockay / verehret hat / deren inwendige Kern oder Stein durch und durch voll Gold gewesen. Wer mehr dergleichen curiose Erzehlungen wissen will / der besehe die Miscellanea Curiosa Anni primi Observ. 131. fol. 291. und Anni secundi Obs. 113. unà cum Scholio.

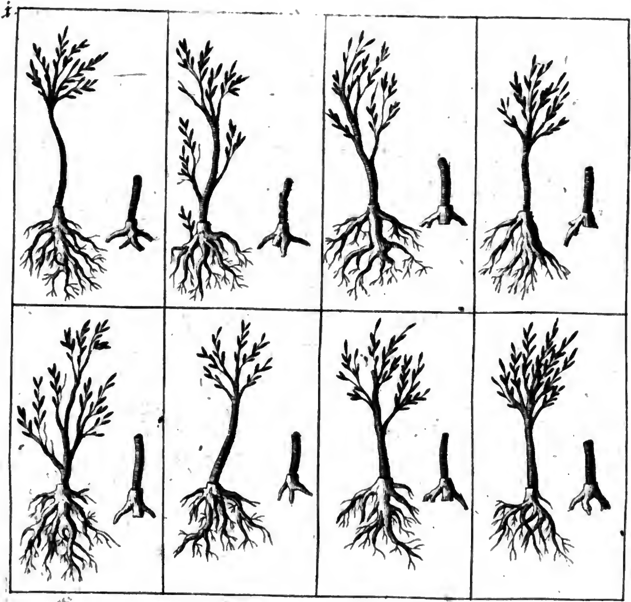


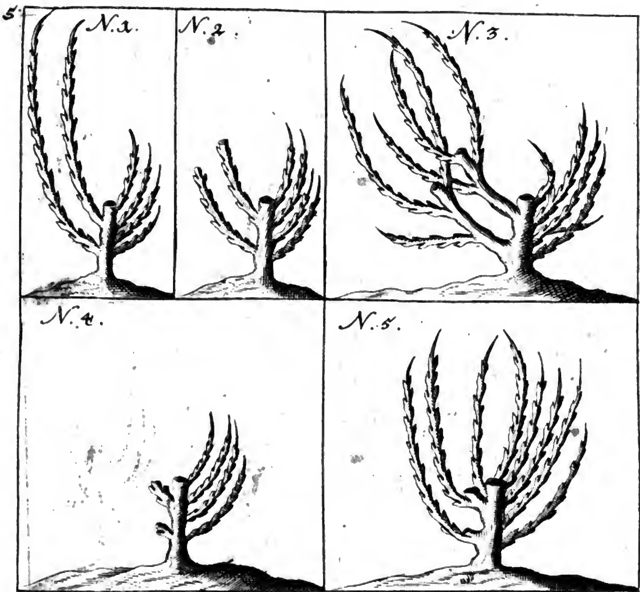
Innhalt

Innhalt derer in diesem Vierdten Buch Andern Theils begriffenen Capiteln.

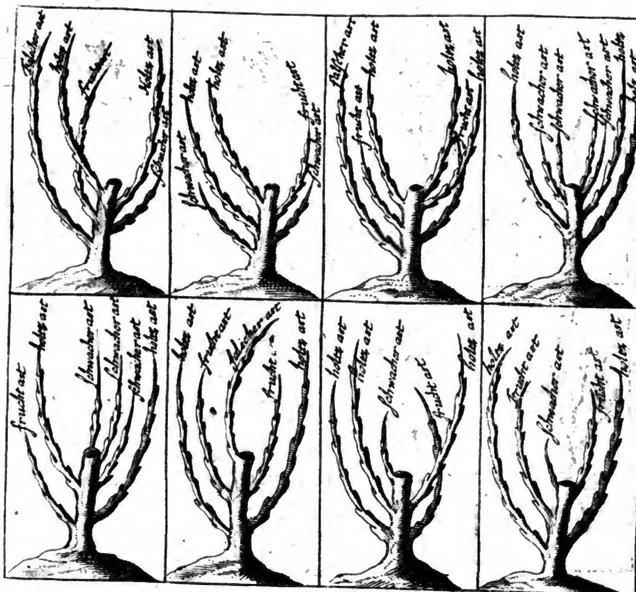




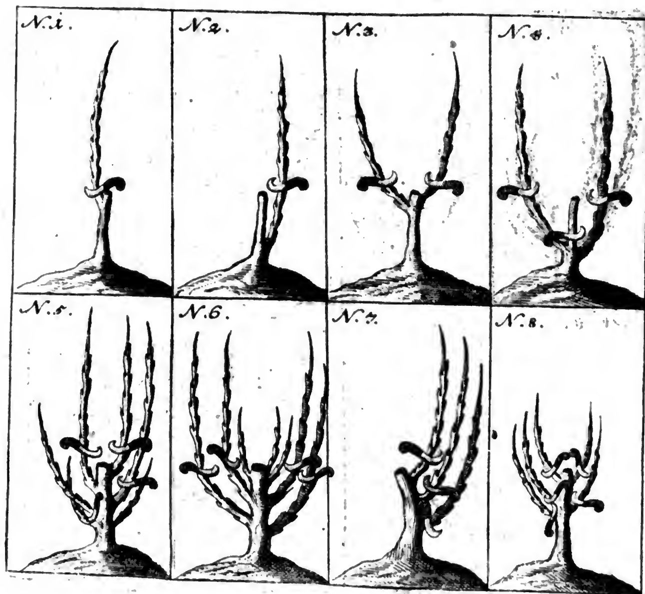

1

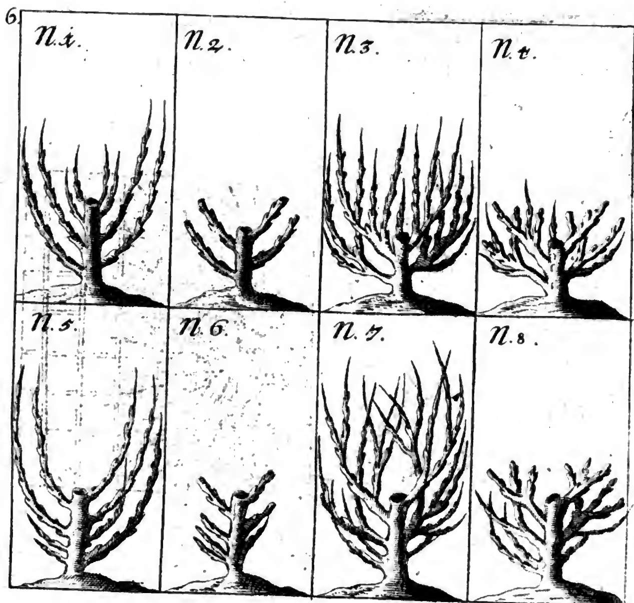

5
N.1.
N.2.
N.3.
N.4.
N.5.

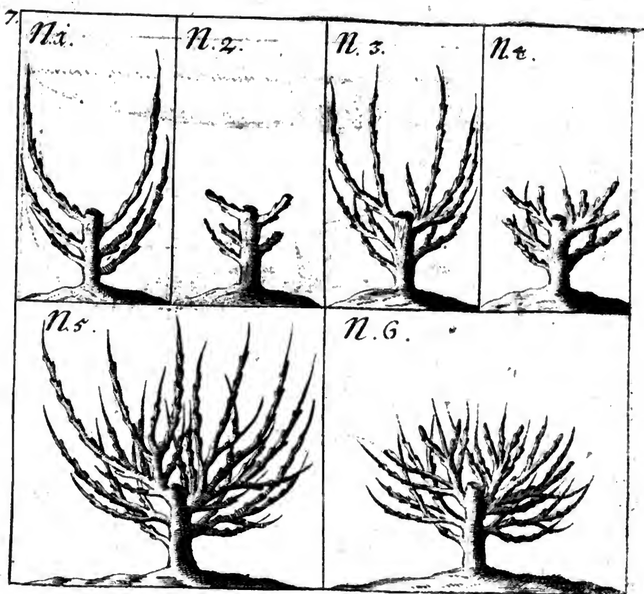
2.

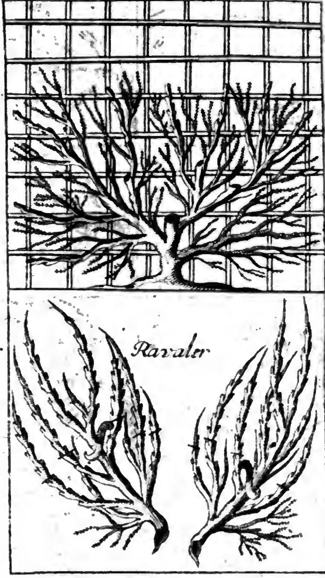


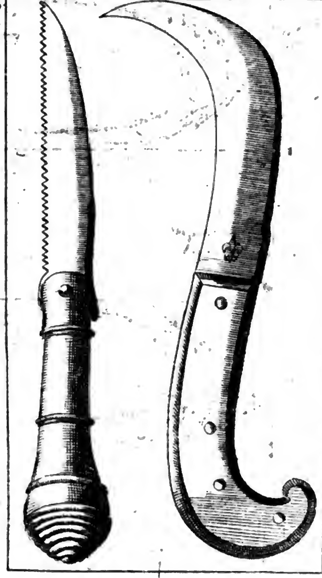
4.




6
N.1.
N.2.
N.3.
N.4.
N.5.
N.6.
N.7.
N.8.


7.
N.1.
N.2.
N.3.
N.4.
N.5.
N.6.


8.
Ravaler


3.

Des

Adelichen Land- und Feld-Lebens

Vierdten Buchs

Anderer Theil.

Obst- und Baum-Garten.



Cap. I.

Von den Gärten insgemein.



Was die Wirthschafft anbetrifft/ hat kein Theil derselben so viel Freunde/ Beförderer und Liebhaber bekommen/ als die edle Garten-Wissenschafft/ nicht allein/ daß auch grosse Potentaten/ Käyser/ Könige/ und vortreffliche Fürstliche Personen/ auch vernünfftige/ tapfere gelehrte Leute selbst dabey haben mögen den Munde/ selbige zu rühmen/ und die Hände gebrauchen/ sich darinnen mehr zu erlustigen/ als zu bemühen/ sondern auch/ daß von dieser Garten-Kunst mehr Autores, als von einiger andern in der gantzen Feldbau-Kunst/ geschrieben haben; ich will/ Weitläufftigkeit zu fliehen/ der Alten vergessen/ davon/ was zum Garten-Lob dienet/ viel Bögen könnten angefüllet werden/ und nur von unsern jetzigen Zeiten reden/ da viel mehr Garten-Bücher in allen Buch-Läden zu finden/ als von einigen andern Theil der Agricultur. Und ist gewiß/ daß der allweise GOTT selbst die erste Anweisung und Anleitung darzu gethan/ indem er die gantze Welt aus Nichts durch sein allmächtiges Wort erschaffen; hat er doch/ wie Moses in

seinem 2. Cap. bezeugt/ den Garten des Paradeyses gepflantzet/(sagt er) nicht erschaffen/so Er doch nach seiner Allmacht leicht hätte thun können/aber den Garten hab Er gepflantzt/als wollte Er seine Allmögenheit hier beyseits setzen und ruhen lassen/lieber Fleiß/Arbeit und Lust darzu anwenden/und dem Menschen damit ein Beyspiel geben/ daß er ihn bauen/ das ist/ nach seinem Exempel/ pflantzen und bewahren solle; daß also die Garten-Arbeit nicht eine Würckung des Göttlichen Fluchs / sondern eine Lust-Ubung der Gesundheit / eine Nachahmung der Göttlichen Natur / ein Spiegel des künfftigen Paradises eine Erquickung der abgematteten Geister/ eine Lust-Arbeit der menschlichen Begierden / eine kleine Academie des Glaubens/der Liebe/der Hoffnung/ der Gedult / und ein Vorbild sey/ so wol der zeitlichen Unbeständigkeit / als des durch die Aufferstehung verhofften ewigen Frühling-Lebens. Wie gern hat sich unser HERR CHRISTUS in den Gärten befunden/ darinnen offtermals gebetet/ auch darinnen seine Begräbnus und Auferstehung gehalten/als ein Gärtner/ der häligen Büsserin Maria Magdalena erschienen; und/was könnten nicht für Lob-Sprüch der Gärten allenthalben an-und ausgeführt werden / wann es meines Vorhabens wäre/den Leser mit leeren Worten zu speisen.

Die Gärten insgemein / übertreffen alle andere Grundstücke in diesem/daß sie jährlich ihre Früchte/und wol öffter als einmal/ geben/da doch die Felder meistentheils nur 2. Jahr nacheinander / und jedes nur einmal trächtig / das dritte Jahr aber in der Brach ausruhen/ und dadurch ihre erschöpffte und abgemattete Krafft/ wieder neu erfrischen müssen; daher sind sie/ so wol bey der alten als der jetzigen jungen Welt/ in grossem Ansehen/ und mit sonderbarem Fleiß / ungesparter Mühe/ schönen Erfindungen und trefflichen ruhmwürdigen Künsten jederzeit gezieret / gewartet und beobachtet worden / welches die Autoren hin und wieder reichlich und überflüssig bezeugen.

Die Gärten sollen vornemlich nahe an der Wohnung liegen/ nicht allein der Gelegenheit und Lusts/ sondern auch der Aufsicht und Wartung halber/ allein müssen sie wol verwahrt und gesperrt seyn/ damit so wol die Diebe / als auch das Vieh und Haus-Geflügel nicht mögen einschleichen.

2. Soll der Grund gut und fruchtbar seyn/und leicht zu arbeiten.

3. Soll bequemes nicht allzukaltes und salitrisches/ sondern laues und stehendes Wasser in der Nähe seyn/ bey vorfallender Hitze die Gewächse zu bespritzen.

4. Soll er/ wo möglich/also liegen/daß er am Hause gegen Mittag stehen / und ihme das Gebäu/ wider die mitternächtischen strengen Winde gleichsam eine Vormauer sey; doch / wann der Ort und das Clima des Himmels mehr hitziges als kühles Wetter zu besorgen gibt / kan der Garten also gelegt werden / daß er halb Mitternacht/und halb den Aufgang anschaue/und also Hitz und Kälte in gleichmässiger Waag stehen möge/ so doch in diesen Borealischen Ländern nicht leichtlich zu beförchten.

5. Soll der Tenn und der Stadel/ darauf und darinnen man drischet oder windet / nicht so nahe bey dem Garten seyn/ damit der Wind die Agen/ Spreuer und Gräten von dem Getrayd nicht in die Gärten führen/ und dadurch die Gewächse / daran sie sich / sonderlich/ wann sie feucht sind/ gern zu hencken pflegen / nicht verderben könne.

Es wäre zu wünschen/ daß etwas von demjenigen an Tag kommen möchte/was D. Sachs in seiner Gammarologiâ fol. 252. meldet; das vortreffliche Collegium Experimentale in Engelland habe seinem Sub-Collegio quinto die Obsorg anbefohlen/ das Garten-Wesen zu verbessern/zu diesem Ende sie gelegensame Güter entweder gar zu kauffen/oder in langwürigen Bestand zu nehmen / gewillet / und also dahin arbeiten sollen/ daß der Frucht-bringenden Bäume Anzahl/an allen/der Societät angehörigen Plätzen/ vermehret/ der Früchte Verbesserung und Veränderung befördert/die Trächtigkeit verursacht würde; auch sollen sie sich befleissen/daß allerley Früchte / Getrayd und Hönig/ dadurch der Kauff-Handel mag verbessert seyn / also mögen im Uberfluß kommen/ daß sie auch mit grossem Nutzen des Vatterlands/anderwärtig an ausländische Ort mögen verführet werden / eventum (sagt D. Sachs) avidi expectamus; und ist diß geschrieben worden Anno 1665. also schon über 20. Jahr; werde mich daher befleissen/so bald etwas in dieser Materi publicirt wird / den besten Extract daraus zu ziehen/und dem Nächsten zu communiciren.

Es sind viererley Gärten: 1. der Baum- und Obst-Garten/2. der Kuchen-Garten/3. der Artzney Garten/ und 4. der Blumen-Garten/diese können wol/ (wann es die Gelegenheit leidet) in eine Mauer oder Verschliessung zusammgezogen/ oder/da es die Beschaffenheit des Orts nicht zugibt/ unterschiedlich eingetheilet werden/ doch müssen sie/wo sie beysammen/ mit lebendigen Zäunen / oder anders-gemachten Gängen / unterschieden werden. Der Obst- und Kuchen Garten muß den grösten Einfang haben; Blumen und Artzney-Kräuter mögen wol beederseits nur den fünfften Theil davon innen haben/so doch eines jeden Belieben heimgestellt ist. Die Weinstöcke können Hecken-weise/überall/ wo sie Sonne haben/und andere Gewächse nicht verhindern/eingetheilt/und zu Lust und Nutzen unterpflantzet werden; so aber sonderlich an den Orten üblich / wo es sonst wenig Wein-Wachs hat/ damit man gleichwol einer so edlen Frucht/als die Trauben/nicht gantz beraubet sey. Die Grösse des Gartens stehet jedem frey; das ist aber gewiß/ daß der Baum-Garten nie kan zu groß seyn/ indem er seine Stelle reichlich verzinset / und das Obst / wo etwan nahe Städte sind / oder ein Schiff-reiches Wasser annachbart/ wol zu verkauffen; auch/ ob schon diß nicht wäre / kan man doch das Obst zu Hause aufdörren / Geträncke / Essig und Brandtwein daraus machen/ ihm gute Freunde damit verpflichten/ und die andere Kost im Hause dabey erspahren; Herr de Serres sagt/ wann man das Obst unters Brod bächt / daß dadurch der Raden / Tobgersten und anderer Unkräuter Schädlichkeit verbessert/ aufs wenigst das Getrayd erspatet werde.

Also auch die Grösse des Kuchen-Gartens muß nach Anwährung der Früchte und Gewächse / und nachdem eine grosse Stadt und guter Wochen-Marck nahe oder weit ist / erweitert oder vermindert seyn; weil ein fruchtbarer Garten/ nach der alten Ausspruch / altera Succidia, und das gantze Jahr über eine Quelle ist / daraus man Geld schöpffen und geniessen kan / sonder-

lich/

lich wann die Erden gut / und so wol Dunghen als Wässerung wol kan versehen seyn. Wo aber keine oder geringe Anwerth ist / soll der Kuchen-Garten allein so groß seyn / daß des Herrn Haus und Wirthschafft zur Nothdurfft und Ehren damit versehen sey.

Des Gartens Form stehet auch zu eines jeden freyen Wahl und Beliebung / wann er nur nutzbar ist/ er sey sonst wie er wolle/ je seltzamer er ist/ je beliebter scheinet er den Augen/ er sey eben/ abhängig/ oder Absatz-weise auf einem Hügel.

Die Blumen-Gärten sollen gleich im Eingang des Gartens in die Augen fallen/ damit seine schöne künstliche Austheilung/ und die holdselig-gefärbten/ wolriechenden seltsamen Gewächse/ der Eintrettenden Gesicht alsobald præoccupiren/ erlustigen und erfreuen mögen. Wiewol etliche der Meynung sind/ daß sie billicher etwas von den andern Gärten entzogen/ und als das beste auch zum letzten erscheinen/ ihre Gäste und Spectatores mit frischer und unvergessener Verwunderung von sich lassen sollen.

Der Artzney-Garten soll darum nicht groß seyn / weil man ohne diß viel edle gute und heilsame Kräuter in Wäldern / Feldern / Wiesen/ Auen/ Gebürgen und Thälern findet/ die man umsonst geniessen kan/ auch kräfftiger sind; also soll man allein die jenigen Kräuter und Wurtzen einpflantzen/ die weit her zu holen/ hart zu bekommen / und sonsten mit des Grundes Beschaffenheit einstimmen. Und wiewol viel sind / die meynen/ alle seltsame fremde Gattungen/ ohne Unterscheid/ in ihre Gärten zu bringen/ achte ich doch/ einem Haus-Vatter stehe es wol/ hierinn vernünfftig zu unterscheiden/ mehr die Güte / als die Menge oder seltsame fremde ausländische Namen anzusehen/ und mehr den Nutzen als die eitle Ruhmsucht zu behaupten. Wo nun bey einer nahen Stadt eines und des andern Gewächses grosser Abgang / kan auch der Garten / nach Belieben/ erweitert werden. In diesem Buch wollen wir von dem Obst-Garten/ in folgenden zweyen aber von dem übrigen handeln.

Cap. II.

Gelegenheit des Orts zu einem Baum-Garten.

Es ist leicht und bald zu thun / etwas auf ein Pappier zu setzen/ und nach vernünfftigen Ursachen von einem und dem andern wahr-ähnliche Anschläge und Fürnehmen vorzugeben / in der That aber lässet es sich darum nicht alles practiciren / weil eines oder des andern Güter Situs und Gelegenheit solches nicht zulässet; wo man neue Gebäu aufzurichten anfänget / da lässet sich freylich die Autheilung leichtlich machen; weil es aber tieff in den Beutel reisset/ sind nicht viel/ die sich dessen unterstehen/ und nehmen / den schweren Unkosten zu meiden/ lieber mit dem Gebäu und der Beschaffenheit des Orts vor gut / wie sie es finden.

Es soll zwar die allerbeste Stellung aller Gärten/ in diesen unsern Ländern / gegen Morgen und Mittag sich lencken/ wo alles Obst schöner/ gefärbter und schmackhaffter pflegt zu wachsen/ oder da hindert offt der Prospect des Gebäues / den man mit Bäumen ihm selbst nehmen würde; manchmal hindert ein Fluß/ ein See/ ein Teich/ oder Morast; manchesmal ein Berg/ Thal/ oder Wald/ da man dann / weil mans nicht machen kan / wie man will/ es anstellen muß / wie man kan/ wann sie nur vor den grossen und reissenden Nord- und Sturm-Winden eine Schirmung haben/ die mittelmässigen Winde sind ihnen nicht allein nicht schädlich/ sondern auch überaus nützlich/ weil sie die dürren Blätter/ wurmstichiges Obst und unsaubere Aeste reinigen/ durch Bewegung des Stamms und Erweiterung der Setz-Gruben/ auch den Baum ergrössern und wachsen machen.

Und gewißlich / die Bäume mögen allerley Lufft ertragen/ wann sie es einmal nur gewohnen/ und fort und fort mit guter aufsichtiger Wartung betreuet werden / ausser etwan etlicher zarten Gattungen/ welche die Kälte nicht ertragen können/ und ist besser / wann man Aepfel/ Birnen / Pflaumen/ Kerschen / Weichsel / Amarellen/ Nespeln und dergleichen habe/ ob man schon der Feigen / Marillen / Mandeln und Pfersichen darben / als wann man aus Diffidenz und Kleinhertzigkeit deßwegen gar kein Obst pflantzen solte.

Die beste Bequemlichkeit / der Sonnen an allen Orten gleich zu geniessen / ist wol ein ebnes Land zu einem Garten gut; ist aber die Wohnung auf einem Berge/ kan man/ nichts desto weniger / einem lustigern Prospect zu machen/ den Berg / sonderlich gegen der Sonnen / mit fruchtbaren Bäumen besetzen/ es wäre dann ein eitler Felsen; sonst ist der Grund schon rauh und wild/ wie es auf den Bergen meistens zu seyn pflegt/ kan ihm dannoch durch tieffe Gruben und bessere Erden geholffen werden.

Ist aber das Haus in einem Grunde/ zwischen zweyen Hügeln und Anhöhen gelegen/ gibt es ein gantz holdseliges Aussehen/ daß auf dieselben/ sonderlich wann der Sonnen-Schein und Anblick es begünstet / Bäume gepflantzet werden / weil keiner dem andern Schatten machen kan / indem sie mit ihrer Erhöhung / nach des Hügels Beschaffenheit / alle der Sonnen desto freyer geniessen.

Ist es aber in einem Thal/ zwischen hohen Bergen / ists zwar beschwerlich / man kan sich aber gleichwol nach dem richten/ nasse Böden / und steinichte / öde / Gras- und Kraut-lose Hügel sind den Bäumen gantz widerwärtig/ daher zu meiden; wo die wilden Bäum schön und hoch wachsen / dahin kan man auch Obst-Bäum zielen ; und ist besser schlechtes Obst/ als gar keines/ auch wegen der grossen Bequemlichkeit an keinem Ort/ er seye wie er wolle/ gar zu unterlassen / allein daß man solche Arten nimmt/ die vorhin auch an kalten Orten gestanden / und welche die Kälte auch desto besser ausdauren können.

Ist auch derentwegen diß etwas sonderliches an den Baum-Früchten / daß man sie nicht durch mühsames Dreschen / Mahlen / Kochen oder Braten zubereiten darff/ wie andere Feld-Früchte und Speisen/ sondern man kan sie gleich vom Baum herab ins Maul schieben/ und darff nur die Hände darnach ausstrecken/ und solte

dieses eine faule Hand scheuen; so fallen sie / wann sie zeitig / von sich selbst herab / und gleichsam den Menschen in den Mund; sie geben auch nicht allein Speise / (wie dann viel von den alten Völckern von den Baum-Früchten ihre Nahrung genommen haben) sondern auch zum Überfluß Tranck an Most und Brandwein; ja keine Provintz keine Stadt / Schloß oder Haus kan den Rhum der Schönheit davon tragen / wofern es der allerschönsten Zierde des Obstes entsetzet ist; daher ein jeder Haus-Vatter sich bemühen solle / daß durch seinen Fleiß dieser Ehren-Titul seinem Gut verbleibe / und vor allen Dingen sich hüten / daß durch eigne Nachlässigkeit dieser Schmuck / zu seinem und der Seinigen Schaden / nicht entzogen werden.

Herr Speidel in seinem Speculo Juridico-Politico meldet / daß an etlichen Orten des Hertzogthums Würtemberg diese löbliche Gewohnheit sey / daß ein jeder / der zu einem Unterthan ist angenommen worden / einen neuen fruchtbaren Baum / an einen gemeinen Platz zu setzen / gehalten wird.

Cap. III.

Vom Grunde.

Die Erde hat eine sonderliche Eindruckung in sich von der Lufft und dem Gestirne / daß sie auch an einem Ort unterschiedlichere Kräuter hervor bringt / als an dem andern / derhalben der Herr von Verulam in seiner Hist. Nat. Exper. 574. erzehlet / daß / als die Retour-Schiff aus Indien / da sie in Italien ankommen / und die in Indien zu Belastung der Schiff / ausgeladen / Erden auf das Land geworffen / seyen davon gantz fremde und unbekannte Kräuter gewachsen; also gibt es nun einem Haus-Vatter die gewisseste Nachricht / ob und wie der Grund zu seinem Baum-Garten dienlich sey / wann er die wilden Bäum / als Eychen / Weiden / Tannen und anders Feld-Holtz betrachtet / ob es wolgewächsig / von vielen Aesten / gerad und hoch aufschiesset / gern trägt und Frucht bringet / diß kan ihm eine unbetriegliche Hoffnung bringen / sein Baum-Garten könne auch nicht übel gerathen.

Daher freylich ein überaus grosser Vortheil ist / wann das Erdreich an ihm selbsten geschlacht / und die Wurtzen solches fein durchkriechen / und den Nahrungs-Safft unverhindert an sich ziehen können; da sie hingegen in einem harten leimichten starcken Grund stecken bleiben / und / aus Ermanglung des Saffts / entweder gar verderben / oder doch klein / ungewächsig und unfruchtbar bleiben müssen; so ist auch ein sandichter Grund darum nicht gut / weil so wol die Hitz als die Kält / die Trockene als die Nässe / gar zu leicht eindringen / und den Wurtzen leichtlich schaden mögen.

Johann Royer / Fürstl. Hessischer Gärtner sagt im 4. Capitel seiner Garten-Beschreibung / daß er in seinem Garten ein Theil rohe und harte spissige Erden folgender Gestalt verbessert habe: Er habe Aschen überall / auch von der Wäsche und Seiffensiedern zusammen geklaubt / und dick darüber gestreuet / und in die 8. Wochen also ligen lassen / daß es Lufft und Sonne durchtemperirt / und den Salpeter von erst daraus gezogen / alsdann hab er umgegraben / und zimlichen Sand darüber gestreuet / gelb und weiß / wie er ihn haben können / und dann wieder einmal umgegraben / und guten kleinen Mist darüber gethan / und wieder umgegraben einmal oder zwey / bis alles recht untereinander kommen / und sey daraus ein mild / märbes / gutes und fruchtbares Erdreich worden.

Herr Peter Gabriel sagt / ein fettes / sandichtes und mit Kiselsteinen vermischtes Erdreich / dem Grund eben gleich / sey gut für die Aepffel- und Kirschbäum / dann / sey es lettich unten her / so werden die Bäume miessig / wann man aber eine Grube 3. Schuh tief und 6. Schuh breit mache / und solche mit andern mit Dung vermischten Boden erfüllt / so gewinnen die Bäume bald Wurtzen / und wachsen wol.

Der Grund ist vorher / eine halbe Klaffter tief aufzugraben / damit man seine Beschaffenheit eigentlich ausnehmen könne / indem offt ein Grund aussenher gute Anzeigung gibt / währt aber kaum einer Spannen tieff / und folgt hernach untenher ein steinichter / oder leimichter / oder feuchter Grund. Die Erd ist bisweilen beschaffen / wie ein Zwiefel-Gewächs / wie sich vielerley (obwol einerley Natur) Falten und Röcke in diesen zeigen: also hat die Erden manchmal etliche Plicas und Tunicas, aber von unterschiedener und offt widerwärtiger Gattung aufeinander; durch diese Gruben aber kan man eigentlich / wie die Erden inwendig sich ändert / oder was Gutes oder Böses daher zu hoffen / ersehen.

Ist nun / wie öffters geschiehet / der Boden nicht nach Verlangen / kan ihm dennoch durch Fleiß und Arbeit auf solche Weise geholffen werden: Laß die Gruben / worein die Wildling oder Peltzer stehen sollen / desto weiter und tiefer / auf halben Mann hoch / und wol so weit ausgraben / vermisch ihn mit guter trächtiger Erden und mit guter Dung; einen lettichten / leimichten Boden / muß man durch Sand / und einen sandichten durch Leim verbessern und also temperiren; sonst ist ein leimichter Grund / den Bäumen allzeit bequemer / als ein sandichter / wann er nur nicht gar zu hart / zähe und letticht ist / der bey dürrem Wetter fest wie ein Stein werde; ein Leim mit groben Sand vermengt / fügt sich sehr wol. Besser ists aber / wann die Pflantz-Gruben ein halb Jahr vorhero aufgegraben und offen gelassen werden / so wird nicht allein die Grub an ihr selbst / sondern auch das daraus erhebte Koth / durch Regen / Hitze / Kälte und Sonnenschein abgemärbet / besser und tauglicher gemacht / dem Baum hernach desto mehr zu dienen / sonderlich wann auch / welches dann nicht zu vergessen / die gebührliche Vermischung besserer Erden darzu kommt; ein gar zu steinichter Grund muß davon entledigt und mit besserer Erden erfüllet werden / daher die Gruben so weit seyn solle / daß die Wurtzen leicht und so weit durcharbeiten können / bis sie erstarcken / dann hernach machen sie ihnen schon selbsten Platz.

Marastigen Grund / der gantz den Bäumen gehässig und verderblich / kan man mit einem herum geführten tieffen Graben in etwas helffen / daß das Wasser ablauffen möge / wie davon noch ferner im 7. Buch soll gehandelt werden.

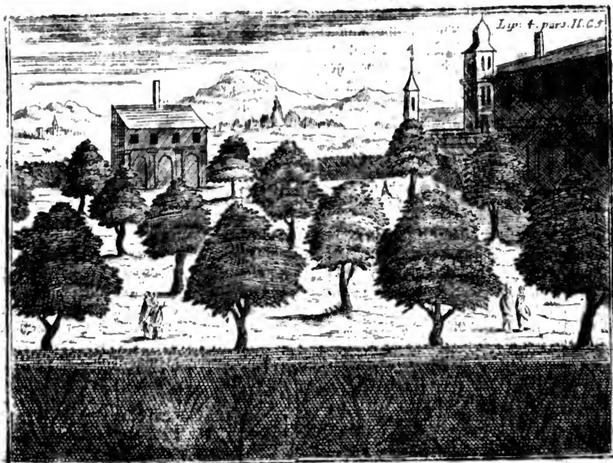
Es ist zwar dieses eine nicht geringe Mühe; so man aber bedenckt/ daß man durch diese einige Arbeit/ wann sie treulich verrichtet wird / auf etlich hundert Jahr dem Garten helffen/ und seinen Kindern und Kinds-Kindern/ aufs wenigste der Nach-Welt / damit nutzen und dienen/ auch ihn selbst noch mit Freuden geniessen kan/ soll man sich eine solche Arbeit nicht dauren lassen/ sondern gedencken / daß ein wahres Sprüchwort ist: Guter Anfang/ halb ausgemacht; hingegen/ wann mans durch Nachlässigkeit unterlässet / die Bäume nimmermehr recht und nach Verlangen gedeyen mögen/ und er mehr Schand und Schaden/ als Ehr und Nutzen dabey zu gewarten habe. Ich will aber hier von Prüfung/ Beschaffenheit oder Verbesserung des Grundes weiter nichts gedencken/ sondern den günstigen Leser in das siebende Buch/ vom Ackerbau / hinweisen/ daselbst wird er von dieser Materi mehr zu finden haben.

Cap. IV.

Von Einschliessung und Verwahrung des Obst-Gartens.

Es ist zwar das beste und dauerhafftigste/ wann man die Mittel hat/ daß man eine Mauer mit Kalch herum mache/ wo aber Kalch nicht verhanden/ nimmt man nur Steine/ fügt sie zusammen mit Leimen / und bewirffts hernach auswendig mit gutem Zeuge/ wann aber die Stein breit und glatt sind/ legt mans also gerad aufeinander. Die lebendigen Zäune sind auch schön und nutzlich/ nehmen aber einen grossen Platz ein / und mit ihren Wurtzen thun sie den angräntzenden Gewächsen grossen Schaden/ zudem/ wo sie einmal/ durch Untreu der diebischen Leute/ oder Unvermögen des Grundes/ anfangen auszustehen/ sind sie mit harter Mühe wieder zu repariren. Bey den Mauren fällt dieses bedencklich für / wann der Ort weit und groß ist/ daß sie sehr viel kosten/ sind sie zu nieder / kan man leicht drüber steigen / sind sie zu hoch / stehlen sie denen nächst angräntzenden Bäumen/ sonderlich / wo sie gegen Morgen und Mittag stehen/ die Sonnen weg / und hindern sie also an ihrem Aufnehmen; daher nehmen etliche nur Palisaden/ oder hohe eychene Pfähle / die unten gebrannt sind/ und lassen sie auswendig mit Epheu bewachsen; sind aber die Palisaden nur von Tannen- oder Fichten-Holtz/ so dauren sie auch über 10 und die eychenen über 15. Jahr schwerlich / offt auch wol nicht so lang/ doch nach der Mauer halte ich die eychene Pfähle darum für die besten/ weil sie/ wann sie recht untenher gebrennt/ in anderthalb oder zwey klaffteriger Länge/ und rechter Dicke gemacht / oben recht gespitzt/ und mit Fichtenen/ Tännenen oder Föhrenen Aesten/ oben unterhalb der Spitzen eingeädert (wie mans in Oesterreich nennet) oder dicht eingeflochten / und in recht gehöriger Tieffe gesetzt werden/ nicht allein an trockenen Orten lang dauren/ wider den Wind beständig seynd/ die Sonne und den Lufft nicht aufhalten/ sondern auch/ wann sie unten in dem Grunde/ (wie an feuchten Orten eher sich zuträgt) schon absaulen/ nochmalen können abgeschnitten/ gebrennt/ und wiewol eine Elen kürtzer / doch dannoch zu zimlicher guter Verwahrung eingesetzt werden. Die Pfähle oder Zaunstecken / wie man sie in Oesterreich nennet / müsse so nahe aneinander untenher stehen/ daß keine Henne oder anders Geflügel durchschliffen/ bisweilen auch die scharffen Spitzen obenher mit Dornen umlegt/ damit sie nicht hinauf fliegen/ und also den Garten belästigen können; dann/ ob sie gleich anfangs nur die Würmlein und Käferlein suchen/ so ihnen wol zu gönnen / und denen Gewächsen nutz wäre/ so werden sie doch/ wann sie einmal den jungen Salat/ Spargel und die zarten Pflantzen kosten/ so verleckert darauf/ daß sie/ zudem auch ihrer Art nach/ mit Scharren und Kratzen in den neu-angebaueten Bettlein / oder auch an den niedrigen zarten Peltzern grossen Schaden thun/ auch das Gras in denen Obst-Gärten mit ihrem Mist und Unsauberkeit verunreinigen.

Die Pfauen sind auf denen Gärten sehr verderbliche Thiere / doch mehr in dem Kräuter- und Blumen- als in dem Baum-Garten / wiewol sie hierinnen/ so wol wegen des Grases/ als auch der Peltzer/ nicht zu gedulten sind/ am besten ists / wann man ihnen nur den einen Flügel stutzet / so mögen sie sich nicht in die Höhe schwingen/ fallen gleich übereinander/ und können weniger auffliegen als wann man ihnen beede Flügel abschneidet/ dann der ungleiche Trieb und Lufftfang der gantzen und abgestutzten Flügel / treibt an einem Ort zu viel/ am andern zu wenig / daß sie umstürtzen und fallen müssen. Und da auch dieses alles nicht wäre/ ists doch vonnöthen/ daß ein Garten geschlossen sey/ wegen Untreu und Dieberey der Leute / die am liebsten erndten/ wo sie nicht gesäet haben. Unter den besten Mitteln/ dieses zu verwehren/ ist eines/ (sonderlich wann der Grund feucht ist) daß man Wasser-Gräben herum führe/ müssen aber doch zum wenigsten 8. oder 9. Schuh breit/ und 6. oder 7. Schuh tieff seyn/ welches man an ebnen Orten/ wo man Wasser hat/ desto leichtlicher kan zu wegen bringen / sie müssen aber scarpirt seyn/ wie die Baumeister zu reden pflegen / und mit Rasen besetzt/ oder mit einen Teras verwahret; (wiewol dieses bey einem harten leimichten Grund nicht allzeit nothwendig) man muß sie aber allzeit im andern und dritten Jahr raumen lassen/ sonst werden sie voll Schlams und Unflats/ das ausgeraumte Koth schlägt man übereinander/ und lässets faulen / so ist es in die Gärten und auf das Feld/ wanns ein Jahr oder zwey sich abgelegen hat/ sehr dienstlich; zu dem kan man auch Fische zum Lust und eignen seinen Nutzen darinnen halten; und wol/ auch sonderlich aussenher/ Weiden/ Erlen und Alberbaum darum pflantzen / so hat man doppelten Gewinn davon zu hoffen.



Cap. V.

Von lebendigen Zäunen und Gehägen.

Die lebendigen Gehäge/ werden darum von vielen zu Verwahrung ihrer Gärten gebraucht/ weil sie nicht allein im Sommer/ wegen ihres schönen ausschlagenden grünen Laubes und untermengten Blühen/ ein angenehmes Ansehen geben/ sondern auch/ wann sie einmal recht dick ineinander gewachsen/ weder oben noch unten jemanden einzusteigen oder durchzukriechen gestatten; ihre scharff-stechende Dornen und Stachel sind zugleich die Wache/ und auch das Gewehr/ damit sie/ als wie mit Picquen und Schwerdtern/ der Diebe Einbruch begegnen; so mag auch kein Meyer-Geflügel/ zu geschweigen grösser Thier/ jemals dardurch kriechen oder einbrechen/ und den Garten beschädigen; sie dauren auch/ wann sie einmal recht gepflanzt sind/ so lang als der Garten selbst/ und je älter sie werden/ je härter und stachlichter verwachsen sie ineinander/ und verwahren dardurch/ was ihnen anvertrauet wird/ desto besser.

Wann die jungen Schößlinge von Jugend auf ineinander geflochten werden/ scheinen sie gleich einer Mauren/ und lassen sich/ wann sie also erstarren/ nicht mehr voneinander zwingen; schön stehen sie/ wann man sie in gleicher Linien setzet/ oben und auf beeden Seiten/ in- und auswendig glatt abstutzet/ als wie andere Garten-Spalier/ sie erfordern aber einen guten fetten Grund/ wann sie wohl fortkommen sollen.

Die Franzosen rühmen vor allen andern Stauden/ den Weißdorn/ l'Aubespine, in Oesterreich Meelbeer- oder wilder Dörnlein-Strauch genañt/ davon man entweder die Beer im Herbst zum Saamen nimmt/ oder in Wäldern hin und wieder/ wo sie wachsen/ die kleinen Beysätzlinge von den alten Stauden ausgräbt/ vorher aber im Herbst/ der den Winter-über offen bleibe/ einen Graben macht/ eines Schuhes tieff und breit/ und neben demselbigen wieder einen von gleicher Weiten und Tieffen/ Parallel, daß zwischen beeden Gruben ein Werckschuch Spacium verbleibe/ hernach im Frühling/ wann etwan Feuchtigkeit und Wasser darinnen wäre/ schöpffet mans aus/ füllet die Gräben wieder halb voll von der ausgehebten Erden/ säet den Weißdorn-Saamen/ wann er vorhero ein drey Tage im Mistbrod und Wasser eingeweicht worden/ hinein/ und deckt ihn mit leichter Erden zu/ so fängt er in vier Wochen schon an zu keimen; so bald die Schößlinge anfangen über sich zu steigen/ muß man sie an gerade Stäblein anbinden/ und einwärts richten/ oder wann man Sätlinge mit Wurtzen von den alten Stauden nimmt/ und setzt sie nach Gebühr/ in die erst-angedeuten Gruben/ je einen Schuch weit eines von dem andern/ und schneidet sie ohngefehr drey Finger hoch von der Erden ab/ wann zwey Jahr fürüber/ stutzt man sie noch einmal im Vollmonden/ damit sie desto dicker nachwachsen; dis geschicht meistens im Mertzen/ und im folgenden Herbst werden die neuen Schößlinge ineinander geflochten/ die man/ nachdem sie wachsen/ also einrichtet/ daß sie einwärts einander umfangen und verwickeln/ daß von vielen einander umfangenden Sträuchen gleichsam nur eine Mauer wird.

Alles/ was sich nicht darzu bequemen will/ muß weggeschnitten werden/ es sey in die Breite/ oder in die Höhe; diß Beschneiden und Einflechten muß jährlich geschehen/ biß sie zu der Höhe gelangen/ die man haben will/bey deren werden sie mit jährlicher Stümmlung erhalten/ dadurch die Wurtzen zu neuen und durch frischen Antrieb junger Schößlinge gestärcket werden. Hierzu hilfft nicht wenig wann man sie ein paar mal im Jahr umhauet und dunget/ diese jungen Sträuchlein aber/ müssen in ihrer zarten Jugend mit einem von aussen-herum geführten schlechten Zaun verwahret seyn/ damit sie von Geissen/Schweinen und allem Vieh unbeschädigt bleiben mögen; der darff aber nur etliche Jahr/ so lang er währen kan/dauren/hernach/so bald das Gehäge sich verstärcket/kan man ihn gantz wegthun. Andere machen es auf diese Weise: Sie nehmen allerley junge Brut von Schlehen-Dorn/Hagdorn/Stechpalm/ Weinschierling und andern stachlichten Gattungen/ machen einen auf 3. Schuh weit/und anderthalb Schuh tief aufgeworffenen Graben/ und beschneiden sie/ wie oben gedacht; hernach von 6. zu 6. Schuhen/setzt man einen jungen Rüstbaum oder Albern/oder andere Arten/ ausser keinen Holunder/darzwischen/die das Gehäge für den Winden beschützen/und geht/wie obgemeldt/mit ihnen um/ biß sie erstarcken; alles darneben wachsende Gras und Unkraut muß/ sonderlich in dem ersten und andern Jahr/fleissig ausgehauen seyn/damit sie am Gewächse nicht verhindert werden; das erste Jahr/ wann man sie setzt/deckens etliche mit Stroh zu/ den Thau desto reichlicher ihnen einzutreuffen/als auch im Sommer vor der Hitze/ und im Winter vor der Kälte zu verwahren; man hat auch noch andere Arten/von denen jedem/ was ihm beliebt/zu erwählen frey stehet.

Also kan man wol auch lebendige Gehäge von Hasel-Nüssen/allerhand Kütten/Rübeseln/Rauchbeeren/Rosen-Stäudlein/ Himbeeren und Weichseln zurichten/ dient aber nicht/ den äussersten Umfang des Gartens zu beschliessen/ weil er mit seinen Früchten das fürwitzige Gesinde an sich locket/ von welchem das Gehäge leichtlich verwüstet wird/ innwendig aber/ zwischen dem Baum-Obst-Kuchen-und Artzney-Garten/ kan er nach Belieben gepflantzt werden.

Die rechte Zeit/Gehäge zu pflantzen/ ist im October/ im vollen Monden/etliche legen auch die abgeschnittenen Schösse von Hagdorn in solche Gräben/drehen den halben Theil/den sie einlegen/wie eine Wid/und lassens nur eine zwerche Hand über der Erden heraus sehen; etliche säen die Körner von allerley scharffen dornichten Gesträuche im Frühling/und vermeynen/daß sie in 4 Jahren ein ziemlichen hohen Gehäge ziegeln wollen.

So kan man auch Gehäge von Fören/Fichten/Tannen machen/wann sie jung sind/dicht ineinander gesetzt/ und zusammen geflochten/ sie wachsen gern/ sonderlich/ wann ihnen die Wipffel abgestutzt/und der Trieb in die Höhe genommen wird/so wachsen sie in die Breite/man muß sie aber jährlich beschneiden; etliche schlagen im Anfang eychene Pfähle zwischen diese Gehäge/ daß sie ein wenig diese Gehäge überreichen/nageln viereckichte starcke Bretter darauf/ streichen sie an/ und setzen hernach allerley Gewächse in Geschirren hinauf/so überaus zierlich stehet.

Von Hagdorn und Schlehen kan man auch aus den Schnittlingen Zäune legen/ wann man sie am grossen Ort ein wenig spaltet/und also in ein Gräblein mit wolgedungter Erde/ im wachsenden Monden einlegt/ daß der Gipffel nur 3. zwerch Finger hoch heraus räge/werden etwan 6. Finger breit voneinander eingelegt/ und den ersten Winter mit Mist bedeckt/ biß sie erstarcken.

Cap. VI.

Vom Baum-Gärtner.

Es sind viel unter den Gärtnern/welche sich vor Kunst-Gärtner ausgeben/und das Ihrige/ so viel den Kuchen- und Blumen-Garten anlangt/ genugsam verstehen/wann sie aber mit der Bäume Pflantzung/ Fortbring- und Wartung sollen gebraucht werden/findet sich bey ihnen grosse Unwissenheit und Verdruß/ als ob es gleichsam zu ihrer Kunst nicht sonderlich gehörte; ich halte aber nicht/ daß einer dieses Namens würdig ist/wann er nicht auch in diesem Stuck Erfahrung und Wissenschafft erweisen und darthun kan. Der Werckzeug ist mit andern Garten-Sachen theils gemein/ theils absonderlich; gemein sind die Schauffeln und Hauen/die man zum Baum-Umsetzen und Gras-Aushauen haben muß/Schub-Karren oder Schieb-Truhen/ damit Dung und guten Grund herbey zu bringen/ allerley Schnitzer und Messer/ Spritz-Krüge/unterschiedliche Reb-Schnür/ die Wildling in gehörige Formen ein- und auszutheilen/weydene Bänder/Bast und Stroh-Bänder/die Peltzer und Gewächse anzubinden/wie auch allerhand Stangen und Pfähler/ ein scharffes Beil oder Hand-Häcklein; besonders aber zu den Bäumen gehört der Peltz Zeug/ Peltz-War/ Bohrer/Laitern/Sägen/ Stämm-Eisen/ Baumschaber/Zwickel/Wurm-Eisen/Obst-Leeser/scharffe Wein-Messer/und was dergleichen Zeugs mehr ist; und wird/ meines Erachtens/ der Fleiß und die Mühwaltung mit den Bäumen darinn desto würdiger und besser angelegt/ weil die gröste Arbeit nur 4. oder 5. Jahr währet/ hernach 3. oder 4. Gärtner Leben ausdauret/ und mit schlechter Wartung/bey steter Trächtigkeit/mag erhalten werden; hingegen der Kuchen- und Blumen-Garten alle Jahr/einmal wie das andere/gleiche Sorgfältigkeit erfordert/ die doch nicht länger/ als meistens nur auf ein Jahr währet/daher einem weniger die Müh verdriessen soll/an solche Dinge anzuwenden/deren auch seine Nachkommen auf lange Jahre hinaus geniessen können/so allein von den Bäumen kan gesagt werden.

Nun muß zu allen solchen Sachen eine Lust und Liebe seyn/ ohn welche wenig Fruchtbarliches zu hoffen/ taugen auch verdrossene/ ungedultige/ faule Leute nicht zu dieser Ubung.

Ein Gärtner muß einem treuen Pædagogo gleichen/ der nicht allein eines Discipels Ingenium und Capacität/ sondern auch/ Institutionem ipsam & instituendi modum in Obacht nehmen muß/ nicht weniger soll er des Bäumleins Gattung und Wurtzen/als des Grun-

des und Gewitters Beschaffenheit/ so wol auch die rechte Weise/ wie er alles recht zusammen vereinigen möge/ wissen; dann/ Anfangs kan man einen Garten gleichsam verewigen/ wann man das Erst-berührte mit Eyfer und Vernunfft thut/ allem Ungezieser und Beschädigungen beyzeiten fürkommt/ durch fleissige Wartung nichts versaumet/ hingegẽ kan er einen Garten bald zu Grund richten/ daß er gleichsam noch in der Wiegen erstické/ wann er unmüchtige/ verstandene/ verwimmerte/ geringe Wildlinge/ die schlechte/ oder wol gar nur grobe Stempen/ an statt der Wurtzen haben/ oder setzt sie ohngefehr/ der Grund sey wie er wolle/ auf gerathwol hin/ macht die Gruben nicht breit genug/ bringt weder Dung noch gute Erde darzu/ hilfft weder mit Anbinden/ noch Begiessen/ noch Umhauen/ peltzt gleich/ so bald sie eingesetzt worden/ darauf/ läßt Würmer/ Ohrhöhlen/ Ameisen/ Maucken darinnen haussen/ wie sie wollen/ so wird der Garten ein spates/ oder wol gar kein Wachsthum/ er geringen Danck/ und seine Herrschafft/ an statt verhofften Nutzens/ nur Schaden und Unlust davon haben. Er muß auch die Natur und Eigenschafft einer und der andern Frucht/ was feucht oder trocken/ mager oder fettes Erdreich vertragen kan/ auch wann/ und wie jedes geschicklich einzurichten/ wol wissen.

Weiln nun sehr wenig Leute sind/ die das köstliche edle und schöne Obst nicht in sonderbarer Hochachtung halten/ soll man nur diß gedencken: Wann unsere lieben alten Vor-Eltern die Bäume nicht mit solcher Treu und Eyfer aufgebracht/ und uns überlassen hätten/ wir dieses Lusts wol entbehren müsten; weil sie aber nicht allein ihnen selbst/ sondern auch ihren Nachkommen damit dienen wollen/ sollen wir billig ihren rühmlichen und guten Exempeln nachfolgen/ auch der frommen Nach-Welt Ursach geben/ daß sie unserer Gedächtnus mit Seegen und Wolgefallen sich erinnern/ indem es auf allerley Weise dem Nächsten zu dienen/ befohlen ist/ sonderlich/ wann wir schon in der Erden vermodert sind/ daß die Nachkommen unsers Fleisses/ auch nach unserm Tode/ geniessen können. Daher soll sich jeder Gärtner/ sonderlich/ wo viel und edel Obst/ oder gute Gelegenheit ist/ mehr zu pflantzen/ befleissen/ in dieser Wissenschafft sich vollkommen und wol erfahren zu machen/ weil er ihm selbst grossen Nutzen und Ruhm damit schaffen/ und sich bey seiner Herrschafft billig beliebt machen kan; Ich will ihm aber keine andere Regeln vorschreiben/ als die er aus diesem Bericht/ oder andern guten Büchern/ erlernen wird/ wie und auf welche Weise/ zu was Zeiten er mit einem uñ dem andern verfahren soll/ uñ wie er sehen wird/ daß es in einem oder dem andern wolbestellten Baum-Garten in seiner Nachbarschafft gehalten werde.

Cap. VII.

Von den Wildlingen.

In den meisten Orten/ wo man Gärten hat/ werden die Wildlinge von allerhand wilden Obst/ die man in den Wäldern/ Gebürgen/ Wiesen und Auen/ hin- und wieder findet/ ja gar die Beyschößlinge/ die neben den alten Bäumen aus der Wurtzel wachsen/ zusammen gesucht/ ausgegraben oder erkaufft/ und stracks im Garten an dasjenige Ort gesetzet/ wo sie zwischen den alten Bäumen bleiben/ und hernach/ wann sie eingewurtzelt/ abgepeltzt werden sollen; so hat doch ein sorgfältiger Haus-Vatter sich vornemlich zu hüten: 1. Daß er die Wildling/ sie seyen so schön und früchtig/ als sie immer wollen/ nicht gleich unter die grossen/ alten Bäume einsetzen solle/ weil ihnen nicht allein die/ von den grossen überhangenden Aesten/ in- und nach dem Regen abfallende Tropffen/ sondern auch die Sonne und freye Lufft (welche sie unverhindert geniessen sollen) aufgehalten/ gehemmet/ und mit verdrießlichen Schatten geplaget/ wie nicht weniger die starcken Wurtzen der grossen Bäume/ dem kleinen Wildling alle Nahrung wegnehmen/ und diesen keinen Platz lassen/ damit sie sich nach ihrer Nothdurfft ausbreiten könnten/ daher werden sie an den Einwurtzeln also verhindert/ daß sie gezwungener Weise/ klein und elend verbleiben müssen; und weil sie künfftig denen aufgepfropfften Zweigen wenig gute Nahrung mitzutheilen vermögen/ bleibt eines mit dem andern stecken/ und hat sich der Gärtner keines Vortheils davon zu getrösten/ daher am besten/ daß man die Wildlinge allein an ein besonders wol-umgegrabenes und zugerichtetes Ort setze/ damit sie Sonn und Lufft frey haben/ und ihre Wurtzen sich in dem Grunde leichtlich ausbreiten mögen.

2. Hat einer/ der Wildling kauffen will/ acht zu haben/ auf die Rinden/ daß sie glatt/ nicht grob/ müsig/ hart und ungeschlacht sey/ indem das Zweiglein mit solchen ungleichen starcken Holtz sich nicht wol vereinigen kan/ so sind auch theils Wildling/ wie die Zwergen unter den Menschen/ die sich weder in die Höhe/ noch in die Dicke geben können/ sondern also verputzt im̃erdar verbleiben/ daß wenig fruchtbares von ihnen zu gewarten/ wann sie gleich 20. oder mehr Jahr stünden/ sondern bleiben Johañes in eodem, also sich vor solchen billig vorzusehen.

3. Hat man zu betrachten/ die Wurtzen; die Beyschößse/ die man von den alten Bäumen abhauet/ haben selten rechte subtile früchtige Wurtzen/ und meistens nur ein Stuck von der alten Wurtzen die wie ein Stempel ohn alle junge Fasern ist/ und diese werden wenig zunehmen/ wann sie schon im Frühling ausschlagen/ wird ihnen doch/ bey angehender Hitz/ der Safft und das Leben miteinander meistens vergehen/ indem die kleinen zarten Bey-Wurtzen die Nahrung von der Erde am besten in sich zu saugen pflegen/ und ob sie auch ein baar Jährlein oder länger dauren/ werden doch nimmermehr schöne und früchtige Bäume/ wie sie ein jeder Haus-Vatter verlanget/ daraus entspriesen mögen.

4. Sind zu meiden die Wildling/ die in feuchten Wiesen/ an Wassern/ Bächen/ Morästen/ oder auch in den Auen wachsen/ dann/ ob solche wol frech/ gail und wolgewächsig anfangs aussehen/ mögen sie doch (in ihrer Mutter Schoos verwöhnet) wann sie hernach an dürre trockene Ort versetzt werden/ nicht ausdauren/ sochen ab/ und verderben entweder gantz/ oder wird doch nichts taugliches aus ihnen.

Also thun die Wildling am besten gut / die von harten/dürren und steinigten Orten herkommen/wann nur die Rinden glatt/ die Schösse lebhafft / und die Wurtzel schön ist/ so wachsen sie im bessern Grund hernach desto lieber; die Dicke ist die beste/ daß man sie mit dem Daum und dem fördern Finger umfassen kan/ oder eines Rechenstiels dick/ also daß man zween Zweige neben einander aufpeltzen kan. Die meisten sind alle der einhelligen Meynung / man soll dergleichen Stämmlein/ wie sie gegen Aufgang gestanden/ mit einem Zeichen bemercken/ damit sie wieder also zu stehen kommen mögen/ so muß auch das Ausgraben von weiten her ein Schuh oder anderthalb weit / nachdem er groß oder klein ist/ vom Stam̃en anfangen/damit man die Wurtzen desto unbeleidigter ausghebe. Die allerbeste Zeit zu diesem ist der Herbst/weil die Feuchtigkeit des Winters desto eher das Eingreiffen der Wurtzen befördert; sie müssen nicht tieffer in die Erden kommen/ als sie vorhin gestanden/ ohne daß man das erste Jahr die Erden an feuchten Orten etwas anziehen / und um den Stamm anhäuffen kan/ so aber im folgenden Frühling alsobald muß abgeräumt werden; man muß keinen Wasen herum leiden/weilen sie dem Stamm die Krafft entziehen; an trockenen dörren Orten aber ist besser / daß man die Gruben nicht gantz voll fülle/damit die Winter-Nässe/ und die Regen desto besser einweichen mögen. Ich werde aber von Versetzung der Bäume an einem absonderlichen Ort hernach handeln.

Cap. VIII.

Von der Kern-Schul.

Indem die guten geschlachten Wildlinge hart zu bekommen/die aus den Wäldern/was die Beysätz sind/ von ringen Wurtzen und groben Rinden/ und die aus den Auen selten gut thun / wann sie anderwärts verpflantzet werden / hat die Nothdurfft und die Bequemlichkeit diese Kern-Schul erfunden/ daraus man/ wann man recht umzugehen weiß/ in 3. oder 4. Jahren / schon Stämme zum Peltzen haben kan/ welche die andern Wildlinge alle an Güte und Werth weit übertreffen/ weil sie aus den edlen Obst-Kernen gesäet/ gute früchtige Wurtzen und glatte Rinden haben/daher sich auch desto williger mit dem aufgepfropfften Peltz-Reislein vereinigen/auch eine desto edlere und schmackhafftere Frucht zu bringen pflegen.

Und ist sich warhafftig über die Göttliche Weisheit und Allmacht zu verwundern/ daß aus einer zimlich grossen Bohnen kaum ein Stäm̃lein einer oder anderthalb Elen lang/ das ein jedes zweyjähriges Kind tragen kan/ entspriesset/ aus einem viel kleinern Birnen- oder Apffel-Kernen aber/ ein solch hoher und grosser Baum erwächset/der auf 15/20. oder mehr Wägen nicht möchte aufgeladen werden / dessen Stamm manchesmal so dick wird/ daß ihn drey oder vier Männer hart umarmen/ so hoch/daß er über zwantzig Klaffter hoch aufsteiget/ so breit / daß zwantzig Mann und mehr unter seinem Schatten ruhen können/ und so viel Früchte bringet/daß man offt von einem Baum zwey/drey und mehr Wägen beladen kan; und ist zumal dis wundersam/ daß nur von einem Birnen- oder Apffel-Baum / wann man alle Kern davon anbauen wollte/man leichtlich einen Forst auf mehr als 1000. Schritt lang und breit/ ja noch mehr/ besetzen und zurichten könnte.

Wer nun gesinnet ist/ ihm eine Kern-Schul zu bereiten/muß von dem geschlachtesten/besten und grösten Obst die Kern im Herbst und den Winter durch / zusammen sammlen/ als von Paradis-Aepffeln/ Morschanskern/ edlen Brinnerlingen / Kütten-Aepffeln/ Weispracher n/ Frauen-Aepffeln/ Ungarischen Groß-Aepffeln und dergleichen; wie auch von Pergamotten/ Herren-Birnẽ/Pfaltzgrafen-Birnen/Saltzburgern/die nicht steinicht sind/ aus Pultzer-Birnen / Glas-Birnen/ Brutta buona, Salianca, Königs-Birnen/Hengel-Birnen/und was der guten Birnen noch mehr ist; von der schönsten und grösten Marillen und Pfersichen/ allerhand Peltz-Kerschen/Spanischen Weichseln und Gundi, von allerley Arten verpeltzten Pflaumen/ Brünner-Zwetschen/ Mirabolani, von dünn-schalichten grossen Krapf-Nüssen/ Mandeln/ Kesten / grossen Hasel- und Bart-Nüssen; die Kern müssen nicht ins Maul genommen/ sondern sauber ausgetrocknet / und an einem temperirten Ort bis zur Saat/aufgehoben werden/das Kern-Obst besonders/und das Stein-Obst auch jedwedere Gattung abgesondert; der Platz darzu mag die Grösse nach Belieben haben/soll doch von den andern Gärten etwas beyseits geruckt werden/ an einem Ort/ wo die Mitternächtische Winde/ die den zarten aufgehenden Pflänzlein sehr gefährlich / nicht anfallen/ auch wo das Hühner-Vieh nicht hinkommen kan; der Grund darff nicht sonderlich fett oder gedungt seyn / aber tieff und wohl umgegraben/ ist besser / daß man nur einen frischen Wasen umgräbt / die Gras-Wurtzen heraus klaubt/ und die Kern also/wann sie wol zeitig und vollkommen sind/hinein säet/und das Kern-Obst mit einem höltzernen Kern einhackt/ oder daß man ein wenig Erden aussafft/ und die gesäeten Kern mit leichter Erden wieder zudeckt; die Ursach / daß die Erden nicht fett seyn soll/ ist diese/ daß die Kern allzeit von einem schlechtern an ein besser Ort sollen versetzt werden/also daß die Peltz-Schul (davon hernach) muß schon etwas ein besserer Grund seyn/der Platz aber/ oder die Gruben im Garten/worein er beständig soll versetzt werden/muß mit gutem Gassen-Koth und Dung am besten zugerichtet seyn/ so werden sie allweg ihrer neuen Herberg Verbesserung mit desto schnellerm und früchtigerm Wachsthum vergelten; da hingegen/wann das erste Feld / worein man die Kerne säet/ fett und gut/und die nachfolgenden Erden/ darein sie kommen / etwan geringer und schlechter sind/ wird das Bäumlein von ihrem ersten Grunde gleichsam verleckert/ die böse Nahrung ungern annehmen/ und nicht so bald einwurtzen wollen/ sondern stecken bleiben.

Wo man von dem geschlachten Obst Aepffel- und Birnen-Most macht/ darff man die Kernen/ nachdem der Most ausgepresst/ nur aus den Trebern ausklauben/und von ihrer Unsauberkeit säubern lassen. Die Zeit des Einsäens wollen die meisten/die von diesen Schrifften hinterlassen haben/ soll seyn im September im alten Monden / wann man ohne dis den Winter-Anbau zu verrich-

verrichten beginnet/ wiewol etliche der Meynung/ es sey sicherer im Frühling/ sowol wegen der Kälte/ als auch wegen der Mäuse und anders Ungeziefers/ so zu eines jeden Gefallen stehet.

Die Bettlein mögen die Länge nach Belieben/ die Breiten aber nicht weiter haben/ als daß man beederseits auf die Helffte des Bettes leichtlich reichen/ und das Unkraut desto bequemlicher hauen und ausjetten kan/ ohne daß man/ welches ihnen sehr schädlich/ mit den Füssen darauf umsteigen darff. Wann die Saat im September oder October vollendet ist/ werden sie den Winter über aufgehen/ vor dessen Kälte müssen sie mit Stroh/ Tannen-Gras oder Brettern verwahret seyn/ so werden sie zwar nicht überflüssig darunter aufwachsen können/ allein die Wurtzen wird sich diese Zeit über verstärcken/ daß sie hernach bey ankommendem Frühling desto tapfferer übersich dringen können/ wird ihnen auch also der Frost desto weniger schaden; so bald sie anfangen aufzugehen/ muß ihnen alles Gras beyseits geraumt seyn/ so geniessen sie den Winter durch der Erden Nahrung allein/ und verstärcken sich desto besser/ wann man aber die Erden ausriegelt/ muß man nicht zu tieff eingreiffen/ damit die Wurtzen nicht beleidiget werden.

Man muß im ersten Jahr die zarten Schößling nicht beschneiden/ bis sie etwas grösser kommen/ nur daß sie/ wann gar dürr Wetter einfällt/ bisweilen gewässert seyen; im Anfang des Junii kan man die neu-aufgehenden Bäumlein/ vor der Sonnen Hitz zu beschirmen/ mit frischem zarten Wald-Farren-Kraut bedecken/ um sie vor dem Ungezieser zu beschirmen/ im Winter kan man dieses zwischen die Reyen der Bäumlein eingraben/ und den Grund damit verbessern.

Nüsse und Stein-Obst aber werden zwar auch um diese Zeit angebauet/ aber Zeil-weise/ 4. Finger tieff/ und so weit voneinander in die Erden gesetzt; theils wollen/ man soll den Spitz an den Stein-Kernen untersich/ theils übersich kehren/ welche aber beederseits (wie ich mich erst neulich berichten lassen) irren/ dann/ aus dem Spitz beedes Wurtzen und Stammen kommen; derowegen der beste Rath/ daß man alle dergleichen Saamen/ so einen Kern oder Spitzlein haben/ nach der Seiten/ daß sich das Keimlein gerad auf die rechte oder lincke Hand kehre/ so wird weder eines noch das andere an Beschleunigung ihres Austreibens gehindert. Vom harten Stein-Obst/ als Pfersichen/ Marillen/ Mandeln/ soll man die Kern am Setzen nicht öffnen oder aufschlagen/ sondern lieber drey oder vier Tag vorher einweichen/ weilen dem offnen und aufgeschlagenen das Ungeziefer/ Mäus und Würme gefährlich sind/ und will man den Geschmack verbessern/ kan das Wasser/ darinnen sie geweicht sind/ mit Zucker oder andern wohlriechenden Specien/ vermischt seyn.

Das Stein-Obst mag man wol also leichter fortbringen/ daß mans im feuchten Sand einlegt/ und in einem Keller/ Gewölbe/ oder Zimmer auskeimen lässet; etliche setzen das Stein-Obst nach Weyhnachten in Geschirr/ und wann sie aufgegangen/ setzet mans in die Betten/ etliche Spannen weit voneinander und lässet sie also ein Jahr oder zwey stehen/ bis sie erstarcken/ und hernach in ihre Stände mögen gebracht werden/ so mit dem Kern-Obst gleichermassen sich practiciren lässet. Darum ist der Sand am besten/ weil die in der Kern Schule folgende Erden hernach/ durch bessern Grund auch ihnen desto anständiger ist/ und die Erde per Gradus solle gebessert werden; wiewol es der Natur gemässer scheinet/ daß die jenigen Kern/ die gleich im Herbst ausgesäet worden/ wann sie den Winter einmal überstanden haben/ hernach allzeit den Winter-Frost desto unschädlicher erdulten/ sie bleiben also anderthalb Jahr/ mehr oder weniger/ nachdem sie fortkommen/ in der Kern-Schul/ hernach werden sie ausgenommen/ und in die Peltz-Schul versetzt/ darinnen sie auch eine Zeitlang zu bleiben haben; dis ist jedoch nur vom Kern-Obst zu verstehen/ darauf man zu peltzen pfleget/ das Stein-Obst aber/ weil es weiter voneinander zu setzen ist/ mag so lang in der Kern-Schul verharren/ bis man ihm einen bleiblichen Stand aussiehet/ allda es allzeit stehen solle. Das Kern-Obst halte ich wol dafür/ was von edler Art ist/ dörffte eben so wenig abgepeltzt werden/ wann man allein desto öffter/ das ist/ drey oder viermal umsetzen wolte/ so würde ihre Frucht so geschlacht und delicat seyn/ als das Obst gewesen/ daraus der Kern genommen worden.

Und dieser Meynung ist Herr Heinrich von Rantzau/ Königlicher Statthalter in Holstein/ ein trefflicher mit vielen Gaben gezierter/ wohlerfahrner und gelehrter Herr/ welcher es auch bestättiget in seinem geschriebenen Haus-Buch und Manuscripto, so zu Bredenberg in Holstein in seinem Schloß/ als es die Käyserlichen Völcker A. 1627. im währenden Dännemarckischen Krieg eingenommen/ gefunden/ und von Herrn Veit Kitzing/ nachmalen Obristen von der Artigleria, weggenommen/ von seinem Tochtermann/ Herrn Hans Georg Vogten/ des Knöringschen Regiments Obristen-Wachtmeister ererbt worden/ ich es aber Anno 1646. zu Drusendorff/ mit seiner Verwilligung abschreiben lassen; vermeldet nun wolbesagter Herr von Rantzau eben dieses/ und sagt/ daß die Bäum viel langwühriger und besser/ auch nicht so viel Zufällen unterworffen sind/ als die gepeltzten.

Dis bestättiget auch Joh. Royer/ daß ihm etliche solche versetzte Kern-Bäumlein geblühet/ und schöne Früchte getragen/ daß er sich darüber verwundern müssen/ gantz anderer und fremder Art/ dergleichen er vor nie gehabt/ also haben sie sich verändert durch den Kern; Ich will hier (spricht er ferner) nur zweyer Arten Aepffel gedencken/ so ich von Kernen erzeuget; der eine Baum trägt Aepffel/ welche auf einer Seiten schön rothfärbig/ auf der andern aber recht gelb/ und inwendig Schnee-weiß/ sehr lieblich und wolschmeckend; der ander trägt nicht allein sehr schöne und ansehnliche Aepffel/ sondern bringt auch zweymahl seine Früchte im Jahr/ zum erstenmahl blühet er mit den andern Bäumen/ und hat darauf seine zeitige Aepffel/ zum andernmal blühet er um S. Joh. Bapt. wieder/ aber die Aepffel bleiben klein/ und werden nicht reiff/ ist gleichwol etwas fremdes und seltzames; man muß aber (sagt er weiter) bey den gezeugten Kern-Bäumlein dieses in acht nehmen/ wann sie nun fein erwachsen sind/ und zur Verpflantzung tüchtig/ daß man diejenigen/ so spitze und stachlichte Zweige haben/ wie Dornen/ zuvor mit guter Art pfropffe/ weil dieselben wild sind/ und hernach/ wann es Zeit ist/ an ihren Ort versetze; die andern aber/ so feine reine glatte Aeste haben/ und dicke runde Knospen/

darff man nicht pfropffen/ dann diß ist ein gut Zeichen guter fruchtbarer Bäume.

Die Kernen von Aepffeln und Birnen mag man desto dicker säen/ weil die Mäus und anders Ungezieser etliches verzehren/ theils auch von der Winter-Kälte erfröret werden/ und ob sie gleich dick aufgiengen/ kan man sie doch gemach überziehen/ da sie gar zu dick stehen/ und weiter versetzen/ wo sie besser Raum haben/ dann/ (wie Herr von Serres sagt) chacun replantement vaut un demy enter, eine jede Versetzung ist so viel als ein halbes Peltzen. Die Kern muß man nicht gleich säen/ so bald sie aus dem Obst genommen sind/ weil sie noch zu viel inwendiger Feuchtigkeit und unverdäulicher Hitze haben/ die bede ausrauchen und abkühlen müssen/ davon sie leichtlich faulen. Diese Kern-Schulen soll man bey grossen Gärten niemal abkommen lassen/ weil man so wol die Peltz-Schul mit diesen edlen geschlachten Wildlingen/ als auch die zu Zeiten ausstehende Bäume/ aus der Peltz-Schul/ als einer unaufhörlichen immerwährenden Coloniâ, nach und nach besetzen kan; andere wollen/ man solle die Kern zu Ende des Februarii säen/ und die Erden im Herbst vorhero zurichten/ und von allen Wurtzen/ Unkraut und Steinen säubern und reinigen.

Ich habe es auch selbst also für gut befunden/ doch bin ich mit dem Beschneiden der jungen Pflantzen nicht so curios gewesen/ sondern habe sie/ so bald sie einer halben Elen hoch ausgeschossen/ alle Neben-Zweige mit einem scharffen Messer abgeschnitten/ und hernach wann sie fort gewachsen/ einer Elen hoch keinen Neben-Zwei stehen lassen/ und dardurch ist das Stämmlein glat verwachsen/ und zum Peltzen hernach desto tüchtiger auch desto stärcker und dicker worden/ weil der Safft der vorhin in alle Neben-Zweiglein sich vertheilen müssen/ jetzo den einigen Stamm allein seine Nahrung mitgetheilet; diß aber muß zu rechter Zeit geschehen/ wie folgends in Beschneidung der Bäume soll gedacht werden.

Die Kern-Schul soll deswegen ungedungt seyn/ weil von dem Mist grosse weisse Würmer wachsen/ welche die zarten Wurtzen der Bäumlein abnagen und verderben/ so kriegen sie auch leichtlich den Brand davon/ und wann sie hernach in die bessere Erden/ durch das Umsetzen kommen/ gedeyen sie lieber; wann man die jungen Pflän̈tzlein gegen dem Winter mit Farrenkraut/ etwan vier Zoll hoch/ bedeckt/ soll man solches hernach im Auswärts zwischen die Bäumlein Zeilweise einlegen/ und mit Erden bedecken/ vertreiben das Ungezifer/ und dungen die Bäumlein. Die Kernen/ will Herr de Serres, soll man mit dem Waitzen um gleiche Zeit säen/ an einem nicht nassen und windigen Tage/ nicht gar zu dick/ daß man sie ausjetten möge, und eine jede Art besonders.

Herr Dümmler aber ist der Meynung/ daß bedes Kern- als Stein-Obst am besten und nützlichsten sey/ wann es im Herbst angesäet und gesteckt wird. Quisque suum sequitur Genium, sua cuique voluptas.

CAP. IX.

Von der Peltz-Schul.

WJe man in Gymnasiis und wolbestellten Schulen unterschiedene Classes hält/ darinnen die Lectionen pro captu ingeniorum, den Geringen die Principia, den Erfahrnen aber höhere Sachen vorgelesen und gezeiget werden; also ists auch in der Gärtnerey/ wann die edlen und glatten Wildlinge in der Kern-Schul ein Jahr oder anderthalbe gestanden/ nimmt man die dickesten und gewächsigen heraus/ mit samt der Wurtzen/ nachdem man vorhero gewisse Bettlein mit etwas besserer Erden zugerichtet hat/ stutzt sie subtil und setzet sie entweder im Frühling/ oder im Herbst im September/ (damit sie noch vor der Kälte einwurtzen können) ohne Verzug/ so bald sie ausgenommen worden/ in ihre Peltz-Schul/ solcher Gestalt/ daß man die Wurtzen fein gleich austheilet/ und nicht Creutz-weise übereinander schrenckt/ daß sie einander viel anrühren/ drucken und am Gewächse verhindern/ vorher werden sie alle gestutzt/ was im Frühling in die Erde kommt/ kürtzer/ und was im Herbst/ etwas länger/ damit wann die Gefrier eingreiffen solte/ man noch genug am Stammen hätte/ solches Gefroren hinweg zu schneiden. Man muß sie anderthalb oder zween Schuch weit voneinander setzen/ oder so weit/ daß man darzwischen gelegensam gehen/ ihnen mit dem Peltzen beykommen/ und alle Wartungen ohne Verunruhigung der andern leisten kan; dann/ wann sie guten Platz haben/ werden die Peltzer also in drey Jahren grösser werden/ als wo sie zusamm gepresst sind/ in sechsen/ damit auch die Sonne desto füglicher die Peltze durchscheinen und alles beschleunigen kan.

In diese Peltz-Schul kan man nicht allein die Wildlinge mit den Wurtzeln/ sondern auch die Aeste einsencken/ von den Bäumen/ die leichtlich Wurtzeln bekommen/ als Feigen/ Granaten/ Kütten/ Haselnüß-Zweige/ die man von den Spitzen der Bäume/ die geradesten und glattesten auslesen/ zwey Schuch lang lassen in lange Gräfften einlegen/ und ein paar Finger lang mit der Spitz mit zwey oder drey Aeuglein heraus gehen lassen kan/ wann der Graben wieder angefüllet ist doch soll man sich hüten/ die Feigen-Aeste zu beschneiden/ dann sie habens nicht gern/ weil sie grosses Marck und daher Forcht für der Kälte haben/ die durch den Schnitt leichtlich eindringet; damit sie aber über zwey oder drey Finger nicht heraus ragen/ kan mans desto tieffer biegen und eingruben/ bis die nöthige Länge hervor zu erscheinen überbleibe; Feigen und Granaten müssen im Mertzen/ Kütten und Haselnüß aber im Herbst eingesencket seyn; wann sie nun also in der Peltz-Schul in ihrer Ordnung stehen/ müssen sie jährlich auf wenigst dreymal umgehaut/ und von allem Unkraut entledigt werden; das erste Jahr muß man aufsichtig damit verfahren/ und nicht zu tieff einschlagen/ der Wurtzen zu verschonen/ folgends mag man wol nach und nach tieffer kommen/ nachdem sie erstarcken und kräfftiger werden; Anfangs muß man sie auch bey dürrer heisser Lufft begiessen/ wann man darzu Mittel hat/ kan mans

mans durch ein Canal oder Rinnen sachte wässern/ aber damit ist gantz bescheidentlich und gesparsam zu handeln/ sie weder zu verwöhnen/ noch gantz zu verderben; da hingegen/ wann die Erden vor Hitze gleichsam lechzet/ und die jungen Bäumlein schmachtig aussehen/ man sie durch die mittelmässige Besprützung sehr erquicken und fortbringen kan.

Diß muß aber allein das erste und andere Jahr geschehen/ und ferner nicht/ damit sie des Wässerns allzusehr gewohnet/ hernach an dürren Orten (wo man sie zu Zeiten aus Noth hinpflantzen muß) gar abstehen und verdorren möchten. Im Schneiden muß man auch die ersten Jahr in ihrer zarten Jugend vorsichtig seyn/ nicht zu viel wegnehmen/ und sie allzuhoch aufnöthigen/ dann der Stamm wird dardurch geschwächt; wann das Stämmlein vier oder fünff Schuh hoch gerad aufsteigt/ kan man ihn hernach wol lassen in die Aeste sich eintheilen/ man kan dem Stämmlein/ wann es allzu dünn wäre/ wol mit einem oder zweyen subtilen Rissen in die Rinden/ die aber nicht aufs Holtz/ sondern nur biß an die andere grüne Rinden eindringen sollen/ zur rechten Dicke/ sonderlich nahe am Stamm helffen/ damit das Zweiglein dem Stammen bald gleich wachse; man muß auch nichts desto weniger den untern Stammen/ wann ihn der Zweig überwachsen wolte/ auch mit ein paar Durchschnitten/ auf die vorige Weise/ nachhelffen/ damit das Fundament und das Gebäu fein übereinstimme.

Die Zeit zum Beschneiden/ setzt Herr de Serres, wann der Baum im Safft ist/ vom Ende des Mertzens bis Anfang des Julii/ weil der Safft den Wunden zu Hülffe komme/ und sie desto eher austheile; wiewol die meisten andern Authores das Widerspiel vorgeben/ stehet es doch einem Haus-Vatter frey/ auf Gutbefund eines und anders zu erwehlen; im dritten oder vierdten Jahr nach ihrer Peltzung/ können sie an ihre letzte bleibliche Stelle versetzt werden/ wann sie schier eines Arms dick sind/ oder wenigst wie ein Stiel an einem Grabscheid/ später und früher ist waglich/ und nicht zu rathen; Etliche brauchen gar keine Kern-Schul/ kauffen die Wildlinge zusammen/ und setzen sie gerad in ihre Peltz-Schulen/ lassen sie allda stehen/ bis sie einwurtzen/ und peltzen sie hernach.

Ich habe zu Klingebrunn/ in Oesterreich/ einen Unterthan/ Mayer im Haag genannt/ gehabt/ der war von Obst sowol versehen/ daß er zu guten Jahren 80. 100. und mehr Eymer Biern- und Äpffel-Most hat pressen können; der hat mir vermeldet/ er nehme die Wildlinge/ die man ihm bringt im Frühling/ und die ihm gefallen/ und peltze gleich in der Stuben darauf/ setzt darnach den Wildling und Peltzer miteinander in die Erden/ und sie gedeyen ihm meistentheils. Von den Wildlingen aber ist gewiß/ daß mit dem Obst/ das auf diese/ und vom edlen Obst gesamte und gewachsene Stämmlein gepeltzt wird/ ein mercklicher grosser Unterscheid zu finden ist/ und diese an Güte und Köstlichkeit jene sehr weit übertreffen.

H. de Serres vermeynt/ wann man einen Baum öffter als einmal/ und das erstemal nahe bey der Erden/ mit einem Zweiglein in den Spalt/ das andere Jahr darauff vier Finger höher/ abermal/ und also zum vierdtenmal abgepeltzet/ soll das Obst viel vollkommener und besser werden; wer aber die Gedult nicht hat/ so lang zu warten/ kan ein Stämmlein das erste Jahr nur in den Spalt peltzen/ das andere Jahr aber äugeln oder röhrlen/ wiewol diese Art des Pfropffens für Pfersich und Marillen am dienlichsten ist; vermeldet auch wolbesagter Herr de Serres, daß dieses öffters wiederholte Peltzen die Bäumlein am Wachsthum nicht allein nicht verhindere/ sondern vielmehr befördere. Auf den Wildling/ darauff gepeltzt worden/ muß wol Acht gegeben seyn/ daß er unten keine Wasser-Zweige austreibe/ ja so bald er beginnet an seinem Stämmlein Bäulen und Knoden zu gewinnen/ ists ein Zeichen/ daß er wolte gern ausschlagen/ wie er dann auch thut/ wo man ihn nicht verhindert. Diese Bäulen nun/ die inwendig gantz grün und voller Safftes sind/ muß man bald mit den Nägeln abzwicken; wann die Peltzer gar zu hoch aufschiessen/ kan man die schwancke Ruthen abstutzen/ und also wird der Baum gestärckt/ und etwas niedriger erhalten; wann man aber prüfen will/ ob die von guten Kernen gesäete Bäumlein ungepeltzt gute Früchte bringen wollen/ muß man sie das erstemal nicht zu bald umsetzen/ sondern sie eines guten Daumens dick werden lassen/ aber das ist gewiß/ je öffter man sie versetzet/ je besser werden sie/ mit dieser Obsicht/ daß es gradatim allzeit in eine bessere Erde geschehe. Das Stein-Obst muß längst im andern Jahr dahin/ wo es bleiben soll/ versetzt seyn.



Cap. X.

Vom Peltzen ins gemein.

Ist eine von den schönesten/ nutzbarsten/ leichtesten und verwunderlichsten Künsten von der gantzen Oeconomia, eine seltsame Zusammenheurathung fremder und offt weit hergebrachter Zweige/ oder ein Adoption und an Kinds statt Annehmung/ daß ein kleines Reislein einem fremden Stammen eingepfropfft/ oder durch Aeugeln und Röhrlen einverleibt/ also aus zwey Stucken eins werden/ und zwar das Unterste dem Obern allen Safft und Nahrung gibt/ das Obere aber nichts desto weniger bey der Gattung desselbigen Baumes verbleibt/ davon es gebrochen worden/ und die fremde ungewohnte Nahrung des Wildlings in seine edle Natur/ per Alchymiam quandam naturalem, digerirt und verändert; des Baumes/ sonderlich des Wildlings Art wird dadurch geadelt/ verbessert/ erhöhet/ daß aus einem Sommer-Obst ein Lager-Obst/ aus einem sauren ein süsses/ aus einem wilden ein geschlachtes/ aus einem unschmackhafften ein wolgeschmackes/

schmackes/ aus einem frühen ein spates/ ja aus einem Küttenstamm ein Birn- oder Apffel-Baum wird/ & vice versâ, also daß jener Poet nicht unrecht sagt:

insere surculos
Plantis & arborum caducam
Prole novâ repara senectam.

Daher diese Kunst nicht allein dem gemeinen Wesen nützlich/ sondern auch grossen Fürsten und Herren anständig und üblich ist. Herr de Serres bezeuget/ daß Franciscus I. König in Franckreich unter andern tugendsamen Ubungen/ auch in Peltzung der guten und edlen Obst-Bäume wol erfahren und kündig gewesen.

Im fetten Erdreich soll man die Stämme/ darauf man peltzen will/etwas höher abnehmen/ in dürren und magern Grund aber kurtz/ man soll Birne auf Birne/ Aepffel auf Aepffel/ und in allerhand Sorten gleich auf gleiches peltzen/ so kommt und gedeyet alles besser/ dann/ob ein Widriges zu Zeiten schon gerathet/so dauret es doch länger nicht/ als die natürliche Anmuth eines jeden Gewächses mit sich bringet/ daß es/ was fremd ist/ nicht gern in die Läng ernähret/ auch das Fremde selbst offt lieber verdirbt/ als den ungewöhnlichen Safft beständig annimmt; der Stamm theilet zwar dem Peltz-Zweige/ den er trägt/ seine Safft und Tugend auch zum Theil mit/ er macht sie aber niemals ihr Gesellschafft verändern.

Ich habe auch selbst vornehme Cavaliers und Dames gekennt/ die eine Freude damit gehabt/ und sich selbst hierinnen exercirt haben; will die alten Geschichten von Cyro, Catone, Attalo, Diocletiano, Constantino, und andern tapffern berühmten Leuten/ allhier nicht anziehen/ den Leser mit unnöthigen lähren Reden nicht aufzuhalten.

Es sind aber von den bekanntesten und gebräuchlichsten Peltzen viererley Arten/ in den Kern/ in die Rinden/das Aeuglein und das Röhrlein; wie nun die ersten zwey in dem Kern und in die Rinden/ also haben auch die letzten zwey/ etlicher massen/ eine Aehnlichkeit.

Diese zwo Arten schicken sich zwar zu allen Bäumen/ doch müssen beede der Stamm/ und was darauf geimpfft wird/nahe bey der Stelle und an der Hand seyn; die ersten zwey aber mögen auch aus der Fernen hergebrachte Peltz-Zweige beherbergen/ weil man solche etliche Wochen lang verwahren und behalten kan. Auf welche Weise man auch aus fremden Ländern Früchte bekommt/ so weder durch das Aeugeln noch das Röhrlen geschiehet. Das vornehmste im Peltzen ist/ daß so wol des Wildlings als des Peltz-Zweigleins Natur und Ubereinstimmung zu beobachten/ dann ob wol zu Zeiten fürwitzige Proben gerathen/ so dauren sie doch nicht lang/ tragen auch nicht so reichlich/ und soll man nie einem schwachen Wildling einen Zweig von einem früchtigen Ast-reichen Baum aufsetzen/sondern lieber das Widerspiel/am liebsten aber gleiches auf gleiches pfropffen.

So dunckets mich eine schlechte Wirthschafft seyn/ wann man gute Zweige auf wilde Bäume/ als Erlen/ Ulmen/ Weiden und dergleichen peltzen wolte/ indem sie gantz ungleicher Natur/ dann entweder werden sie gar nicht bekommen/ oder doch einen widerwärtigen seltsamen bösen Geschmack an sich haben.

Artlich ist/was Tanara lib. 5. fol 397. erzehlet/ es habe vor 80. Jahren ein Bauren-Jung Cesare Zordani seinem Vatter/ als er gepeltzt hat/ zugesehen/ und solches zu versuchen/ einen Apffel-Zweig auf einen jungen Nuß-Stammen eingepropfft/ der Vatter/ weil er den Nuß-Baum für verlohren gehalten/ wollte den Sohn schlagen/ der ihm aber zu einem seiner Freunde entlauffen/ bis der Vatter gesehen/ daß der Zweig zu wachsen anfieng/ hat er den Sohn wieder zu Gnaden angenommen/und verhofft/ eine seltsame Frucht zu erlangen/seyen aber just solche Aepffel daraus worden/wie der Baum getragen/ davon der Zweig gebrochen worden; Tanara sey selbst zu dem Bauren gereiset/ und dis Wunder besehen und gefunden/ den Bauren aber gefragt: Warum er solches nicht öffter probiret habe? Darauf er geantwortet: Er solle nur umsehen/ ob er einigen Nußbaum bey ihm finde/ die hab er alle mit öffters wiederholter doch allzeit vergebner Prob zu Grunde gerichtet und verderbt. Daher aus einem Exempel keine Regel zu machen/viel weniger gute und fruchtbare Bäume/aus Fürwitz solcher eitlen Proben/ in Gefahr oder Verderb zu setzen.

Ich wolte auch dieses (was ich oben von einem Bauren gedacht habe) nicht rathen nachzuthun/der die Wildling/ so bald sie sind im Auswärts gebracht worden/ in der Stuben gepeltzt/ und hernach gleich darauf versetzt hat/ weilen beede des Saffts bedürfftig/ der Stamm die Nahrung/ die er dem Zweiglein/ so gleichsam durstig aus ihm zu saugen begehrt/erst vorhero aus der Erden erbetteln muß/ und seine Wurtzen den ordinari-Anzug noch nicht haben/ also wenig mittheilen können/ daher vermuthlich miteinander verderben müssen; Also wegen einer oder der andern gerathenen Prob der gewöhnliche sichere Weg nicht zu verlassen; und ist weit besser/ die ausgegrabenen und wieder versetzten Wildlinge haben vorher in der Peltz-Schul rechtschaffen eingewurtzelt/daß sie schon ihres Wachsthums Anzeigung geben/ so dann darauf gepeltzt/ dann also wird ein Zweig in einem Jahr mehr/ als sonst in dreyen aufschiessen/ eher Frucht bringen/und länger ausdauren.

Die Zeit zu peltzen betreffend/ haben viel unterschiedene Meynungen: Herr Laurenberg berichtet/ er habe vielmals zu Ende des Februarii glücklich gepeltzt; glauben auch etliche/daß ein um selbige Zeit gepeltzter Baum von den Würmern/ an seinen Früchten unangefochten bleibe: Andere peltzen zwey oder drey Tag vor dem Vollmond/ oder so viel Tag hernach; die Vernünfftigsten binden sich weder an eines noch an das andere/ sondern wann der Safft in den Baum übersich steigt/ fangen sie an zu peltzen/ so es nur still und heiter Wetter gibt.

Herr Dümler ist neben andern der Meynung/ daß die Peltzreiser aufstecken im letzten Viertel des Aprils/ also auch das Aeuglein im letzten Viertel des Mayen/ allzeit drey Tage vor dem Neumonden/ (wofern die Bäum im vierdten Jahr tragen sollen) geschehen müsse.

Alles Peltzen aber/ waserley Art es sey/ muß geschehen/ weil die Knospen an den Zweigen noch geschlossen sind/ und eher sie sich anfangen zu eröffnen/ ja eher sie anfangen zu schieben.

Cap. XI.

Vom Zweig-Brechen.

MIt dem Zweige-Brechen ist sich ebener massen wol vorzusehen / weil es gleichsam der Saame ist / daraus der zukünfftige Baum werden muß; es gehen bey etlichen viel aberglaubische Ding mit unter / die ein weiser Haus-Vatter billicher auslachen / als nachahmen solle. Diese aber soll er gleichwol als unverwerffliche Regeln / in Betrachtung ziehen: 1. Daß er den Baum / davon man Zweige begehret / vorher wohl betrachte / was er für ein Obst trage / ob es groß / klein / süß / sauer / oder obs der Mühe wehrt / ob er gern und viel trage / in was Grund er stehe / ob er alt oder jung / frisch oder halb verdorben / mit Zierey und Wurmstichen beladen / oder mit einem gesunden Stammen versehen / ob er dasselbe Jahr vorher viel oder wenig getragen / ob die Blühe und Aeste nicht vom Reiff oder Schauer verderbt worden. Unfehlbar ists / daß ein alter Baum / wann er nur noch frisch ist / und gern trägt / die allerbesten Zweige gibt / davon am ehesten Frucht zu hoffen; hingegen die schönen jungen / gailen / früchtigen Bäumlein / wann sie schon zwey- oder mehrmal getragen / zwar schöne jette Reißlein bringen / die gern bekaimen und resch aufschiessen / aber gemeiniglich mehr Holtz als Frucht geben / darauf man offt mit Verdruß viel Jahr lang warten muß.

2. Müssen die Zweige erst anfangen Augen zu gewinnen / und nicht zu weit heraus seyn / oder wann sie schon auseinander gehen wollen / weil sie hernach die fremde Nahrung um so viel unlieber annehmen / je grösser und stärcker sie gewachsen sind; daher man auch mit dem Stein-Obst / sonderlich mit Kerschen / Amarellen / Weichseln und dergleichen / so lang nicht warten muß; und wie es ein Jahr ehe wärmer / als das andere wird / also müssen sie auch später und früher / nachdem der Augenschein ihren Trieb anzeigt / gebrochen werden.

3. Daher auch die Zeit so punctuel nicht vorzuschreiben; viel halten dafür / daß die im Februario gebrochene Zweige nicht leichtlich mißrathen / ja / daß das in diesem Monat gepeltzte Obst nicht soll wurmig werden / welches aber nicht durchaus / sondern cum grano Salis, und mehrentheils von dem Stein-Obst zu verstehen ist / indem die in diesem Monat allzuscharffe frostige Lufft / die neu ausgepfropfften Reislein leichtlich erfrören / und also die angelegte Mühwaltung verfehlen lassen würde. Etliche wollen / man solls im wachsenden Monden / drey oder vier Tage nach dem Neumonden (etliche so lang vor dem Neumonden) vor Anfang der Sonnen vornehmen / und glauben / daß wie viel Tage man vor dem Neumonden peltze / in so viel Jahren trage ein Baum. Surculi ad inserendum carpi debent versus Orientem, in quibus multæ gemmulæ, quæ vegetè protuberant, sollen übersich gebrochen werden. In Summa / ein Gärtner muß sich in diesem Fall allein nach der Zeit richten / nachdem die Bäume frühe oder spat austreiben / also solches im Mertzen / April / bisweilen wol gar im Anfang des Mayens verrichten / allein soll er sich befleissen / daß es bey schönem Wetter geschehe; das früh-zeitige Obst wird eher / das Winter-Obst aber später darum gepeltzt / weil auch eines zeitlicher als andere ausschlägt.

4. Die Reiser müssen nicht fern von dem Gipffel gegen Osten und Süden / Aëre sereno, gebrochen werden; viel haltens für gewiß / daß die Reiser aufwärts / und nicht abwärts sollen gebrochen seyn / und sey sich zu hüten / daß das Reislein nicht aus den Händen entfalle / gleichsam / als solle selbiger Baum kein Obst behalten / sondern alles abfallen lassen / sed videtur superstitionem quandam sapere; wiewol viel unter den alten Bauren-Regeln nicht zu verachten sind / und alle Dinge in der Wirthschafft ihre gewisse Cautiones und Bedencken haben / die man nicht leichtlich übertretten solle.

Von der Peltz-Schul sind / wie gehört / unterschiedliche Meynungen / ist aber nicht zu zweiffeln / daß es eher bekleibe und beständiger sey / was bey dem Neumond geimpfft wird / als bey dem Vollschein / ob sie schon bey diesem eher / auch mehr tragen / doch verzehren sie auch ihre angebohrne Krafft eher / nach dem Sprüchwort: Quod citò fit, citò perit.

Vincenzo Tanara gibt diese Regel: Si tagliano i sorcoli, da cui hanno à venir i frutti, à Luna mancante, e conservati sotto Terra, s'inseriscono à Luna crescente, sù quel Tronco, qual deve porger alimento à rami d'allongarsi, quali in questa maniera saranno longhi e frutti ficanti. Die beste Peltz-Zeit soll seyn Nachmittag und gegen Abend / weil die Feuchtigkeit der Nacht das Zweiglein desto besser erfrische / soll auch weder Wind noch Regen seyn / und die Messer sollen sauber / scharff-schneidend und sonst zu nichts / sonderlich weder zu Knobloch / Zwiebel / oder andere scharffe Dinge zu schneiden / gebraucht werden.

Also seyen die Conjunctiones & Oppositiones Lunæ cum Sole, Saturno & Marte, dem Peltzen zuwider / auch wann der Mond in signis igneis oder terreis ist / als im Widder / Löwen / Schützen / Stier / Jungfrau und Steinbock / die andern Himmels-Stellungen / als die Configurationes Lunæ cum Venere & Jove, zuvoraus cum Mercurio, wann der Mond die andern sechs Signa Zodiaci durchwandert / sind gut und sehr fruchtbar. Wiewol in diesem viel widerwärtige Meynungen von den Horticulturæ Scriptoribus vorfallen; Herr Eißholtz hält das Zeichen des Krebses und Scorpions zum Peltzen böse / hingegen den Stier und Steinbock gut; also ist in diesen sich weder auf eines noch das andere viel zu verlassen; deswegen soll ein Hauß-Vatter in diesen und andern Wirthsschaffts-Sachen auf der Sternen Position und der himmlichen Influentzen Wirckung nicht allzusorgfältig sich vergaffen / sondern mehr darnach trachten / daß er zu allen Garten- und Feld-Arbeiten helles und stilles Wetter / wo möglich / erwähle.

5. Das Peltz-Zweiglein soll man von einem jährigen Schub / etwan einen Schuh lang mehr oder weniger / wie es sich schicket / abbrechen / und ein wenig altes Holtz / wenigst zween Finger breit daran lassen / nicht als ob es eben seyn müste / sondern mehr darum / daß man die Zweige offt nicht gleich aufpeltzt / und im

Sand oder Mieß aufbehält/ wann sie unten altes Holtz haben/ nicht so leicht von der Lufft oder den Winden entsafftet und ausgesauget / auch von dem Drucken und Angreiffen nicht so leicht verletzet werden; und ist sonderlich das alte Holtz an denen Peltz-Zweigen/ die man weit verschicken will/ desto länger zu lassen / sonst hats am Peltzen wenig zu bedeuten / wann man gleich den Einschnitt von dem nächsten Auge daran anfängt / und das alte Holtz gar wegschneidet; man kan auch wol die Peltz-Zweiglein/ die man nicht erreichen kan mit Händen/ mit der Baum-Scheer abschneiden.

6. Ob das Peltz-Reislein gleich alsobald/ oder eine Zeitlang hernach/ soll aufgepeltzt werden / sind auch unterschiedliche Gebräuche; viel pfropffens alsobald nachdem es abgebrochen/ ich habe aber befunden/ daß diese Reiser / die man etliche Tag im Sand an einem temperirten Ort ligen lässet/ hernach besser bekleiben / vielleicht / weil die mütterliche Nahrung in etwas ausgedünstet/ sie nach der frischen Anziehung desto williger sind; hingegen / wann sie vollkröpffig/ gleichsam von ihrer Mutter-Milch voll sind/ den fremden ungewohnten Safft offt so ungerne und so lange nicht annehmen/ daß sie (weil der Stamm gleichfalls seine Mutter-Brust einem fremden Stief-Kind ungerne mittheilet/ und lieber seinen eignen Austrieb suchet/ der aber auf alle Weise zu verhüten) offt gar darüber abwelcken und verderben.

Herr Dümmler vermeynet / die Zweige / die lang an feuchten Orten verwahret werden/ sonderlich von den Apffelbäumen/ werden offt von den Mäusen benaget/ oder sie werden Wasserschlündig/ und die davon kommende Früchte Wassersüchtig/ die bald anheben zu faulen; derowegen sey besser / daß man im Garten zwischen zweyen Bäumen ein Loch grabe einer Eien lang/ einer halben breit/ und einer viertel tief/ den Boden ein wenig mit Sand beschütte / die Peltz-Reiser ordentlich / gleichsam lähnend nacheinander hinein schlichte / alsdann über das Loch Reiser lege / etwann eine gute Spann dick / mit Erden überschütte / oder mit dem aufgehebten Wasen bedecke / so bleiben die Reiser / bis zur Peltz-Zeit/ auch etwas länger/ frisch und gut.

Die Peltz-Reiser bis zum Aufpeltzen frisch zu behalten/ werden sie in weichen linden Hafner-Doon/ oder andern linden Letten / oder nur in feuchten Mies eingesteckt / und also in Gewölbern und Kellern verwahrlich gehalten / wann aber solcher zu hart wird und zu trocken / mag man einen frischen nehmen / doch daß die Zweige mit Wasser nicht befeuchtet / vielweniger darein gesteckt werden / weil das Obst hernach Wassersüchtig wird / und bald zu faulen anhebt; die Gattungen der Zweige soll man absondern / und an jedes Geschlecht ein Zettulein anbinden. Wann man aus fremden Landen / als Italien/ Franckreich/ Zweige bringen lassen will / müssen sie in ein gedrähetes langes wolverwahrtes höltzernes Röhrlein eingemacht/ und mit Hönig angegossen werden.

Cap. XII.

Vom Peltzen in den Kern oder in Spalt.

Die vornehmste Sorge ist/ gerechte gute Peltz-Reiser von edlem Obst zu bekommen; die andere/ ob die Lufft unsers Landes auch samt dem Boden bequem; die dritte / ob der Wildling schön / tüchtig / recht eingewurtzelt. In zweiffelhafftigen Sachen soll man nie zu viel thun/ nur probiren bis man das Gedeyen erlernet.

Die meisten Gärtner zwar wollen bey den Peltz-Zweigen ein wenig von vierdigen Holtz; aber viel nehmen einen langen Zweig / (nach Herrn de Serres Bericht) schneiden ihn in zwey oder drey Stücke/ und peltzen (wie er sagt) mit gutem Glück davon früchtige Bäume: Also kan man/ wann ein Obst rar und hart zu bekommen/ auch von einem jungen Bäumlein/ (wider der meisten Meynung) das noch nie getragen/ sicher Zweige nehmen und peltzen/ auch von ihrem ersten Antrieb / und bezeuget dieses Herr de Serres, einer von den besten Authoren / die mir in der Oeconomiâ vorkommen sind / mit seinem eignen Exempel.

Die Peltz-Zweige sollen mittelmässiger Grösse seyn/ wann sie nur viel Trag-Augen nahe beysammen haben/ so darff auch der Mond nicht so genau (nach aberglaubischer Rechnung vieler Gärtner) in Obacht gehalten seyn / nur daß es schön und heiter am Himmel sey; die Zweige mögen wol 10. oder 12. Tage ligen / ehe man sie auf-impffet.

Die Alten haben auf das Peltzen viel gehalten / daher auch Palladius, in seinem Buch Insitionibus, das Peltzen also beschreibet:

Sub thalami specie felices jungere Sylvas,
Ut soboli mistus crescat utrinque Decor,
Connexumque Nemus vestire affinibus umbris,
Et gemmâ partum nobilitate Comâ.
Fœderibus blandis dulces confundere succos,
Et lætum duplici fruge saporis ali.

Man kan auch wol / wann man edles Obst an fremden Orten weiß / die Zweige im Herbst brechen / nach Herrn de Serres Bericht/ wann man sie in einer anderthalb Schuh tieffen Gruben/ bis auf die Peltz-Zeit/ einsencket / und also verwahret/ daß sie weder Lufft noch Wind empfinden. Die man weit herholen lässet/ sollen in kleine länglichte Läglein und Fäßlein/ mit guter subtiler Erde eingepackt und wol vermacht werden; und so die Zeiten gar zu dürr / mag mans durch das Bad wol etwas wässern; also soll man sie offt in die fünf Monat und länger erhalten. Diß aber ist nur von edlen Früchten/ die man aus der Ferne/ offt nicht zu rechter Zeit abholen kan/ zu sagen. Theils machens auch in Hönig oder Mieß / oder feuchte Hadern mit ein wenig Erden ein/ oder in eine frische Ruben/ oder machen daraus einen Taig von Mehl / Hönig und Baum-Oel/ wie Herr Elßholtz meldet.

Das gewisseste aber ist in einem Fäßlein/ oder in einer langen Schachtel; wann sie in dem Grund eing



acht sind/ muß es nicht nahe bey einer Mauren seyn/ eil sich dort herum gern Unziefer aufhält/ die ihnen haden/ und die Augen benagen möchten; dieser Ort ll auch seyn weder zu wässerig und zu feucht/ noch gar nter völligem Sonnenschein; das erste verursachet äulung/ das andere/ daß sie allzufrühe/ vor der Zeit ntreiben.

Wann die Wildlinge frisch und safftig/ und das weiglein matt und durstig ist/ zieht es die Nahrung esto begieriger an sich; die Ort/ worinnen man die weiglein vergräbt/müssen mehr dürr als feucht/ mehr alt als warm/ und also einer temperirten Mittelmaaß yn. Man kan die Gattungen der Zweiglein in kleine Bindlein zusammen machen/ zu jedlichem ein Zettulein auf Pargome mit ihren Namen/ weil das Pargome weniger und langsamer als Pappier faulet/ anhefften.

Zum Peltzen soll es/ wie schon öffter gedacht/ nicht windig/ noch nasses Gewitter seyn/sondern eine heitere/ stille/ frische/ liebliche Lufft/ sonderlich soll der Nord-Wind nicht wehen; der Peltzzeug soll reinlich ausgebutzt und geschärfft werden.

Von Wildlingen nun/ wird der Gipffel abgesägt/ doch daß man die Rinden keines Orts verletze/ mit einem scharffen Messer vergleicht; im Absägen muß man mit der lincken Hand/ den Daumen über der Sägen halten/ den Schnitt zwar geschwind/ doch nicht völlig durchführen/ sondern wann die Säge fast durch/ das übrige mit einem Gegen-Schnitt eines scharffen Messers wegnehmen; hernach muß der Stamm nicht mitten durch den Kern/ sondern ein wenig beyseits/ mit aufgesetztem scharffen Messer/ gespalten seyn. Je kleiner das Stämmlein ist/ je näher muß mans bey der Erden abnehmen; die stärckern Stämme kan man höher lassen; was aber in die Spalier kommt/ muß man nothwendig gantz unten abpeltzen/ doch nicht gar zu tieff/ damit die Nässe (wie leicht geschicht) nicht Schaden bringe; muß man aber aus Noth unter der Erden peltzen/ soll man ein oder zwey Jahr eine Gruben offen lassen/ bis der Zweig und der Stamm völlig zusamm gewachsen.

Wann nun/ wie vermeldt/ der Stamm gespalten wird/ und das Messer heraus gezogen/ setzt man mitten einen Zwickel/ oder Keyl von Eysen/ Buchsbaum oder andern harten Holtz/ oder von Helffen- oder anderm festen Bein hinein/ daß sich der Spalt voneinander öffne/ unterdessen wird das Zweiglein/ wie ein Trigonus inæqualis, das ist dreyeckicht geschnitten/ daß am dickesten Ort die Rinden unverletzt sey/ die Spalten soll also in dem Wildling geöffnet seyn/ daß die Klüffte beederseits nicht gegen die Wetterlucken (das ist/ gegen Abend oder dem Theil des Himmels/ worvon gemeinlich Wind und Regen herstürmen) kommen; wann nun die Klufft mit dem gemächlich eingetriebenen Zwickel sich voneinander theilt/ werden beederseits/ will man zween Zweig auffsetzen/ oder wann das Stämmlein klein/ nur einerseits/ da dann der Zwickel-Platz darzu lassen solle/ die Reiser und geschnittene Zweige mit der Rinden auswärts an des Stammes Rinden eingesteckt/ und der Zwickel in der Mitten sacht und gemach ausgewogen; am Zweig muß nicht zu viel Holtz inwendig/ viel weniger der Kern gantz weggeschnitten seyn/ nur daß er gegen die Rinden/ um die Wahl etwas dicker sey; das Messer muß scharff und gut seyn/ dann/ wann die Rinden an einem oder andern sich abledigt/ so verdirbt der Zweig/ und ist das Peltzen vergeblich.

Die Spalten müssen zwischen den Zweigen und unten mit gutem Peltz-Wachs stracks hernach wol vermacht/ mit breiten/ frischen im Wasser geweichten Felber-Rinden/ Creutzweis bedeckt/ ob- und unten überlegt/ mit schmählern zartem Weiden-Band verbunden/ hernach mit trockenem Mieß eingemacht/ und

mit einem Tuch sauber eingewunden werden; theils nehmen Leim oder Thoon / an statt des Miesses / man muß alsobald ein Stänglein oder einen dürren hohen Strauch darneben stecken / man kan wol / wann man will / das gepeltzte Zweiglein abschneiden / und nicht mehr als zwey oder drey der untersten Augen daran lassen / so treiben sie lieber und frecher / nur daß sie oben mit Peltz-Wachs verkleibt sind / und können sie weder Wild noch Geflügel so leicht beschädigen.

Starcke Wildlinge / die grobe Rinden haben / ist besser sie werden abgestutzt / daß sie von neuen treiben / von diesen Aesten lässt man zwey oder drey / darnach er starck ist / ein Jahr lang stehen / und peltzt im Frühling in die zarte Rinden / so gerathet es wol.

Cap. XIII.

Wie man auf grosse Bäume peltzen soll.

Es kommt zu Zeiten / daß man mit den Peltz-Zweigen betrogen wird / in welchem Fall dann ein Haus-Vatter gantz aufsichtig handeln / nicht leichtlich trauen / sondern / wo möglich / selbst / oder durch einen guten Freund / zusehen lassen soll / den Baum und die Frucht wol zu erkennen; geschichts aber / wie es leicht seyn kan / daß ja ein solcher Baum / der 2/3 / oder mehrmalen schon getragen / und nicht so gute Früchte gäbe / als die Hoffnung gewesen / oder aber gar nicht daran wolte / nur viel Holtz und Blätter / nie keine Frucht brächte / oder er sonst unter seinen Bäumen einen oder den andern / der am Stammen unversehret / fünde / daran ihm die Frucht nicht behäglich wäre / ist kein besser und füglicher Remedium, als den Baum abpeltzen / und mit edlern und bessern Zweigen versehen. Da muß er nun anfangs die Zweig oben auf / wo sie glatt und zart sind / absägen / beschneiden / und also die Peltz-Zweige / allermassen droben gedacht ist / einsetzen und verbinden; unterhalb des Peltz-Reises aber / ein oder zwey mittlere Stängel mit Stroh oder Stricken also anbinden / daß sie über den Zweig / wenigst einer Elen hoch / hinaus gehen / oder man kan dürres langes Reis darzu machen / welches besser / darauf das Geflügel / und nicht auf das Reislein sich setzen / und es leichtlich abbrechen möge. Ich kan mit Warheit bezeugen / daß ich solcher Weise einen grossen alten Holtz-Apffelbaum mit den grossen rothen Ungarischen Aepffeln peltzen lassen / die noch denselben Frühling geblüht / und im Herbst zehen oder zwölff Aepffel getragen / die übrigen aber meistens übers Jahr / oder aufs wenigste in zweyen / Frucht gebracht haben. Und es ist der Vernunfft gantz gemäß / daß ein Baum / dessen Wurtzeln in ihrer völligen Austheilung recht eingesenckt liegen / gnugsamen Safft an sich ziehe / und wann sie die Nahrung / so sie vorhin dem gantzen Baum / und so viel grossen Aesten / eingiessen müssen / hernach nur in etliche schwache Peltz-Zweiglein einsafften / daß sie den Wachsthum / Zunahm und Ergrösserung / schnell und gleichsam augenscheinlich befördern / wann man nur in diesem emsig und fleissig ist / daß kein Wasser-Zweig übersich aufkomme / sondern alle gleich alsobald weggeschnitten werden / derwegen man das erste Viertel-Jahr eine Laiter allzeit angelehnt halten kan / damit dem Auswachsen desto besser gewehret / und der Safft in die Peltz-Reiser zu tretten genöthiget werde.

Dis Peltzen auf die alten Bäume ist auch darum nützlich / wann einem offt aus der Fremd edles rares Obst geschickt wird / und man nicht genug Wildling hat / sie anzubringen / daß man sie auf solche grosse Bäume peltzen kan / damit man inskünfftig diese Art weiter in seinem Garten fortbringen / oder auch andern damit dienen und helffen könne.

Auf solche alte Bäume / wann sie einen gantzen gesunden Stammen / und viel und schöne geschlachte Aeste haben / kan man wol unterschiedliche Gattungen aufpeltzen / wie es bey etlichen gemein ist / daß sie auf einem Baum zehen / zwölfferley oder mehr Sorten aufspropffen / und stehet artlich / wann auf einen Baum grosse Pultzer-Birn / kleine Muscatell-Birnlein / und andere Gattungen von unterschiedener Grösse / Geschmack und Farb in die Augen scheinen; doch aus diesen ein Handwerck zu machen / das ist / zu viel Bäume auf diese Weise wollen mit vielerley Obst bezieren / dunckt mich / würde eine geringe Wirthschafft seyn / weil sie doch nimmermehr so reichlich und so gut tragen / als wann sie von einer Art beladen sind / dann der Baum nur einerley Safft / und zu einerley Zeit übersich treibt / das Früh- und Spat-Obst aber unterschiedenen Trieb erfordert / also bekomt eines zu frühe / das andere zu spat / eines zu viel / das andere zu wenig / und dieses ursachet / daß dergleichen Bäume mehr per curiosità, und etwas seltzames im Garten herzu weisen / als daß man viel Nutzen davon hoffen sollte / gepflantzet werden; wer in seinem Garten einen / zween / oder aufs meiste drey solche viererley Arten tragende Bäume hat / der soll sich billich damit begnügen / sonderlich aber keinen guten geschlachten Obst-Baum / diesen Fürwitz zu befriedigen / abpeltzen / und gleichsam in Wagnuß und Gefahr dardurch setzen lassen.

Cap. XIV.

Wie man in die Rinden peltzet.

Diese Art zu peltzen ist in Oesterreich nicht so gemein und gewöhnlich / als die in dem Kern / wird aber im Schweitzerland / nach Herrn Rhagorii Zeugnuß / mehr als das andere practicirt / wird mehrentheils mit grossen starcken Wildlingen / die dicke Stäme haben / verrichtet / wo sich die Rinden vom Holtz leichter absondern lässt / so an kleinen und schwachen / wegen der Rinden Zärtigkeit / übel zu thun ist; da wird der Stamm etwas höher / ohngefehr anderthalb Elen hoch / abgeschnitten / und mit einem scharffen Messer

gleich und glatt gemacht/darnach wird der Stamm mit einem hänfenen oder flächsenen Band fest gebunden / um die Rinden obenher/ damit solche sich nicht abschäle/ wann man sie vom Holtz will abledigen/ dann hat man ein kleines Instrumentlein / so von Helffenbein / oder Buchsbaum/ oder sonst hartem Holtz (ausser nicht von Eychen/weil dieses dem Wildling schaden soll) gemacht ist/ das muß aber am Spitz breitlich/ klein/ subtil/ doch nicht allzuscharff seyn/ inwendig etwas gebogen / und nach des Stammens Rundung eingerichtet/ doch am Spitz eingreiffig und zart/ damit man die Rinden von dem Holtz gemach abledigen / und dem Zweige seine Stelle vorbereiten kan/ der nach dieser Form geschnitten/ und etwann auf 2. Finger eingesteckt wird. Die Einlassung in die Rinde soll/ wo es seyn kan/ gegen Morgen oder Mitternacht gerichtet seyn ; unterdessen/ bis der Zweig völlig zugerichtet worden / muß das Peltz-Holtz so lang darinnen bleiben/und erst ausgezogen seyn/ wann man das Reislein einsenckt ; die Rinden kan man einer seits / wo sie wieder an die Rinden kommt/ wol an dem Zweiglein lassen / weil der Safft nur inwendig vom Stammen herfleust ; wiewol etliche wollen/man soll die äusserste graue Rinden also gemach und fürsichtig abschälen / daß die inwendige grüne Rinden unbeleidigt bleibe. Wann nun ein / zwey oder mehr Zweige also geimpfft worden/ nimmt man hernach den Strick/damit der Stamm gebunden war/ wieder weg/ und umleget den Ort mit zugerichteten weidenen Bändern / damit die Zweiglein desto fester stecken bleiben / doch nicht zu fest/ oder man kan nur gleich eine Rinden von den abgesägten weggeworffenen Gipffel nehmen / und also aufbinden / verwahr es oben mit Peltz-Wachs/ Leim oder Mieß / wie im andern Peltzen / vor Regen/ Wind und Ungewitter. Dem Zweiglein aber muß man nicht mehr als die zwey unterste Augen lassen / sie müssen auch mit einem Stängel wol verwahrt werden. Zu dieser Peltz-Art müssen die Stämme wol eingewurtzelt und schön angetrieben haben/ was groß und grad ist/ wird höher/ was aber klein und krum/ etwas niederer abgesägt/ an einem Ort / wo es eine glatte Rinden hat; wobey auch dieses zu thun / daß man die Säge nie gantz durchziehet/ weil die Rinden davon leichtlich verschimpffet wird/sondern nur/bis etwann einen Finger breit davon/da ihn bey währendem Durchschnitt ein anderer fest halten solle/ hernach wird er mit einem scharffen Messer / wie schon vermeldet/ völlig abgeschnitten. Wann mehr Zweige auf einen Stammen kommen sollen/muß man sie also einrichten/daß sie nicht geschrenckt und Creutz-weiß übereinander hangend eingelassen werden/ weil es bey allen Peltzen ein häßliches Ansehen gibt/ und der Baum nicht recht gerad kan gewöhnet werden. Den Stammen soll man mit zu viel Zweigen nie überladen / und wann er mit dem Daum und dem Zeiger-Finger kan umspannt seyn/ nie mit mehr / als mit zweyen besetzen / auch solle der Ort des Stamms/wohin die Zweige sollen/ vorher abgemerckt/ und die Tiefen der Rinden Abtheilung/ nach Proportion des Zweigleins geordnet werden. Dieses Peltzen muß man im April oder Mayen verrichten / wann der Safft einzuschiessen anfängt / sonst löset sich die Rinden nicht vom Holtz/ und der Schnitt des Zweigleins muß nach der Grösse des Peltz-Holtzes gethan seyn/auch soll man allzeit sauber Wasser in einem Geschirrlein dabey haben/ darein man die geschnittenen Peltz-Zweige/ bis zur Auffetzung / einweichen könne.

Ob nun diese oder die erste Weise am besten/ stellet man dahin ; der Stamm zwar darff durch das Rinden-Peltzen wenig ausstehen / aber im Spalt vereinigt sich das Holtz eher mit dem Zweiglein/ weil der Kern dem Safft viel näher einverleibt/ ohne daß man diese besser und sorgfältiger verbinden muß.

Von Pfropffen in den Kerb / schreibt Herr Elßholtz also : Diß Pfropffen hat am meisten statt bey dicken wilden / oder sonst unfruchtbaren Bäumen/ wann sie schon im Diameter einen bis 2. Fuß haben. Gleichfalls müssen zu solchem Wercke keine zarte / sondern starcke / und hinder dem Jahrknodt gebrochene Zweige erwehlet werden/ und geschihet also : Säget den Stam halben Manns hoch herunter/raspelt mit einem Schabmesser die äusserste grobe Rinden hinweg / setzt alsdann ein scharffes Messer oder Meissel an den Rand des Stammens / schlaget darauf / daß er durch die Rinde bis ins Holtz hinein dringe / ziehet ihn heraus / und thut hart darneben einen Gegenschnitt/ daß der Kerb nur so breit/ tieff und lang werde / als der Zweig erfordert. Es muß aber der Zweig / eben wie bey dem Spaltpfropffen / zugerichtet werden / nur daß die inwendige Seiten ein wenig zugespitzt sey. Diesen ausgeschnittenen Zweig schiebet in den Ausschnitt/ also/ daß Rinde mit Rinde/ und Holtz mit Holtz wol aneinander schliessen. Machet am Rand herum/ solcher Ausschnitt 3. 4. bis 6. nach Dicke des Stammens / schiebet in jeden seinen Zweige/ verbindet und verstreichet die Pfropffungen / wie bräuchig / so werdet ihr finden/ daß der Stamm starck antreibe / und die Zweige bald Früchte bringe werden.

Cap. XV.

Wie man äugeln soll.

Dieses geschicht etwas später / und im Anfang des Sommers/ wann die Bäum allbereit starcke neue Schoß bekommen / dann müssen von denselben die Aeuglein genommen/ und auf junge Stämme geimpfft werden/ die Aeuglein müssen gail/ aufgeschwollen und frisch seyn/ röthlich/ nicht weißlicht/ und das unter sich ein Blat habe ; der Mond darf so genau dabey nicht beobachtet seyn/ wann nur still und schönes Wetter / weder zu heiß noch zu kalt ist/ man kans Abends thun / damit die Nacht-Kühle desto fruchtiger zum Wachsthum einhelffe/ oder auch wol des Morgens frühe / so aber darum nicht besser/ weil die Rinden und Aeuglein um solche Zeit meistentheils feucht sind/ und ist sonderlich Regenwetter bey solcher Arbeit zu meyden. Dieses kan allein aus Bäumen in der nahen Nachbarschafft geschehen / und läst sich hier aus der Weiten nichts herbringen/ oder über Land herholen/ wie auf die vorige zwo Arten wol und füglich geschiehet. An statt

den Peltz-Zweigleins/ sind alle neu-austreibende Aeuglein tüchtig und dienlich/ die nur groß/ säfftig und frisch zwischen den heuer-geschossenen zarten Rinden/ und einem Blat/ wie ein Hertzlein/ herfür gucken/ die müssen/ mit samt der Rinden/ daran das meiste gelegen/ abgelöset werden. Das Messer muß scharff seyn/ damit das Aeuglein mit samt der Rinden/ und seinen inwendigen Kern/ oder schwartzen Aederlein/ vom Holtz abgeledigt werde; dann/ woferne die Rinden an dem Ort/ wo das Aeuglein ist/ hohl ist/ wirds nicht gerathen; das Schildlein/ woran das Aeuglein hängt/ soll ohngefehr drey zwerch Finger lang und etwann eines Daumens breit seyn.

Das Aeuglein abzuledigen/ will Herr Dümler/ es geschehe am füglichsten/ wann man den Daumen an das Schildlein setze/ sittiglich drucke/ und so lang bewege/ biß es sich vom Holtz abledige/ jedoch muß des Aeugleins geschonet werden; wann es nun loß ist/ und das Aeuglein nicht abspringet/ so eine gute Anzeigung ist/ wird das Schildlein bey dem Aeuglein starck abgedruckt/ und alsbald fleissig darauf gesehen/ ob der Kern im Schildlein verblieben/ wäre es aber am Baum hangen bleiben/ oder so das Aeuglein gar durchlöchert/ oder etwas Holtz mit abgerissen und zäsericht wäre/ käme es gantz untüchtig.

Man kan einen Baum auf etlichmal äugeln/ und hierdurch schöne Frucht zu wege bringen/ dann/ wann man auf dasjenige Holtz/ so von einem geimpfften Aeuglein geschossen/ wiederum äugelt/ wird die Frucht grösser und wolgeschmacker.

Herr de Serres aber sagt/ daß/ diese Arbeit desto leichter zu verrichten/ man wohl ein wenig glattes Holtz an der Rinden lassen kan/ das Aeuglein desto gewisser zu versichern/ so an dem Wachsthum keine Verhinderung bringet.

Das Holtz aber/ so am Aeuglein bleibt/ muß nicht dicker/ als die Rinden seyn/ und sein gleich sich an den andern Stamm schicken/ oder/ da es uneben wäre/ muß es geschicklich vergleicht werden. Tanara sagt/ dieses sey viel gewisser und sicherer/ als mit der Rinden allein/ sie treiben bälder und frecher/ und vereinige sich ein Holtz mit dem Safft eher mit dem andern Holtz/ als mit der blossen Rinden. Diß hat allein statt zur Zeit/ wann sich die Rinden gern vom Baum abledigt/ und nur an Bäumen/ die eine starcke feste Rinden haben/ als an Maulbeer-Baum/ Oliven/ Kesten/ Feigen/ Hasel-Nüssen/ Pfersichen/ Mandeln/ Limoni/ Pomerantzen/ Gelsomin/ Aepffel/ Birnen/ und dergleichen. Wer damit umgehet/ soll rein seyn/ und saubere/ wol-gewaschene Hände/ auch nichts Sauers oder Scharffes angerührt haben.

So bald man dieses Aeuglein recht tauglich hat/ schneidet man in ein vorhin schon zugerichtetes Bäumlein/ in die Rinden/ wo auch ein Aeuglein gestanden/ oder wo sie nur glatt ist/ den Buchstaben T, etwas grösser/ als das Schildlein mit dem Aeuglein ist; welchen etliche auch umkehren; theils aber schneiden nur ein Creutz X, oder † welcher aber nicht so sicher/ weil es nicht so gern heilet; das Holtz aber muß nicht geritzt seyn; obenauf darff man die Rinde nicht öffnen/ nur den herabgehenden Schnitt/ muß ihn aber wol der Weil lassen/ und fein sacht und bescheiden damit handeln. Das Schildlein muß/ wann mans nicht den Augenblick wieder ein legen kan/ unterdessen in ein Glas voll Wasser gethan auch muß der Safft an dem Stamm/ davon man die Rinden abledigt/ nicht abgerieben oder weggewischt werden/ dann/ wann dieser Safft nicht bleibt/ kan das fremde Aeuglein mit dem trockenen Holtz nicht zusammen wachsen.

Es hält aber Tanara nicht für rathsam/ daß man das Aeuglein/ oder Röhrlein (wie etliche thun) in ein Wasser lege/ dann solches verzehre und dissolvire den Safft/ dadurch es bekleiben solle; darnach senckt man das Schildlein in die beederseits abgelöste Rinden/ damit das Aeuglein gerad auf den herabgeritzten Schnitt in die Mitten komme; zum Abledigen kan man das Bein oder Holtz gebrauchen/ damit man in die Rinden peltzt/ so bald die Rinden ledig/ muß das Schildlein ohne Verzug eingelegt seyn/ es wird mit des Wildlings Rinden biß auf das Aeuglein wieder bedeckt/ das muß frey seyn/ und wird hernach mit einem hänfenen Faden/ so lang der Einschnitt ist/ (doch/ daß man des Aeugleins schone) nicht allzuhart noch allzuwenig/ weil daran viel gelegen/ verbunden/ damit der Safft desto besser sich einverleiben möge/ so nicht seyn kan/ wann es zu hart zugezogen und eingestrengt wird. Mit dem Binden muß man eben über dem Aeuglein anfangen/ und mit den gehäben Umwinden biß hinab fortfahren/ doch/ damit das Aeuglein nicht berührt/ aber doch ihm gar eine wenige Lufft lasse/ und wann es also überwickelt/ wird der Hanff-Faden zugebunden; man kans die ersten 4. oder 5. Tage mit einem grossen Blat bedecken/ damit die heissen Sonnen-Strahlen/ oder scharffe Winde/ nicht beykommen; unter diesem Schatten/ tanquam in Thalamo nuptiali, wird sich der Safft mit dem neuen Aeuglein vereinbaren. Der Wildling oder Stamm muß so oberhalb/ als unterhalb/ aller beyseits-stehenden Aeste vorhero/ um Weyhnachten/ oder hernach/ wie Herr Rhagorius will/ auch fast sicherer ist/ beraubt/ und alle andere Zweige und Augen abgeraumt seyn/ damit der gantze Safft allein zu diesem Zweck diene; das Aeuglein ist besser/ daß es gegen Orient oder Mitternacht geschehe/ damit die Rinden feuchter und früchtiger bleibe.

Wollte man aber mehr Aeuglein auf einen Stamm peltzen/ muß es nicht gerade übereinander/ (damit das Untere dem Obern den Nahrungs-Gang nicht abstricke/ und das Obere dem Untern bey nassen Wetter mit dem Abtropffen nicht beschwerlich sey) sondern gegeneinander über/ oder seitwärts geschehen/ daß also jedes seinen Safft haben/ und den Nächsten damit nicht schaden möge; in 8. oder 10. Tagen wird man schon sehen/ ob das Aeuglein treiben möchte/ wann es frisch bleibt/ aufgeschwillet/ und das daran-klebende Blat abgeworffen wird/ so ists ein Zeichen einer glücklichen Bekleibung; in dreyen Wochen wird man schon das Wachsthum spühren/ so mag man hernach das Band ablösen/ und muß das wachsende Zweiglein mit einem Pfahl oder Stangen versichert/ daran sittig angebunden/ und vor den Winden/ oder auffitzendem Geflügel/ damit verwahret werden; also werden die jungen Bäumlein in den Stamm/ und die alten in die zarten Aeste geäugelt. Das Peltz-Wax/ damit diese neue Impffung zu versorgen/ gibt auch gute Beförderung/ weil der Safft desto sicherer sich mit dem neuen Gast (ohne Hinderung des Windes oder Nässe) also ver-

vermählen kan/von dem Peltz-Wax/wie es auf allerley Weise zu machen / und wie ichs zugerichtet und gut befunden/solle hernach absonderliche Anregung geschehen. Viel thun gar eine weydene breite Rinden darüber mit einem Löchlein/dadurch das Aeuglein desto freyer aussehen mag/ so auch nicht zu verachten; wann das Aeuglein anfängt zu wachsen / sodann muß der Stamm/ darauf man diese Peltzung verrichtet hat/3.zwerch Finger oberhalb des Augs abgeschnitten/ und der Schnitt mit einem Messer geglättet und mit Peltz-Wax verstrichen werden.

Etliche lassen den obern Stamm biß gegen den Auswärts stehen/und wann sie dann sehen/daß ihr Aeuglein wol treibt/gipffeln sie den Peltzer erst oben an.

Auf diese Weise kan man alle Bäume/ so die andern Peltz-Arten nicht annehmen/fortbringen/als Nüß/Kästen/Dörnlein/oder Cornel/Maulbeer/Marillen/Spanische Weichsel/Peltz-Kirschen/Amarellen/ auch unterschiedlicher Farben Rosen auf eine Stauden/item/Pomerantzen/Citronen/Limonien/ und dergleichen Aeuglein/so verdirbt auch der Stamm nicht dadurch/ wann gleich das Aeuglein abstehet/wie bey andern Peltzen sich offt zuträgt; so kan man auch auf grossen Bäumen/ auf einem jeden zarten Ast/ ein besonders Aeuglein einsetzen.

Wann man in der Peltz-Schul Bäum äuglen will/ oder auch röhrlen/ müssen sie vorher eines Daumes hoch über der Erden abgeschnitten werden/ damit sie wieder frische Schößling treiben/ indem auf dieselben diese Arbeit verrichtet werden solle.

Zum Beschluß sagt P. Ferrarius lib.2.cap.9. Senium lunare recentior amat Inoculatio, quia Senescentis Astri filia non luxuriat juveniliter in frondes, sed per adolescentiam velut senilis hæres prudentiæ maturius pomis exuberat, perque syderis damna insidum proficit genitali fertilique succo in priorem foliorum inutilemque ostentationem parcius incitato.

Cap. XVI.

Vom Röhrlen.

Diese Wissenschafft ist den Alten unbewust / erst zu unsern Zeiten aufkommen / dabey muß die Gleichheit und Grösse - Ubereinstimmung des Zweigleins/das man abziehen/und des Zweigleins/ das man anziehen will/ am meisten thun / es geschicht auch um die Zeit/wann man das Aeuglen anstellt/vor Johanni/oder auch später.

Herr Dümler will/ es geschehe am füglichsten/ wann der Tag wieder beginne abzunehmen / und die Bäume allbereit neue Schoß getrieben/welches allzeit nach Joh. Baptistæ zu geschehen pfleget.

Der Zweig muß frisch und gewächsig seyn / den man abziehen und abröhrlen will/die Blätter nimmt man ab/ und zween oder 3. zwerch Finger-lang / schneidet man das Zweiglein ab / man muß es mit den Fingern/ doch sacht und aufsichtig reiben und drehen / damit sich die Schelffen von dem Holtz/und die daran-klebende Aeuglein/mit samt dem Grötzlein/gemach abledigen/die Rinde muß nicht hin-und wieder/sondern allzeit auf ein Ort gedrehet seyn/biß sie loß wird und sich ledig mache.

Wann man mercket / daß sich die Rinden abledigt/ muß man erst subtil die Aeuglein abdrucken/losmachen/ und also das Pfeiflein am dünnesten Ort abziehen;wann das Röhrlein löchricht ist/ists ein Zeichen/daß das Aeuglein nicht dabey/und ist unnütz zu gebrauchen.

Hernach/oder vorhero/ oder gleich entzwischen/ daß beede Arbeiten zugleich durch zweene verrichtet werden/ muß an einem ausgesehenen und zugerichteten Zweiglein / an einem andern Weidling in gleicher Länge/ die Rinde weggenommen seyn/ doch also/ daß die Rinde daran nicht abgeschnitten / sondern in 3. oder 4. herabhangende Theil also gelassen werde/ alsdann steckt man ohn Verzug das abgezogene/ unverletzte Pfeiflein oder Röhrlein auf das geschälte Aestlein / muß aber alsobald geschehen / sonst wird es nicht gerathen; die an den geschälten Aestlein zuruck-hangende und in 3. oder 4. Riemlein abgetheilte Rinden / zieht man hernach über das angestreiffte Röhrlein / zu besserer Verwahrung; alsdann / wie Herr Rhagorius will/ soll die abgezogene Rinde untenher an den Pfeiflein nicht durchaus demselben gleich/sondern etwas höher abgehauen/das obere blosse Theil aber hinab/ biß an das Röhrlein geschaben/ und etwan zween Zoll breit oberhalb desselbigen abgeschnitten/ auch an beeden Orten mit Peltz-Wax sauber verstrichen werden / damit kein Wasser darzu komme; endlich sollen/zu Beschirmung wider der Sonnen Hitz/oben an der Spitz breite Blätter gesteckt werden/daß das angeröhrte Pfeiflein Schatten habe/und also den Safft bequemlicher in sich saugen möge; man verbindets auch wol mit einem linden Hadern; wann nach dem angezogenen Röhrlein/ sich oben ein weisser Safft sehen lässet/ ists eine gute Anzeigung / daß sie sich wohl miteinander vereinigen werden.

Der fürnehmste Ort des Röhrleins/soll gleichermassen/wie das Aeuglein/gegen Orient seyn; es müssen beede Aestlein / die man darzu braucht / dasselbe Jahr erst geschosset haben / so geräth es am besten/ vorhero aber müssen dem Bäumlein / darauf man röhrlen will/ alle andere Aeste / ausser die man brauchen will/abgenommen seyn. Etliche haben gewollt/das neue Röhrlein müssen seinem Aestlein also angezogen werden / daß die Augen an der Rinde/welche unten eine Höle und Grüblein haben/eben auf die Oerter des Stämmleins eintreffen/ da seine vorige Augen gestanden/nachdem das Stämmlein etwas erhaben/ und durch kleine Geschwulst Anzeigung gibt / wo das Auge gewesen; und diß haben die Alten Inoculationem genennet/ von wegen der Aeuglein/ dadurch die neu-angezogene Rinden erspriesset; aber die Erfahrung gibt/ daß man dieses Fleisses nicht bedarff/ auch schier unmöglich ist / und ist genugsam/ wann nur das Röhrlein genau angehet/und nicht börstet/und daß die Aeuglein am angelegten Röhrlein übersich gewendet werden.

Cap. XVII.

Etliche andere Arten die Bäume zu peltzen und fortzupflantzen.

VIel schreiben von artlichen unnatürlichen Peltzungen/ auf Ulmen/ Erlen/ Eschen/ und dergleichen/ so aber/ meines Beduncken/ mehr schädlich als nutzbar ist/ da es schon geriethe/ würde doch das Obst unschmackhafft und unlieblich seyn; an etlichen Orten in Piemont, (laut Herrn de Serres Zeugnus) bohren sie mit einem subtilen Hohl-Näbinger oder Bohrer/ in einen Wildling/ der starck von Rinden/ doch einer Gattung mit den Peltz-Zweig ist/ ein Löchlein/ 2. oder 3. Finger tief/ gerad von obenherabwärts/ darein steckt man das zugerichtete Reislein/ so dem Löchlein nach/ groß oder klein/ geschnitten seyn muß/ vermacht es mit Wax/ und schneidet das Propff-Reislein ab/ biß auf die 2. untersten Aeuglein/ und verbindet es/ und steckt/ wann es zu wachsen beginnet/ ein Stänglein darzu/ der Wildling aber muß/ wie zum Kern-Peltzen vorhin wol-zugerichtet seyn/ so soll es meistens wol bekleiben.

Man kan auch die gepeltzten Bäumlein also fortpflantzen/ wann in der Peltz-Schul die Peltzer 3. oder 4. Stämmlein frech ausgetrieben/ oder an einem Peltzer 2. oder 3. Peltz-Zweige alle frisch und frech ausschiessen/ und also offt einer dem andern im Wachsthum hinderlich ist/ kan man eines oder mehr/ sacht biegen oder gruben/ daß die Spitze 3. oder 4. Finger hoch ausgehe/ oder man kan/ wie an den Negel-Stöcken/ von 2. Stucken zusammen-gefügte Häfelein daran binden/ und mit einem Stänglein wol verwahren/ daß es der Wind nicht bewegen mag/ auf künfftiges Jahr im Frühling mag mans abschneiden und weiter setzen.

Auf diese Weise kan man (an statt/ daß man sonst die allzufrühen Triebe abschneiden müste) sie zu Nutzen bringen/ sonderlich/ wanns ein rares/ gut und delicates Obst ist/ und werden die gegrubte Bäumlein fast besser und edler/ als die Peltzer selbst.

Das Ablactiren geschiehet auf diese Weise: Wann man einen guten Obst-Baum hat/ davon man gern mehr haben wollte/ setzt man im Herbst 2. oder 3. gerade und geschlachte Wildling/ gleicher Art/ so nahe hinzu/ daß des Baums Zweiglein in der Höhe und Nähe/ solche leicht erreichen mögen; wann nun solche Bäume den Winter-über gestanden/ (ist aber besser/ sie bleiben noch biß übers Jahr also stehen) so schneidet man im Frühling diese Wildling in rechter Höhe oben nach der Zwerch ein wenig abhängicht/ mit einem scharffen Messer ab/ macht sie glat/ spaltet sie/ wie gebräuchig/ und probirt die Reislein vorher/ die man ablactiren will/ bieget sie zu dem Bäumlein/ und versucht/ wie sich diese Vereinigung recht zusammen schicken wolle; ziehet hernach die tauglichen an ihrem Baum-hangende Peltz-Reislein/ die vorhero/ so breit/ als das Stämmlein ist/ von ihrer Rinden biß auf den Kern entledigt sind/ doch/ daß es ohne Bruch in den gespaltnen Wildling komme/ und zugleich an ihrer Mutter Brüste unabgelöset hangen bleibe/ davon es erstlich/ biß es mit seinem Saamen sich vereinbaret/ die Nahrung haben muß/ also/ daß es die Rinden aussenwärts gleich schliessen; hernach verschmieret und verbindet man alles wol/ wie bey dem andern Peltzen/ und setzt einen Pfahl darzu/ daran mans binden kan; wann sie also noch ein Jahr gestanden/ und nunmehr zu wachsen anheben/ kan man das Zweiglein sänfftiglich von dem Baum abledigen/ und den Peltzer/ wohin man will/ an ein gelegenes Ort versetzen. Auf diese Weise kan man Aepffel auf Kütten/ Kütten auf Aepffel und Birnen/ item/ Pfersich/ Mandeln/ Marillen auf gemeine Pflaumen/ item/ die doppel-blühende Pfersich auf andere gemeine ablactiren.

Am füglichsten kan diß mit fremden Gewächsen geschehen/ da man von Pomeranzen leicht auf die gesäeten Wildlinge bringen kan/ weil die Geschirr mit guter Gelegenheit/ wie es sich am besten schickt/ mögen zusammen genähet werden. Von den Bäumen/ welche sich gern bey der Wurtzel mehren/ als Kütten/ Haselnüß/ Pflaumen/ Pfersich/ Kerschen/ wann man deren wenig hat/ und gern mehr hätte/ mag man das ausschlagende Brut mit guter Erden beschütten/ am Boden die Schelffen davon abledigen/ über Winter also stehen lassen/ und dann übers Jahr folgenden Herbst weiter versetzen; wo man aber ohne diß genug Bäume hat/ soll man diese Brut vertilgen und nicht aufkommen lassen/ weil sie dem Baum seinen Safft stehlen.

Der Königl. Frantzösis. Gärtner verwundert sich/ daß man das Ablactiren und Absaugen nicht mehr gebraucht/ welches sonderlich dienlich ist zu den Pferschen und Marillen/ wann man sie auf allerhand Gattungen Pflaumen-Bäume zweigen will/ da sie sonst nicht allzeit wol gedeyen/ und gar selten gerathen/ wann man sie auf andere Weise peltzen will; solches nun (wie Sieur le Gendre, Curé d' Henoville, in seiner von Georg Edelbach verteutschten Baumgärtnerey fol. 52. berichtet) verrichtet man folgender Gestalt: Wann der Pflaumstock/ darauf man zweigen will/ und der Pfersich- oder Marillen-Baum/ von dem man zweigen will/ in rechter Weite voneinander/ das ist/ so nahe beysammen stehen/ daß sie einander erreichen mögen/ so muß man den Zweig des Pferschbaums gegen dem Pflaumstamm/ um das Ort/ oder die Gegend zu finden/ da man es schneiden und einlegen muß/ damit man es fein geschicklich einlegen könne/ hernach schneidet man den Zweig im 2jährigen Holtz (dann/ wann man es in das jährige Holtz schneidet/ gerathet es nicht so wol/ weil es ein zu grosses Marck hat) also/ damit das Marck nicht entdeckt werde; wañ diß geschehen/ spaltet man den Zweigstock nicht in/ sondern ein wenig neben dem Marck/ und füget das geschnittene Zweig (welches noch allzeit an seinem Stammen halten/ und nicht abgenommen werden soll) recht ordentlich darein/ und/ damit der Zweig von dem Stam̃ nicht wieder abweiche/ so nimt man Bast von Ulmen-Baum/ so am besten/ oder weiche Küefferbänder/ welche nicht so dienlich als der Bast sind/ verbindet den Zweig und machet einen Bund/ wie man sonsten in dem Zweig spaltet; wañ nun beede Säffte/ des Zweigs und des Stämleins einander begegnen/ nimmt es den Zweig gar gern/ ja fast unfehlbarlich an; endlich/ wann der Zweig beklieben oder angenommen/ schneidet man den Zweig von seinem Mutter-Stamm ab.

Cap. XVIII.

Noch andere Weisen/ die Gärten mit Bäumen zu vermehren.

Es haben etliche Bäume die Natur an sich/ daß/ wann man ihre gerade / frische / aufschiessende Zweige nimmt / sie unten und oben abstutzt / und setzt sie in die Erde / also / daß man das untere Theil auf einen frischen feuchten/mit Küh-Koht vermischten Laim stellet/und Haber und Gersten herum säet/und die Gruben nachmals zufüllt / und wol vertritt / obenauf aber auch einen laimichten/ feuchten/ umgekehrten Wasen schlägt/ so bewurtzelt sich solcher Zweig/ und treibt oben aus. Auf diese Weise kan man Feigen/ Rosen/Aepffel/ Nespeln/Kirschen/Maulbeer/ und sonderlich die Bäume/die Marck in sich haben/fortpflantzen.

Michael Knab in seinem Hortipomolegio, im ersten Theil cap. 17. erzehlet dieses folgende Stücklein / daß ein Baum das andere Jahr Frucht tragen solle: Es wird ein schöner junger Ast/eines Hauen-Stiels dick/ der geschlachte Rinden und nicht so viel Neben-Aestlein hat/ von einem fruchtbaren Apffel-Baum erwählet/und biß auf die oberste Gipffel ausgeschneittet/im Herbst im abnehmenden Monden/und wird unten die äussere Rinden biß auf das Grüne/einer Spannen lang/abgenommen/ oder mit einem spitzigen Messer wol gepickt / daran ein Hafen unten am Boden mit einem Loch gestossen/ oder/ daß man einem Haffner einen gedreheten Topff/ mit einem Drat voneinander geschnitten/brennen lasse/solche zweymal um den Ast binde/mit gutem Erdreich und kurtzen Mist ausfülle und verwahre / und folgenden Frühling vom Baum mit einer Sägen abschneide/und in ein gut Erdreich setze/der bringt/wo nicht das erste/doch das andere Jahr Frucht. Item/nimmt man im Herbst von einer Weyden oder Buchen einen geschlachten Stamm/ so lang man will/3. oder 4. Schuh lang/kürtzer oder länger/darein werden mit einem Näbinger eines Schuhs/ oder 8. Zoll lang voneinander / Löcher durchgebohrt / darnach nimmt man von geschlachten Obst-Bäumen gerade Aeste/ die just in die Löcher gehen / die schneidet man aus/ nimmt die Rinden unten hinweg/ so dick und so weit sie in die Buchen oder Weyden gehen und steckt sie in die Löcher / und setzt sie also in ein gutes Erdreich / übers Jahr gräbt mans wiederum aus/ sägt den Stock zwischen den Stämmlein voneinander/lässet jedes Theil Stock bey seinem Zweiglein/und versetzt sie also/ wohin man will.

Oder/nimm weydene Stecken/groß und klein/wie du sie haben willt/stoß sie am aller Heiligen-Abend in ein gutes Erdreich/und setze einen von dem andern/ so weit du die Bäume versetzt und abgesondert haben willt / laß sie also stecken/biß auf den Christ-Abend/ darnach nim Aeste/die geschlacht und glatt sind/von allerley fruchtbaren Bäumen/beschneide sie wol uñ zeuch die weydenen Stecken heraus/ hingegen stecke die Aeste in die Löcher/ stoß das Erdreich zu/so bekleiben sie/und werden fruchtbar.

Oder/ nimm im Mertzen einen frischen Buchen-Ast/ eines Manns Arm dick/und bohre diesen überzwerch/mit allerley Näbingern oder Bohrern / groß und kleine Löcher/biß auf die unterste Rinden/oder gar hindurch/und nimm hernach von Birn- und Aepffel-Bäumen Zweige/so groß und klein/ als sie sich in die Löcher fügen/ darnach verwahr die Buchen mit den Zweigen oder Aesten/ in einem guten Erdreich eingelegt / doch kaum einer Spanne tief/ die Aeste sollt du zuvor stümmeln / daß sie nicht Blühe auswerffen/ darnach in dem andern Mertzen/grabe sie mit den Aesten aus/zerschneide sie mit einer Sägen / und ein jedes besonders abgeschnittene Bloch mit seinem Zweig/sollt du in ein gutes Erdreich setzen/so bekommen sie bald Früchte. Oder/ beschab einen alten Baum-Ast/ welcherley Art du willt / von der Rinden/ von aussen/biß auf das Grüne/ eine Spanne lang/ oder kürtzer/diß soll geschehen im Herbst/ im Abnehmen des Monds/bestreich ihn mit Küh-Mist und Erdreich/ und umwind ihn mit Bast/darnach im Mertzen/wann man Bäume zu setzen pflegt / so schneid den Ast von dem Baum/und setz ihn ins Erdreich; oder/nimm einen Zuber oder grossen Topff/und ziehe einen am Baum stehenden Ast im Herbst (wann die Blätter abfallen) dadurch/bey dem Loch/das du zuvor nach Proportion der Grösse des Asts/must hinein machen/ pecke und zerstich den Ast mit einem Messer/ so weit er im Topff stehet / thue Erdreich hinein/und bewässere ihn über 8. Tage/ im Mertzen darnach schneid ihn vom Baum / zerschlag den Topff/ und setz ihn in die Erde.

Item/reiß im Winter einen ziemlichen dicken Ast von einem Baum/von oben herabwärts/also/daß ein Stuck vom alten Holtz an dem Ast hängen bleibe/ und es schier wie ein Menschen-Fuß aussehe / diesen Fuß zerstich allenthalben mit einem Nagel/und setz ihn ohngefehr eine halbe Elen tief in die Erde. Diese von denen Alten gegebene Curiositäten / hab ich nicht hergesetzt/ daß viel darauf zu halten wäre/ sonderlich/wo Superstitionen und Tagwählereyen mit unterlauffen / daher habe ich auch viel andere dergleichen Brod-lose Künste mit Fleiß unterlassen und übergangen.

Cap. XIX.

Von den Instrumenten die zum Peltzen gehören.

Wo wolbestellte Gärten uñ fleissige Haus-Vätter sind/da hat man gantze Peltz-Zeuge beysammen in einer breiten Scheiden/darinnen alles zu finden / was zum Peltzen gehörig/ und nothwendig darzu gebraucht wird; die Scheiden werden schier auf die Art formirt/wie die Binder zu tragen pflegen ; und waren sonderlich die Wiedertäuffer/so sich in Ungarn hin- und wieder befanden/treffliche Meister/solche zu verfertigen/ daß man einen solchen Peltz-Zeug / wann er sauber gehalten wird/viel Jahr lang zu diesem Dienst anwenden kan;da ist erstlich darinnen ein subtiles/doch sehr scharffes Hand-Säglein/ die Wildling abzusägen ; zum andern/grosse und kleine/ gerade und krumme/ doch alles wolgeschärffte Messer / Stämm-Eisen/ breiter und schmäler/ damit man den gespaltenen Stamm voneinander zwingt/ wiewol man auch Keul oder Zwickel dabey hat von Helffenbein oder Buxbaum/ und andern harten Holtz/ die tauglicher darzu gehalten werden.

Eben aus dieser Materi hat man auch Pfropff-Bein oder Peltz-Hölzer / damit man die Rinden von dem

Stamm abledigt / wann man in die Rinden peltzen/ oder auch / wann man äugeln will.

Und berichtet Michael Knab / und aus ihm Herr Dümler / wann man diese Beinlein von den spitzigen Geweyhe eines Spieß-Hirschens / der zu rechter Zeit (Zweiffels ohne zwischen Mariæ Himmelfahrt und Geburt) gefället ist / machet / soll der Stamm / darzu man ihn braucht / vor dem Wurm und Brand sicher seyn; diese Beinlein werden unten eines Glieds lang scharff / schmal / und inwendig ein wenig gebogen formirt / damit sie sich nach dem runden Stämmlein desto besser bequemen mögen; in diesen Peltzzeugen hat man auch gemeiniglich ein Hämmerlein gantz von Eysen/ daran das mittlere Theil eine Feil / der unterste aber ein Näbinger oder Bohrer ist; etliche brauchen nur ein höltzern Schlägelein darzu / so aus hartem Holtz gemacht ist / das aber gleich gilt.

Wann man von einem Hasen das Schinbein recht formiret/daß man damit die Rinden abledigen/und darein peltzen kan / so wird demselben Peltzer kein Hase beschädigen / soll auch für den Zierey oder Brand sicher seyn / wie Herr Philipp Jacob von Grünthal in seinem geschriebenen Haus-Büchlein bezeuget.

Der Peltzmeister muß auch haben ein geflochten Körblein / darein er nicht allein den Peltzzeug / sondern auch die Zweige und Weiden-Bänder/ Pels-Wachs/ Hadern / Mieß und dergleichen beysammen hat / und leicht hin und wieder bringen kan. Von den übrigen Garten-Instrumenten wollen wir im folgenden fünfften Buch weitere Anregung thun.

Zu den Bäumen muß man auch haben Hauen und Grabscheider / sie auszunehmen und einzusetzen / eine Meßschnur / die in Quincuncem oder andere Form kommende Bäume auszutheilen / einen Moß- oder Baumschaber / allerley Hand-Häcklein / oder Beil/ eine Raupen-Scheer / einen Leeser oder Obstbrecher/ eine Leiter / einfach und doppelt / Körbe/das Obst darein zu brechen / und dergleichen Sachen mehr / wie denen Garten-Verständigen ohne diß wol wissend ist.

Cap. XX.

Auf was Stamm man jede Frucht peltzen solle.

Es ist gantz kein Zweiffel / auch der natürlichen Eigenschafft aller Gewächs/als auch der Vernunfft am ähnlichsten / daß es das beste sey/ wann man gleiches auf gleiches peltzet/dann je mehr die Art und Natur des Stamms und des Pfropff-Reisleins einander verwandt ist/je besser/ geschlachter/ kräfftiger / und seiner eignen Natur gemässer/ und schöner wird die Frucht/ dann/obwol Aepffel/ allerley Gattungen / auf einen Aepffel-Wildling gepfropfft / scheinet von einer Natur seyn / und auch warhafftig einer Natur ist / so ist doch dieses nur der erste Gradus ihres Wohlgedeyens; unvergleichlich edler und besser werden sie/ wann auf die vom geschlachten guten Obstkern erwachsene Wildling/ sonderlich aber auf ihre eigene Art gepeltzt werden; diß ist der höchste Grad der Perfection.

Weil aber dieses nicht allzeit möglich / so ists doch rathsamer / man nehme Wildlinge gleicher Art mit den Pfropff-Reislein / als daß man Aepffel auf Birnen/ Pflaumen / Pfersich und dergleichen / so fremdes Geschlecht sind / zu impffen versuchen will / da sie selten gerathen/ oder da sie auch zu Zeiten gerathen/ härter/weicher / dünner / dicker / an der Farb und Grösse/ Geschmack / Krafft und Wirckung / eine mehr als die andere / nachdem die Art und Natur des Stammens und des Pfropff-Reises weit oder nahe verwandt seyn/ verändert und verringert werden / auch selten so lang dauren mögen. Ich will zwar der alten Meynung / wie diese Peltzungen auf unterschiedene Sorten geschehen mögen / hier anzeigen / ohne daß ich viel darauf halte/ oder einem Haus-Vatter solche zu probiren veranlassen wolte.

Columella lib. 5. cap. 11. vermeint wol / er wolle einen Weg weisen / wie man einen jeden Zweig einem jeden Baum einpflantzen möge / und gibt ein Exempel/ wie ein Oelbaum in einen Feigenbaum/durch die jetziger Zeit wohlbekannte Ablactation / könne transplantirt werden / und beschliesst mit diesen Worten: Also magst du einen jeden Zweig auf einen jeden Baum impffen; welches er auch in libro peculiari de Arboribus cap. 26. wiederholet.

Den Pfersichbaum auf eine Weide zu bringen/ lehret Palladius lib. 3. cap. 17. Constantinus IV. im 10. Buch seines Feldbaues im 38. Cap. weiset aus dem Diophane, eins theils sehr ungereimte/und fast unmögliche Impffungen / als daß man Feigen auf Mandeln und Ahornen; Maulbeerbaum auf Kästen und Buchbäume; Birnen auf Granaten / Maulbeer / Mandelbaum und Therebinthen; Aepffel auf Zwetschgen und Ahornen; Nüsse auf Hagdorn; Granaten auf Weiden; Lorbeer auf Eschenbaum impffen solle; bekennet aber eben daselbst/ daß er offt versucht habe/ Aepffel auf Citronen zu peltzen / so offt sie aber ausgetrieben haben/ sind sie wieder verdorben; meldet doch dabey / wann sie bekleiben/ so werde eine Frucht daraus / die man Citronen Aepffel nennet; Item / so man Citronen auf Maulbeerbäume pfropffet / so werden rothe Citronen daraus. Sagt auch ferner: Die Kütten und wilde Feigen nehmen alle Bäume an / drum mag man sie hin impffen / wohin man will; die Citronen werden recht auf Granaten gepeltzet / wie Didymus in seinen Feld-Büchern sagt. Florentinus vermeint / man möge wol einen Rebstock in einen Kerschbaum impffen / daß er im Frühling Trauben trage; Item/ wann man einen Oel-Zweig auf Reben peltzet/ so gebe es eine Frucht / die man Oel-Trauben nennet.

Diß alles hab ich nicht aus Scartecken der Betrieger oder speculirenden Fantasten/die/aus Begierde/ Geld zu machen/ offt auch aus Einfalt/ihres gleichen/zu ungläublichen Dingen überreden wollen; sondern aus den berühmtesten Authoren/aus den Römern und Griechen anziehen wollen / daß man sehe / daß die Begierde/ neue wundersame Dinge und Metamorphoses zu erfahren und zu wissen/ auch bey vielen hochvernünfftigen Leuten eine Leichtglaubigkeit verursacht habe / daß die von der vielfältigen Vermöglichkeit der wirckenden Natur / auch offt unmögliche und ungereimte Sachen

geschlos-

geschlossen und geglaubet/ und dardurch sich selbst und viel andere betrogen und hinter das Liecht geführet haben. Nicht sag ich dis/ daß es durchaus zu laugnen sey/ weil viel Bäume so Gast-frey sind/ als sonderlich Pflaumen und Kütten/ daß sie offt auch andere Sorten beherbergen; sey ihm aber wie ihm wolle/ so ists einmal wahr/ daß sie hart gedeyen/ oder da sie gedeyen/ nicht lang dauren/ oder da sie auch lang dauren/ nicht so gute und wolgeschmackte Früchte bringen/ als wo die Natur und Erfahrung selbst übereinstimmen.

Cap. XXI.

Wie den jungen Bäumen zu warten.

DEr weise Plato hat den Menschen nicht vergeblich einen umgekehrten Baum genennet/ dann wie dieser in der Tieffen/ das ist/ in der Wurtzen/ seinen besten Lebens-Safft und Krafft heget: Also hat jener in der Höhe/ das ist/ in dem Kopff und Gehirne/ seine vornehmste Qualitäten/ da beedes Vernunfft/ Einbildung und Gedächtnus/ ja alle fünff Sinne ihren Thron haben/ davon auch alle Nerven und Flächse den gantzen Cörper/ mit ihren lebendigen Geistern/ regen und bewegen; und wie das menschliche Leben in die Kindheit/ Jugend/ männliches und hohes Alter eingeschrenckt/ jedes seine gewisse Zufälle und Anmuthungen hat: Also könte man auch von den Bäumen wol mit Warheit sagen/ daß sie in der Kern-Schul ihre Kindheit/ in der Peltz-Schul ihre Jugend/ in dem Baum-Garten ihr männliches Alter durchstreichen/ bis sie auch das herannahende Alter/ und anderwärts herrührende Fälle/ hernach gar dem Tod übergeben/ und zu dem gemeinen Schluß der Sterblichkeit forteilen und einstürtzen.

Wie nun jegliches Alter des Menschen seine besondere Wartung hat/ und sonderlich die Jugend/ durch mühsame gute Information, heilsame Lehren/ gebührliche Straffen/ kräfftige Vermahnungen/ vom Bösen ab- und zum Guten angehalten werden muß: Also haben die in der Kern- und Peltz-Schul stehende junge Bäumlein gewiß fleissiger Obsicht und auch Züchtigung vonnöthen/ daß sie in die gebührende Höhe und Dicke kommen/ und endlich dem Baum-Garten eine Zierde geben mögen; und bin ich gar nicht der Meynung wie etliche vorgeben/ man soll die jungen Bäumlein bis ins dritte Jahr nicht mit dem Messer berühren/ dann ich kan mit Warheit bezeugen/ daß es besser ist/ wann man den Bäumlein/ so bald sie sich herfür thun und erheben/ mit Ausschneiden und Abbrechen des übrigen Laubes forthilfft/ damit sie in die Höhe steigen/ und sich nicht auf den Boden/ wie Stäudlein/ ausbreiten; und kan sagen/ daß ich diese/ durch Ausnehmung der untern Aestlein/ über sich gebracht/ die/ nachdem sie ein Stämmlein einer halben Elen hoch getrieben/ im andern Jahr subtil geritzt worden/ bald in die Dicke kommen/ und habe sie auch eben zu diesem Ende/ durch Abnehmung des obristen Gipffels/ also gestärckt/ daß ich übers Jahr/ im Frühling/ schon fast die Helffte in die Peltz-Schul bringen/ und dardurch den übrigen auch Raum lassen können/ sich desto leichter zu ergrössern/ ja das dritte Jahr auf die in der Peltz-Schul/ die meistens wie ein starcker Daum eines Manns/ wenigstens Fingers-dick gewesen/ also gepeltzt/ daß ich allweg anfangs einen dickern und schwächern Wildling zusammen gesetzt/ und auf den stärckern jederzeit zwey Stämmlein gepropfft/ und wann sie beede gewachsen/ das schwächere gepeltzte Zweiglein/ auch den darneben nächst-stehenden schwächern Wildling ablactirt/ so das vierdte Jahr geschehen/ und sie das fünffte Jahr schon in den jungen zugerichteten Baum-Garten gesetzt/ davon ihr etliche im sechsten/ meiste aber im siebenden Jahr nach der ersten Kern-Saat ihre Frucht gegeben/ und hernach also continuirt haben.

Wahr ist wol/ daß man in der gar zarten Jugend/ wo möglich/ der Bäumlein/ sonderlich der Birnbäum/ mit allzuvielen Umstümmlen verschonen solle/ und wann sie nur einen Stamm aufschiessen/ damit vergnüget seyn/ wann sie sich nur nicht wie ein Gesträuch in viel Stämmlein austheilen; dann/ dis muß entweder zeitlich verwehret/ oder das Bäumlein wird gantz untüchtig werden; so bald man vermercket/ daß der Stamm das Reislein bey dem jungen Peltzer angenommen/ und solches zu treiben anfängt/ muß man alles Gebände von Tuch/ Rinden und Bast wegthun/ und dem Bäumlein die völlige Freyheit geben/ ausser daß es angepfählt und und mit Peltz-Wachs verstrichen bleibe.

In den ersten 2. oder 3. Jahren nun/ müssen die Peltzer mit sonderbarer Sorgfältigkeit beobachtet seyn/ sonderlich anfangs/ da der Stam den fremden Reislein seine Nahrung/ als eine neidige Stief-Mutter/ ungerne gibt/ und lieber seine eigene Zweige ernähren will/ daher er bald unten/ bald in der Mitte/ bald oben/ Neben- und Wasser-Zweige austreibt/ die man stracks abnehmen/ und den Stamm damit nöthigen muß/ seinen Lebens-Safft mit dem Reislein zu vereinigen. Es ist auch dis zu beobachten/ daß man die Wildlinge in der Kern-Schul/ wann sie sich einmal in die Höhe schwingen/ ein Elen hoch wenigstens/ alle untere Aestlein mit einem scharffen Messer im Auswärts glatt abschneide/ so verwachsen sie schön/ und werden zum Peltzen desto tüchtiger/ man mag sie dennoch so nieder oder hoch peltzen/ wie man will/ dann dis ist eine gemeine Regel: Je höher der Stamm gepeltzt wird/ je schwächer er treibt/ je näher der Wurtzel/ je stärcker; so beedes die Erfahrung bezeuget/ und der Vernunfft gemäß ist; und ist das hohe Peltzen nur darum/ daß/ wann etwan eine Peltzung mißrathet/ man das folgende Jahr wieder in der niedern peltzen kan; das beste ist anderthalb oder ein paar Spann von der Wurtzen. Wann nun zween Zweige geimpfft worden/ und kommen beede/ so treiben sie meistentheils ungleich/ einer schwächer/ der ander stärcker/ da soll man den schwächesten ablactiren/ wie schon gedacht; oder ein Häfelein/ so man zerlegen kan/ etwas grösser/ als man zu den Nägelein gebraucht/ mit Erden anbinden/ und also auf folgenden Frühling abschneiden/ und weiter setzen: so kommt der schwache Zweig auch zu Ehren/ und der stärckere verdoppelt sein Wachsthum/ und trägt desto eher Frucht.

Wann

Wann man den einen/ als schwächesten Zweig hinweg thut/ muß es mit einem scharffen Säglein geschehen/den Schnitt muß man mit einem Messer wohl abglätten/ und mit gutem Peltz-Wachs wol verstreichen/ soll geschehen/ weil der Safft noch übersich dringet/ so wimmern sie eher.

Es ist den jungen Bäumlein sehr schädlich/ wann man sie also setzet/ daß die abträuffende Regentröpffen von grossen Bäumen/ anderer Art/ auf sie fallen können. Der Aschen ist besser zu den jungen Bäumen/ als alle andere Dunge/ dann er tödtet alles Ungeziefer/ so ihm pflegt zu schaden/ und lässt sie nicht zur Wurtzen annahen. Wann man einen jungen oder alten Baum siehet gelb werden/so ist man versichert/daß seine Wurtzen kranck sind; nun können die Wurtzen nicht leiden/ weder zu grosse Feuchtigkeit und Kälte/ noch zu grosse Trockene und Hitz; wie diese zwey Extrema, die zur Nahrung der Bäume erforderte Beschaffenheit der Erden zerstören / das Wasser durch seine Kälte vertreibt die gebührliche Wärme/ welche die Erden heget und lebendig macht/ daher sie davon gleichsam todt und untüchtig wird/ einige Frucht zu bringen/ es hinterhaltet den Safft/ und schadet dem Baum/ (wie Sieur le Gendre bezeuget) so sehen wir auch/ wann es im Sommer viel kalte Regen gibt / daß die allergrünlichsten Bäume gelblicht werden; die allergröste Hitz ist gleichfalls schädlich/ diese trocknet die Erden gar zu sehr/ und verzehret die Feuchtigkeit / so die Wurtzen nehren soll. Auch ist nothwendig / daß man im Martio, wann das Erdreich wol umgearbeitet ist/langen Mist/ der keine Hitze hat / drey Schuhe breit rings um den Stammen her/und vier Zoll dick/ oder/ wofern man keinen Mist hat/ an dessen statt Farrenkraut/ im Anfang des Brach-Monats/ daselbst zettie/ damit man also das Erdreich kühl behalte/ das Ungeziefer vertreibe/ und die Wurtzen beschütze/ und soll man bey jungen Bäumen/ von Jahren zu Jahren/diese Arbeit also fortsetzen/ bis er wol erstarcket. In einem Grund/ der allzeit feucht ist/ hat das Obst nie keinen so guten Geschmack/ als an erhabenen Orten/weil das Wasser daselbst leichter ablaufft. Im Mertzen und April muß man den Bäumen/ die zu gail werden/ die Wurtzen unten entblössen/ und ihnen alle Wurtzen (ausgenommen die Haupt-Wurtzen) spalten/ damit die übrige Feuchtigkeit heraus fliesse/ das ist dem Baum so gut / daß er sich dardurch verjünget.

Hartlieb Legacy, ein Engelländer/schreibt: Wann ein junges Bäumlein drey oder vier Jahr alt worden / soll man ein Stücklein von einem alten Pantzer nehmen/ und seine Rinden wol damit reiben / doch also/ daß die Rinden nicht abgehe / so wird es dasselbige Jahr im Wachsen wohl zunehmen.

Vor Winters müssen die zarten Peltzer fleissig in Stroh eingemacht seyn/ sie vor der strengen Kälte/ als auch vor der Hasen Nagen zu verwahren/die sonderlich ihnen gegen dem Frühling/wann der Schnee lang liegt/ und die Saat noch aller schlammicht auch wenig Grase gewachsen ist/ sehr nachstellen/ daher man ihnen das Stroh desto länger lassen kan.

Wann die Peltzer allzuhoch aufsteigen / und eine schwancke Spitzruthen zeigen will/kan man solchen/der Nothdurfft nach/wie schon gedacht worden/ abgipffeln/ doch soll man ihn/von Rechts wegen/so lang lassen/ als man haben will/daß der Stamm bis auf die ersten Aeste werden solle/ daß man aufs wenigste mit ungebogenem Leibe durchgehen kan/ und ist häßlich/wann man/wie in einem wilden Wald/durch die Bäum gleichsam kriechen muß/bis dahin nun soll der Stamm glatt seyn; hernach obenher lässt man ihm die Augen und Aeste frey wachsen/ und reiniget allein die übrigen unnützen Aeste / daß sie/sonderlich inwendig/nicht zu viel treiben/wofern aber die Aeste wolten zu dünn und zu schwach werden/nimmt man ihnen nur den Wipffel ab/so stärcken sie sich bald.

Das Beschneiden der Peltzer und umgesetzten Bäumlein geschiehet zwar meistens im Herbst/wann sie versetzt werden / indem aber ein harter Winter also den zarten offenen verwundeten Aestlein leicht schaden mag/ ists rathsamer/ man stümmle sie erst auf künfftigen Lentzen/ da der aufsteigende Safft zu Verwimmerung des Schadens viel beyträgt.

Vor unbescheidenen groben Ausschneiden soll sich ein Gärtner hüten / dann je weniger Wunden ein Baum/ sonderlich im Stammen hat/ je länger dauret er/ daher man sie fein mit einem scharffen Messer auf das glätteste abschneiden/ und hernach mit Peltzwachs / oder wenigst mit vermischtem Leim und Küh-Koth bestreichen soll/ so überwimmern sie bald; am besten ist/ daß man einen Baum in der Jugend gestalte / wie man seinen Form im Alter haben will/ weil die alten Bäume/wann man viel darinnen umhauet und stümmlet/ gern schadhafft werden/ und offt gar verderben.

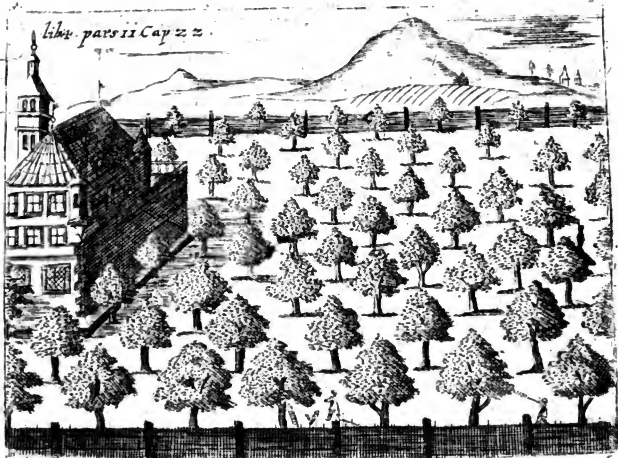
Der Herr von Verulam vermeynet/es helffe sehr viel zur Dauerhafftigkeit eines jungen Baumes/wann man ihm die erste Blühe offtermals abbricht/oder wenigst deren nicht zu viel lässet/weil dieser Safft/der nothwendig in die Frucht gehen müste/aller zu Stärckung des Baumes angespendet wird. Vom Dungen/Wässern/und wie das Ungeziefer zu vertreiben/ soll hernach folgen.

Dis aber ist hier noch zu mercken/ daß man die jungen Stämmlein/wann sie etwas schwach sind/und sonderlich auch die Stämme / wann sie die Peltz-Zweige/ (wie offt geschiehet) überwachsen/ im Februario und Martio/ wann der Safft über sich wallet/ mit einem scharffen Messer in die äusserste grobe Rinde (ohne daß man auf das Holtz komme) zwey oder drey subtile Rißlein thue/ nach der Länge abwärts an den Stammen/ so wird sich die Rinden hernach Fingers breit und mehr/ bey einem jeden Riß voneinander thun/ und der Baum mercklich dicker werden; da sonst/ wann die Rinden erstarckt/ und man ihm durch dieses Schrepfen nicht wehret/ das Holtz in die Enge zusammen gedrenget/ den starcken Harnisch der festen Rinden nicht ausdehnen oder erstrecken kan.

Wann nun die Peltzer an ihrem endlichen Platz stehen/ muß man jährlich die Erden herum aufriegeln/ und kein Gras oder Unkraut dabey wachsen lassen; müssen auch die ersten Jahr / bis sie gnugsam erstarcken/wol mit Pfählern und Stangen verwahret werden/ und die Stangen (glatt und rund / weder eckicht noch ästig/ noch knöpffig seyn sollen) also eingesteckt werden/ daß sie zwischen dem Peltzer und dem Ort/ wo gemeiniglich Wind und Regen herkommt/ (so man Wetterlucken zu nennen pflegt) kommen/ daß / wann der Wind wähet/ das Stämmlein von dem Pfähler abwiche/ dennoch durch das Strohband gehalten werde/ daß es nicht abbrechen mag.

Hingegen/ wann der Peltzer zwischen der Stangen [u]nd der Wetterlucken stehen muß/ schlagen ihn die [W]ind an die harte Stangen an/ und zerreiben und [v]erwunden die zarten jungen Aestlein/ wie auch oben [a]n den Weinstöcken allbereits davon Anregung geschehen/ so fürnemlich zu verhüten.

Wann gute Peltzer in den Feldern oder Wiesen stehen/ müssen sie mit Fleiß eingezäunt/ die Zäune aber oben mit Dornen belegt werden/ damit sie das Vieh/ sonderlich die Geiß/ die den jungen Peltzern gefährlich sind/ nicht beschädigen mögen; viel stecken auch zu den jungen zarten Peltzern einen dürren Ast/ der etwas höher drüber geht/ daß die Vögel nicht darauf sitzen/ und ihn abbrechen möchten. Von den übrigen Stücken wollen wir hernach bey der Wartung der fruchtbaren Bäume gedencken.



Cap. XXII.

Vom Versetzen der Bäume und ihrer Ordnung.

MAn muß so wohl die Art und Eygenschafft des Baumes/ als die Gelegenheit des Orts ansehen/ man kan zwar denen Bäumen/ die man in einen ordentlichen Baum-Garten bringen will/ einen Form nach Belieben geben/ doch an einem Ort/ welches sehr den Winden unterworffen ist/ müssen sie etwas enger als sonsten gesetzt seyn/ besser ist es aber zu weit/ als zu eng/ die schwächesten und kleinesten setze man gegen Mittag so kan die Sonne auch die übrigen berühren/ und die kleinen sind vor den Nord-Winden beschirmet. In Quincuncem positis arboribus, Solem undequaque imminere potest, quod ad fructuum maturationem potissimum conducit: Wann man die Bäume in das Fünffeck ordnet/ kan die Sonne allenthalben leichter durchdringen/ so zu der Fruchtbarkeit ein grosser Vorschub ist.

Theils setzen ihre Bäum in gerade Zeilen/ theils in die Runde/ so doch gleichwol nicht viel üblich ist. Die Distanz muß bey dem Kern-Obst von 30 bis 40 Schuh/ bey dem Stein-Obst halb so weit seyn/ Birnen- und Apffelbäum können wol alternirt werden/ weil dieser lieber in die Breiten/ jener aber in die Höhe wächst/ also daß Sonn und Lufft beederseits zur Hülffe und Beförderung gedeyen kan. Das Stein Obst soll seinen besondern Platz haben/ kan auch deren theils/ als Marillen/ Pfersich und dergleichen/ im Kuchen-Garten/ wo sie nicht schaden können/ ihre Quartier beziehen. Insgemein ist diese Regel bey allen Umsetzen in acht zu nehmen/ daß man/ nach des Grundes Fruchtbarkeit oder Schwachheit/ den Bäumen/ auch weiter oder näher von einander/ die Stelle eingeben muß: Der Autor der Instruction, pour les Arbres fruitiers 1655. zu Haag in Holland ausgangen/ ist der Meynung/ man soll Zwetschgen/ Pfersichen und Kerschen in abgesonderte Schächtl eintheilen/ daß jede Gattung von der andern beyseits allein stehe.

In guten Gründen sollen die Löcher sechs Schuhe ins Gevierte/ für die Birnbäume zween/ für die Apffelbäume aber einen Schuh tieff und hohl gemacht werden/ dann/ wann die Gruben tieffer sind/ so folgen die Wurtzen dem guten Erdreich nach/ und steigen hinunter bis auf den Grund/ allwo/ wann sie bestehen/ und nicht genug Nahrung haben/ so fangen sie an abzunehmen/ und schwach zu werden/ an statt/ wann man sie wol hoch

setzet/

setzet und ihre Wurtzen in den obristen / als besten Erdreich herlauffen/ solche gar wol fortkommen/ auch grössere und bessere Früchte bringen. Weil nun das Erdreich/ so man in Machung der Löcher ausgräbt / nicht alles gleich gut ist / und man nur die beste nehmen soll/ die Löcher wieder auszufüllen / also ist es gut/ daß man wisse/ daß nicht allein an dem Ort/ wo Tuffstein und Kißling gar nahe sind/ sondern auch im besten Erdreich/ das oberste allzeit das beste ist/ das unterste aber hingegen/weilen es die Wärme der Sonnen niemal empfindet/ noch die süsse Feuchtigkeit / so der Regen mit sich bringt/ empfanget/ gleichsam todt und unfruchtbar ist/ darum soll man die unterste Erden niemals zu oberst in die Gruben legen/ weil sie da nichts nutzen würde.

Wer gutes wolgeschmackes Obst/ sonderlich von edlen Birnen haben will/ der mache die Gruben (wohin er sie setzen will) sechs Schuhe breit / und sechs Schuhe tief/ zu unterst dieser Gruben lege er Mörtel und Gemörsel von abgebrochenen Mauren/ oder kleinen Mauer-Steinlein/ so die Mauer von den Sand- und Bruch-Steinen schlagen/ einen Schuh hoch/ aber keine Kißlingstein/ weil sie zu kalt und der Wurtzen schädlich/ darnach leg er einen Schuh gute Erden / auf dieselbe wieder ein Schuh hoch Mauer-Mörtel / und dann wieder einen Schuh hoch gute Erden/ und so fortan/ bis die Gruben ausgefüllt ist/ und sollen die Bäume nicht tieffer als einen Schuh in die Gruben/ und ihre Wurtzen nicht auf den Mörtel oder Mauerkoth/ sondern auf die Erde gesetzt / auch wann die Wurtzen ein wenig mit Erden bedeckt sind / aussen herum ein guter Theil Mist darzu gelegt werden. Die Mörtel (sagt Sieur le Gendre) sind um dreyer Ursachen willen gut/ erstlich/ weil sie nicht so gedrang und fest auf einander kommen/ daß es nicht einige Höle oder Raum darzwischen gebe/ daß darinnen eine Lufft entstehet/ die eine Feuchtigkeit mit sich bringet/ so das Erdreich feist machet. 2. Weil dieser Mörtel oder Steinlein verursachen/ daß die Wurtzen im Winter/ wegen ihrer mittheilenden Wärme/ wenig Feuchtigkeit empfangen. 3. Weil die Wurtzen im Sommer eine gute Kühlung von denselben erlangen/ dann wie die Hitze des Sommers die Kälte/ also die Kälte des Winters die Wärme in die Hölen der Erden jagt und eintreibet; weil aber der Apffelbaum nicht so tieffen Grund bedarff/soll man ihre Gruben nur zween Schuh tieff/ und sechs Schuh weit machen/ wie ein Frantzösischer Author Mallet, referente Geroldo Edelbach in seiner verteutschten Baumgärtnerey des du Gendre , haben will.

In guten Feldern soll die gemeine Weitschafft/ zwischen den Birn- und Apffelbaum/ seyn von acht bis in zehen Klafftern; wann das Feld darzwischen dem Vieh zum Wieswachs oder Grasung soll gelassen werden/ ists genug/ so man sie vier bis in fünff Klaffter von einander setzet; an denen Orten aber/ wo starcke Winde wehen/ soll man sie nicht mehr als drey bis in die vierdte Klaffter von einander entfernen / damit sie nahe beysammen stehend/ einander gleichsam unterstützen/ und die Winde aufhalten; im Sand und steinichten Erdreich ist es gut/wann man gleiche Weiten/ von drey bis in vier Klaffter/ beobachtet / wie le Gendre will.

Die Bäume die man versetzen will/ denen muß man die Wurtzen säubern / sie stutzen / und von den kleinen Flachs-Wurtzen reinigen; die in freyer Lufft stehen / und einen hohen Stamm kriegen sollen / muß man etwan sieben Schuh hoch abstümmlen / und alle kleine Aestlein und Trag-Knospen hinweg nehmen/ weil die Aeuglein / so aus des Baums Rinden und Stamm herfür schiessen/ viel lustiger wachsen.

Die Pflantzung ist darum im Herbst am besten/ weil der Safft abwärts zur Wurtzen steigt/ und insgemein ist der Safft des Baums nicht in dem Kern / sondern in der Rinden/ daher man offt sihet Bäume/ die inwendig gantz hol und ausgefault sind/ wann sie nur am meisten Umfang der Rinden frisch sind / nichts desto weniger Frucht bringen.

Als muß nun die Maas und Weitschafft gemacht werden / nachdem das Erdreich fett/ fruchtbar und gut ist/ und nachdem die Bäum in selbiger Gegend groß wachsen. Die Gruben zu den Bäumen dörffen nicht gar zu tieff/ sondern sollen desto breiter seyn/ weil die Wurtzen nicht zu tieff kriechen/ sondern sich lieber in der Flächen/ wo der Grund neulich umgegraben/ als in der Tiefen austheilen; müssen also in leimichten harten Grund wenigstens sechs Schuh breit/ und im sandichten leichten Boden vier Schuh breit gemacht werden; für Nüß- und Kästen-Bäum müssen sie noch breiter seyn und zwey Schuh tief/da man hernach einen halben Schuh tieff gute Erden darzu bringt; Im Sand kan man einen halben Schuh tieffer graben/also auch wann der Ort abhängig und trocken ist; das obere Theil der Erden / als das beste / kan man absonderlich legen / sie hernach nächst bey der Wurtzen einzutheilen; die Gruben müssen lang vorhero/und (wie viel wollen) ein gantzes Jahr oder wenigst vier Monat gegraben seyn ; muß mans aber bald machen/ soll man zuvor Gestrauchwerck/ Stroh und Holtz darinnen brennen und mit einer guten abgelegenen Erden wieder ausfüllen. Die Gruben sollen wie ein Ofen gemacht seyn / unten weiter als oben / weil sie die Wurtzen also besser ausbreiten/ und beedes die Kälte im Winter/ und die Hitz im Sommer / die Wurtzen destoweniger beschädigen könne; an warmen und trocknen Orten pflegt man sie im Herbst / damit die Winter-Feuchten zu Hülff komme / an kalt und feuchten Orten im Frühling zu setzen ; an temperirten aber ists allweg sicherer im Herbst/ als im Auswärts/ sonderlich/wann die Bäume schon ziemlich groß sind / aber die jungen vier- und fünffjährigen gerathen am besten. Die Wurtzen an dem Baum müssen gantz/ nicht zerquetschet noch abgebrochen seyn/ was verderbt und zäsicht ist/muß man mit einem scharffen Messer gleich abschneiden/ auch was allzulang und ungleich/ abstutzen.

Es müssen auch die Stämmlein (wider vieler Meynung) nicht tieffer in die Erden kommen/ als sie vorhin gestanden/ dann wo man sie seichter setzet/ würde das Theil an der Wurtzen / so vorher unter der Erden gegestanden/un der Lufft ungewohnet ist/die frostige Winter-Lufft empfindlich erdulden ; setzt man sie aber tieffer/ so kommt ein Theil des Stammes/ so der Lufft von Jugend auf gewohnt ist/ unter die feuchte Erden / allda die Rinden von der Winter-Nässe bald aufschwellet / sich vom Holtz abledigt/ und zu des Bäumleins Verderben Ursach gibt.

Diß kan man endlich thun / daß man die gesetzten Stämmlein ein wenig mit Erden im Herbst anziehet / welche man aber auf erfolgenden Frühling stracks wieder abraumen muß. So ist auch der vorige Stand der Bäumlein/wie sie gegen Morgen oder Mitternacht versus quam plagam cœli gestanden/ zu beobachten / daß sie auch also wieder in die Erden kommen / und ihnen die neue Herberg nicht so seltzam und widrig fürkommet / wie nothwendig geschehen muß / wann das gegen Mittag stehende Theil gegen Mitternacht unvorsichtig gekehret wird/weil alle schnelle Veränderung Gefahr nach sich ziehet.

Theils sind der Meynung / wann sie aus der Fremde hergebrachte Bäume kauffen / und nicht wissen / welches Theil gegen Morgen gestanden/ daß sie die Rinden des Baums/ wo sie am braunesten ist/ gegen Orient kehren/ so haben sie den rechten Stand des Baums errathen; Ich wolte aber lieber glauben/ daß die braunesste Rinden eher den Mittag bezeichnen solte; sey gleich eines oder das andere/ so kan man also nicht gar zu weit fehlen.

Die langen geraden Wurtzen müssen gerad / und ohne Krümme untersich/ und die andern/ wie schon gedacht / herum ausgebreitet werden; ists möglich / sonderlich wann die Bäumlein nicht weit herzubringen/ soll man die alte Erden / so noch an der Wurtzen hanget / nicht herab thun/ sondern gemach damit umgehen/ daß sie dabey verbleibe/kans aber nicht seyn/ muß man sonst gute fette Erden darzu bringen; die Zeit zum Versetzen soll weder zu warm noch zu kalt/ weder zu trocken noch zu naß/ auch nicht windig seyn; man kan die Wurtzen / ehe sie gesetzt werden/ ein wenig in ein Mistpfützen-Wasser einweichen.

Wann die Bäume über Land zu bringen / müssen die Wurtzen mit Erden und Mies wol verbunden / und mit feuchten Hadern verwahret seyn / man muß alle Bäumlein (und je grösser sie sind / je mehr) wolabstutzen/ so mögen sie die Winde nicht also umtreiben / und können besser einwurtzen. Wo die Sturm-Winde gemein sind / muß man sie noch besser stümmlen / den schwachen müssen Stangen beygesetzt und sie daran gebunden seyn / auf die Art und Weise / wie oben gedacht worden; die Bande müssen zart und lind / nicht hart und eingriffig seyn; man muß auch in Acht nehmen / indem man die Wurtzen setzt / daß die Erde dermassen unterlegt sey/ daß es nicht lähre Hölen abgebe; die Ende der Wurtzen müssen abwärts gesenckt/ und nicht übersich stehen / da sie den Safft nicht also an sich ziehen mögen / man muß sie mit Händen wol niederdrucken / und nicht mit Füssen eintretten/ weil die Wurtzen leichtlich davon abbrechen; im sandichten Grund muß man sie fester setzen/ als im leimichten; wann die Wurtzen bedeckt ist / kan man obenher umgekehrte Wasen darauf legen / damit sie faulen / und anstatt einer Dung seyn / wie auch die Abschnittlinge von dem gestutzten Buchsbaum / doch müssen sie / so wenig als die Dung die Wurtzen berühren / und nur auswendig herum ligen; die Grube muß der andern Erden gleich angefüllet seyn/ weder höher noch tieffer.

Dieses letztere aber kan man an trockenen dürren Orten noch zu lassen / doch nur das erste und andere Jahr / bis sie erstarcken / müssen sodann ausgeebnet seyn; man soll auch keinen Baum an einem Ort setzen / wo vorhin ein anderer verdorben ist.

Wo es aber wegen der Ordnung nicht anders seyn kan / muß man vorhero die vorige Erden gantz aussassen/und die Gruben wieder mit besserm Koth ausfüllen. Die Würme und Käfer müssen fleissig von der Erden bey dem Setzen aufgesucht und vertilgt werden; so man ein wenig Laug-Aschen darzu schüttet/mag ihn kein Ungezieser leiden/ wann sie mit der Erden vermischt wird/ verbessern auch solche.

Das Stümmlen muß bey alten Bäumen mit gebührender Bescheidenheit vorgenommen werden / der Birnbaum und Pflaumenbaum leidens am liebsten/ein alter Apffelbaum/ Kersch- und Marillenbaum nehmens nicht ohne Beschwernus auf / ausser was faul ist/ oder dorren will.

Herr Böckler sagt / wann man den alten Baum will ausheben / und solcher sehr weit um sich gewurtzelt hat/ so lässet man am Stamme herum die gröste Wurtzen etwan zwey oder drey Arm lang/ das übrige Eingewurtzelte lässet man stehen/ und hauets also ab / raumt darnach zur Spiß- oder Hertz-Wurtzen/gräbt so tief/ als sie eingewurtzt/und sihet wol zu/ daß/so viel möglich/ diese Haupt-Wurtzen nicht beschädigt/ sondern gantz möchte ausgehaben werden; die abgehauenen/ an dem Stamme noch stehende Wurtzen sollen alsdann ferner mit einem subtilen Bohrer / je eine zwerche Hand breit voneinander/ solcher Gestalt durchbohret werden/ nemlich/ daß man subtile frische Weiden-Rüthlein durchziehen könne/ daß dieselben Creutz-weise gegeneinander zu stehen kommen / und setzt den Baum also nach dem Compaß/ wie er vorgestanden ein.

Diese Art/ alte Bäume zu versetzen/ habe ich (sagt Herr Böckler) die erste Prob zu Franckfurt am Mayn gethan/ daß ich einen grossen alten Birnbaum/ so bey nahe Manns dick/ und über dreyssig Schuh hoch/auch dreyerley Früchte getragen/ versetzt / daß derselbe nunmehr etlich und zwantzig Jahr / bis dato, jährlich seine Frucht bringet.

Imgleichen habe ich ebenmässig zu Mühlberg auf dem Feld / in einem sandichten Boden / einen Spaziergang / etliche hundert Schuh lang / von Kirschbäumen und Vogelbeeren/ so auch auf dreyßig Schuh hoch / eingesetzt / daß man also auf diese Weise alle zahme und wilde grosse Bäume/ unbehauen ihre Aeste/ versetzen kan; die durch die Wurtzen gezogene junge Weiden geben der Wurtzen bessern Safft / weil sie selbst mit-einwurtzen; wären die Wurtzen am Ausheben verletzt/ muß man sie beschneiden/ und mit Terpentin / auch oben die Platten des Baums mit Leimen und Kühkoth bestreichen.

Nimm auch vom Tannen-Holtz das Säg-Mehl / vermengs mit ein wenig Leim/ feuchts mit Wasser an / daß es desto eher faule/ setz den Stamm in die Gruben/ thue verfaulte Erden mit dem Leim und Säg-Mehl fein lück darauf/ und decks damit zu/ doch nicht zu viel/ daß die Wurtzen Lufft habe; ehe man den Stamm in die Grube setzt / gröblicht zerstossenen Salpeter unten auf den Leimen / und wann der Stamm darauff gesetzt / und zween Finger dick mit Erden bedeckt ist / wieder Salpeter darauf gestreuet/ alsdann zugedeckt / und mit faulem Regen-Wasser besprengt; auch soll man bey trockenem Wetter den Baum mit Regen-

Wasser / darinnen Salpeter zergangen / besprengen/ wie Herr Böckler lehret.

Wie man sonst einen alten Baum umsetzen solle/ lehret auch Herr de Serres, folgender Gestalt: Man muß breite und tieffe Gruben darzu vorbereiten/ daß sich die Wurtzen darinnen / ohn daß sie die harte Erden berühren/ wol und gelegensam ausbreiten können / hernach muß der Baum wol gestümmelt/ und mit gehöriger Gedult und Vorsichtigkeit also ausgegraben werden daß keine Wurtzen/ wo möglich/ zerstossen oder beschädiget werde/ und also setzt man ihn gegen den Theil der Welt/ wie er vor gestanden; zu den Wurtzen muß man guten Grund bringen / der vorher wohl gedungt worden/ und damit die Sonne die Wurtzen nicht austrockne/ kan man untern Aesten Laubwerck/ Stroh und anders darzu legen; man mag sie auch bey grosser Hitze wol begiessen/ sonderlich das erste Jahr/ dis geschicht besser im Frühling als im Herbst/ damit die gestümmelten Aeste leichter überwimmern / so etwan durch strengen Winters-Frost nicht zu erhalten.

Das Ausgraben der alten Bäume muß nicht am Stamm geschehen; thut mans im Winter/ muß es bey offner Erden/ und so weit des Baums äusserste Tropffen gehen/ (weil meistens die Ausbreitung der Wurtzen mit der Obdachung der Aeste sich vergleichen) geschehen/ da muß man zuvor den Baum allerseits mit Stangen unterstützen / hernach die Wurtzen abledigen und glatt abhauen / wann nun der Frost angangen/ begiesset man Abends die Erden und Wurtzen mit Wasser/ daß es zusamm gefriere / folgenden Tags raumt man die Stützen hinweg/ neigt den Baum seitenwärts / und hauet die Spitzwurtzen ab / dann legt man ihn auf einen Schlitten / führt ihn zu vorhin bereiteter Gruben/ setzt ihn/ wie er vorgestanden/ füllet den übrigen Raum mit guter Erden und Dunge/ so soll er (wie Herr Eißholtz bezeugt) das Versetzen wenig empfinden/ sondern folgenden Frühling guten Wachsthum zeigen: Geschichts aber im Sommer/ wann die Blätter vollkommen ausgeschlagen/ (so allein mit sechs und minderjährigen Bäumlein geschehen kan) so gräbt man ihn sauberlich aus/ bis alle Wurtzen im Grunde abgelöst sind/ nimmt leinene grobe nasse Tücher / schlägt sie um die Wurtzen/ und das anhangende Erdreich glatt um/ daß alles beysammen bleibe/ hebt also den Baum aus / und setzt ihn in seine neue Grube/ die mit linder Erde gemach muß ausgefüllet seyn/ ohne Zerdruckung der Wurtzen; wann er wol stehet/ soll man das Erdreich herum sachte begiessen/ und macht einen Schirm darüber / ne nimius calor primo coalescendi exordio, die Feuchten ausziehe/ die Wurtzen dörre/ und den Baum verderbe / fährt mit dem Giessen so lang fort/ (nach Herrn Eißholtzes Lehre) bis die hangende Blätter sich wieder erheben und ein Zeichen geben / daß der Baum diese gefährliche Versetzung überwunden habe.

Das vornehmste ist/ daß fleissig von dem Herrn selbst nachgesehen werde / und sind seine des Herrn de Serres Wort / die er nachdencklich beyfüget / wann er also schreibt von sich selbst: Tous les arbres que j'ay fait planter en ma presence, sont venu à bien, peu exceptes, au contraire tous ceux sont morts, ou languissent, dont j'ay commis le planter à mes Serviteurs; das ist auf Teutsch: Alle die Bäume / die ich in meiner Gegenwart habe peltzen lassen / sind (ihr wenig ausgenommen) alle wol bekleibet; im Gegentheil sind alle diejenigen verdorben / oder doch übel gediegen / die ich durch mein Gesinde pflantzen lassen. Drum sagt Renatus Rapinus lib. 4. Hortorum nicht unrecht also:

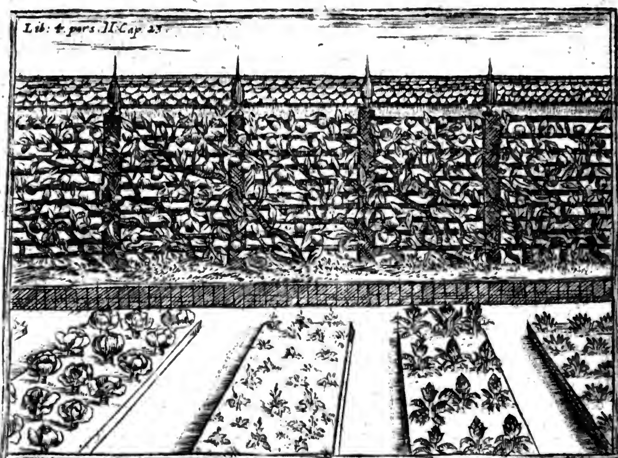
Utilis est Horto Domini manus, utilis ipsis
Arboribus, qui cum muro non hæreat arbos,
Aut resoluta suo laxet se pergula versu,
Ipse recomponit ramos & vincla renodat;
Comptus ut egregio se proferat ordine textus,
Frondibus ipse etiam erucas, bruchosq; voraces
Decutit. — — — da er von denen Spalieren redet.

Noch eines ist zu mercken/ daß auch die geschlachten Bäumlein von dem edlen Kern-Obst/ durch wiederholte Versetzung/ so gute und edle Früchte bringen/ als das Obst gewesen / daraus die Kerne genommen worden/ und je öffter solches/ observato debito modo, geschehen kan/ je köstlicher und edler wird die Frucht / die auch in diesem die gepeltzten übertreffen/ weil diese Bäume denen andern gepfropffeten weit an der Währhafftigkeit überlegen sind. Daß sonst etliche auf alle Werck-täge in der Wochen/ Vor- und Nachmittag/ gewisse Versetzung-Stunden wollen/ und vorschreiben/ ist mehr Aberglauben/ als einige Wahrähnlichkeit; wann nur schön Wetter/ bequeme Erden/ und der Pflantzen Beschaffenheit recht überein stimmen/ so darff ihm niemand keinen Scrupel machen / ausser daß Morgen und Abend natürlicher Weise/ weil sie in Hitz und Kälte/ Trocken und Feuchten/ temperirt und mittelmässig sind / zu diesem Vornehmen am bequemlichsten zu halten sind; Die Stämme/ je eher sie mit ihren Wurtzen in die Erden kommen/ je mehr gedeyen sie/ indem die Lufft / und sonderlich der Wind/ den Lebens-Safft aus den Wurtzen aussauget.

Cap. XXIII.

Vom Lust-Gängen und Spalieren der fruchtbaren Bäume.

Wo grosse weite Gründe und schöne Gelegenheit/ neben gutem Grunde an den Spazier-Wegen/ auch ausserhalb der Gärten sind/ da können von Nüß- und Kästen-Bäumen gantze lange gedoppelte Reyen / Lust-Gänge gesetzt werden; der Grund aber muß nicht zu frech seyn. Aus andern fruchtbaren Bäumen und Sträuchern aber/ kan man Spalier / und gleichsam grüne Mauren zurichten / von allerhand Gestalt und Formen / gerade und gebogen / daran man im Frühling die Blühe / im Sommer und Herbst aber die Früchte siehet/ die/ nach Herrn de Serres Meynung/ fast besser / als die an den andern Bäumen sind. Nun diese müssen also gerichtet seyn / daß sie die Mittags-Sonne frey haben/ man kan auch darmit / an statt der Zäune / die Kuchen- Baum- und Blumen-Gärten unterscheiden/ oder den grossen Haupt- und Creutzgang damit aussetzen.



Wann man sie zurichten will/ muß man erstlich nach der eingerichteten Form/ Gruben machen/ ohngefehr zwey Schuh tieff und drey Schuh breit; lang vorher/ ehe man die Bäume setzt/ ohngefehr im Herbst/ vor dem Winter im September oder October/ und sie also den Winter durch offen lassen/ damit die Erde durch Sonne/ Lufft und Regen/ so wol im Grund als obenher/ gebessert und durchkocht werde. Den obersten Grund und Wasen/ als das Beste/ muß man/ wie oben auch schon vermeldet/ absonderlich zusammen schlagen/ und hernach/ wann man die Wildling setzt/ vorher den Grund/ auf vier Finger hoch/ damit unterbetten/ des Wildlings Wurtz darauf setzen/ und wieder mit solcher guten Erden zuhüllen; dis alles muß nach der Schnur geschehen/ und müssen die Wildling ohngefehr anderthalb Schuh weit voneinander stehen/ es sey der Form gerad/ eckicht/ krumm oder in der Rundung/ dabey denn das Augenmaß eines Verständigen das beste thun kan/ den ausgesteckten Schnüren gleich und gereimt zu folgen.

Die Wildling müssen nicht zu schwach/ sondern zu Beförderung des Wercks/ mittelmässig seyn; die Wildling werden einen Schuh und drey Zoll ungefehr/ über der Erden/ so bald sie gesetzt sind/ gleich abgeschnitten/ so werden sie wieder neu und frisch antreiben/ und desto besser einwurtzen; man kan wol Stein- und Kern-Obst untereinander setzen/ ausser Feigen/ die das Schneiden nicht erleiden/ Haselnüß/ die gar zu frech treiben/ und Nüß und Kästen/ die gar zu groß werden.

Von Haselnüssen/ item von blau und weissen Syringa, Colutea, Johannis- und Stachelbeeren/ Himbeern/ Wacholderbeern/ und allerley Farben Rosen/ mag man absonderliche Spalier und Gänge formiren; das erste Jahr muß man sie fleissig umhauen/ jetten und von allem Unkraut säubern; das andere Jahr hernach werden sie gepeltzt/ und zugleich das Holtz/ die Pfähle und die Latten dabey gesetzt/ an welche man die treibende Zweiglein binden/ und nach ihrem Modell einrichten kan; die Pfähle/ die man zwischen den Bäumlein eintheilt/ müssen so hoch seyn/ wie man die Spalier haben will/ die müssen gantz gerade/ von gleicher Distanz und Höhe seyn/ und dis alles muß man vorbereiten/ ehe man zum Peltzen anfängt/ damit man hernach nicht etwan die Zweiglein aus Unvorsichtigkeit abstosse.

An die nach der Bau-Kunst starck und gleich aufgerichtete Pfähle/ müssen die Latten/ die erste hart oberhalb der Peltzer/ und so fortan/ in vier oder fünff Reyhen bis in die Höhe/ in gleicher Abtheilung/ mit schwancken weidenen Rüthlein angebunden seyn; daran hernach die treibende Peltzer angehefftet/ mit linden und weichen Weiden-Rüthlein nach ihrer Höhe zu beyden Seiten gezogen/ und gleich angewiesen werden.

Das erste Jahr muß man mit dem Ausschnitt gewahrsam und gespärig seyn; das andere Jahr kan man schon besser alles/ was sich nicht nach der Latten schicken will/ abstutzen.

Wann man die unterste Reyhe mit den Zweigen recht und geschicklich austheilet/ kan man folgendes Jahr die andere/ und also nach und nach die übrigen desto leichter ausfüllen/ bis sie den Gübel erreichen/ alsdann stümmelt man was darüber wachsen will/ so wachsen sie besser in die Dicke/ und müssen jährlich die neu-treibende Schößling angebunden/ und was unfüglich/ abgeschnitten seyn/ nur daß man kein Zweiglein breche; man darf hierinn den Mondenschein so genau nicht betrachten/ wann nur schön Wetter/ ohne Wind und Kälte ist. Die Pfähle sollen von Eychen oder Kästen geraden Stammen seyn; die Spalier hat ihrer nur die ersten vier oder fünff Jahr vonnöthen/ unterdessen verstärcken sich die

Bäumlein/ daß sie selbst aneinander halten/ künfftig weder Pfeiler noch Latten bedörffen; macht man aber die Pfähle von Weiden-und Albern-Holtz/ muß man sie schälen/ damit sie nicht/ ihrer Art nach/ voraus wo guter safftiger Grund ist/ einwurtzeln/ und den guten Bäumen die Krafft entziehen und abstehlen.

Wann ein Bäumlein aussteht und verdirbt/ muß man alsbald den Abgang mit einen andern ersetzen/ oder sind die Reben-Bäume so dick/ kan mans zusammen flechten/ und also die Lucken verbauen; wann ein Baum nicht Zweich-reich auskeimet/ kan man ihn einen halben Schuh über dem Gepeltzten im Vollmond abnehmen/ so treibt er häuffiger; man kan auch die alten Bäume wol gar abpeltzen/ und mit Zweigen von besserm Obst versehen/ also kan man gantze Irrgarten und Labyrinthen zurichten/ und seinem Garten ein schönes und beliebtes Aussehen machen.

Die Spalier soll zum niedrigsten fünff/ und zum höchsten zehen Schuh hoch seyn/man kan auch darzwischen etliche Bäume/ in abgemessener gleicher Distanz, lassen in die Höhe wachsen/ auch kan man die gewölbte Portal/ auch runde/ viereckichte oder Oual-Fenster/ dardurch machen lassen; die Spalier müssen beederseits bißweilen mit guter fetter Erden belegt/ und wann es dürre heisse Sommer gibt/ begossen seyn; im übrigen stehet jedem frey/ dis Orts allerley neue Erfindungen/ nach Belieben zu entdecken.

In Setzung der Mauer-Geländer/ soll man alle Wurtzen/ so viel möglich/ von der Mauer abwenden/ damit sie desto mehr Nahrung finden/ und im Winter vom Regen befeuchtet seyen/ hernach muß man die Wurtzen mit guten/ leichten/ mürben Garten-Grund unter den andern mengen/ und sehen/ daß zwischen ihren Wurtzen nichts lähres bleibe/ auch muß der Gärtner acht haben/ daß er die Bäume nicht mehr (wie le Gendre will) als einen halben Schuh tief setze/dann weil das Erdreich oben allzeit besser/ als untenher/ so finden die Wurtzen daselbst mehr Nahrung/ Lufft/ Regen und Sonne dringen durch/ also daß die Wurtzen nicht so leichtlich faulen/da im Gegentheil die Wurtzen/ wann sie zu tieff in die Erden versenckt sind/ von den geringen Regen/ so es im Sommer gibt/ nicht allzeit erfrischt werden/ weil sie nicht mehr/ als einen halben Schuh eindringen/ so daß die Erden/ die tieffer ligt/ gantz dürr/und bey der Wurtzen herum gantz hart wird/ und keine Nahrung geben kan/ daher die Bäume/ so gelb werden/ andeuten daß ihre Wurtzen zu tieff gesetzt sind. An dem Mauer-Geländer soll man Pfersich/ Marillen und Pflaumen/ im leichten Grund 15/ im starcken und festen aber 12. Schuh voneinander/ jenachdem das Erdreich beschaffen ist/ setzen; etliche setzen in die Spalier Birn-und Pfersichbäume untereinander/ in Meynung/ solche durch Untermengung schöner zu machen/und die Mauer desto eher zu bedecken; andere aber halten es besser/ jede Gattung abzusondern/ weil die Mauren also mit besserer Gelegenheit bedeckt werden/und die Geländer mit weniger Mühe zu unterhalten sind/ zudem/ daß die auf Pflaumen-Stämme gezweigte Pfersich und Marillen viel Erden fressen/ und also den Birnbäumen ihre Nahrung entziehen; andere/ die Mauren desto eher zu bedecken/setzen ihre Birnbäum anfangs nur eine Klaffter von einander/ mit dem Vorsatz/daß sie nach fünff oder sechs Jahren/wann sie einander anfangen zu schaden/ je einen zwischen zweyen hinweg thun wollen/ also sind die Geländer allzeit wol besetzt/ kriegt auch in den ersten Jahren mehr Früchte; man soll aber allzeit zween Birnbäum von einerley Gattung nach einander setzen/ damit/ wann man einen weg thut/ der andere sich an seiner Stelle befinde.

Die Geländer soll man alle Jahr viermal/ etwann sechs Schuh in die Breiten umgraben/nemlich im Mertzen und Wein-Monat ziemlich tief/im May und Heu-Monat aber nur etwann einen halben Schuh dick/oder nur einer halben Schauffel tief/das Gras zu verderben/ und die Erden mürb und tüchtig zu machen/ den Sommer-Regen zu empfangen/ die hohen Bäume aber darff man allein den Stammen umher (nachdem es vonnöthen) umgraben/dardurch wird die starcke Erden verhindert aufzuspalten/ und die jenige/ welche leicht und sandicht ist/bleibet allezeit frisch. Ehe man die Bäume anhefftet/ muß man sie in dem ersten Jahr frey und ungehindert schossen lassen/ und ihnen keine Augen nehmen/ noch sie stümmlen/ sondern bis in den Hornung und Mertzen des andern Jahrs warten/und sie alsdann anfangen zu hefften/ anzubinden und zu schneiden/dann ihre erste Schößlinge so zart/ daß man sie nicht ohne Zwang oder Verletzung anbinden kan/ man muß den Stamm gerad und ungebogen übersich anhefften/ und nachdem der Baum starck oder schwach/ kurtz oder lang ist/oben abstümmlen und schneiden/hernach soll man die übrigen Aeste von beeden Seiten ordentlich ausbreiten/ und sie bis einen halben Schuh nahe bey dem Bodem (wann es seyn kan) herab lassen/damit die unterste Mauer auch bedeckt werde; wann man aber den Baum also auf-führet/ soll man alle Aeste/ wie die Finger einer offenen ausgebreitenen Hand/oder die Stecklein eines ausgespannten Wind-Währes/ ausbreiten/ und zusehen/ daß man sie nicht zwinge/ oder einem Katzen-Rucken gleich (wie le Gendre redet) krumm biegen/ sonst kriegen sie eine Krümme/ gleich einem Elenbogen/ allwo der Safft sich aufhaltend/ einen wilden Zweig schiest/ welches den andern ihre Krafft nehmend/ an ihrem Zunehmen hinderlich ist; das äusserste am Ast soll nicht niedriger angebunden/ als der Ort am Stamm/ sondern ein wenig übersich geleitet seyn; man soll auch die Aeste nicht übereinander Creutz-weise an die Mauer hefften/ weil einer dem andern schadet/ worauf ein Gärtner im Schneiden am meisten Achtung zu geben/ damit er das unterste und den Haupt-Stamm des Baums nicht zu sehr entblösse/ darum soll er sie allzeit/ eher zu kurtz als zu lang schneiden/ und insonderheit die obersten Aeste/ und die zu obrist an der Mauren stehen/wol kürtzen/ weil sie sonst allen Safft an sich ziehen/ und verursachen/ daß der Baum von unten her der Aeste entblösset wird; darum sind die Pfersichbäume am allerschweresten im guten Wesen zu erhalten/ und lehret die Erfahrung/ daß solche Bäume/ wann sie der Gärtner nicht allerdings wol zu schneiden/zu entäugeln/ oder zu erbrechen weiß/ in sechs oder sieben Jahren zu Grunde gehen/ da sie doch/wann sie recht gepflogen werden/ mehr als zwantzig Jahr währen können; auch hat man aufzusehen/ daß kein Schoß zu nahe/ und glatt an dem Ast oder Stamm abgeschnitten werde/ und daß alle Aestlein und Schösse in ordentlicher wolständiger Weite voneinander kommen; die Schösse welche kein Trag-Knöpffe haben/ sollen auf zwey Augen/

gen / nahe bey dem Stamm oder Ast/ daran sie stehen/ abgeschnitten werden/ damit diese bringen herfür tragbare Knospen/ und solche Aestlein / womit die Bäume am schönsten bekleidet werden. Wann man das Obst von den Geländern abnimmt/ soll man der Birn Stiel mitten mit einer Scheer abschneiden/ Pfersich und Marillen aber fein gemach mit der Hand abdrähen / damit man nicht zugleich die andern beleidiget und mit hinweg nehme.

Die Frantzosen machen auch ihre Spalier nach einer Mauren/ die gegen Mittag stehet / und pflantzen die besten und edelsten Bäume / als Pargamotte, bon chrestien, auch Pfersich und dergleichen/ und glauben/ daß ihre Früchte die gemeine Baum-Früchte weit übertreffen/ so wol an Grösse/ als an der Farb und Geschmack/ weil die Mittags-Sonne von der Mauren Gegenschlag und Reverberation gleichsam verdoppelt wird. Der beste Stand ist / wann die Sonne in ihrem Aufgang nach der Zwerch durchscheinet/ und dem gantzen Mittag/ bis auf zwey oder drey Uhr gegenwärtig ist. Der nächste daran ist/ wann sie um 10. Uhr frühe beginnet die Spalier anzublicken / bis zu ihrem Niedergang; die Mauer soll 12. oder 13. Schuh hoch seyn / muß von Kalch gemauret seyn/ weil sich das Ungeziefer gern in den Leim-Mauren aufhält: Der Autor, de l' Instruction pour les arbres fruitiers will/ man soll/ wann man mauret/ in die Mauren Schaf-Beine in formâ Quincuncis, vier oder fünff Daumen breit voneinander einlegen/ daß sie nur einen Daumen lang heraus schauen/ daran man die Bäume hernach hefften kan; die Erden muß gut und fruchtbar/ und durch des Gärtners Fleiß zu diesem Werck gebessert seyn; an und neben der Mauren macht man einen Graben acht Schuh breit/ und drey Schuh tief/ und an der Mauren wird dieser Graben (zu Verschonung des Fundaments) scarpirt, wann mans könte ein Jahr also ligen lassen/ würde die Erde mercklich sich verbessern; will man aber/ damit die Mauren nicht so lang entblösset bleibe/ nicht also lang warten/ mag man in dem Graben einen halben Schuh hoch abgelegenen Teich- oder Wasen-Koth anlegen/ dann die Fettigkeit der Erden dringt/ von der Sonnen-Strahlen gereitzet/ gewöhnlich übersich/ zur Nahrung der Pflantzen / darauf thut man eine Lag von alten gefaulten Mist/ vier Daumen hoch/ oder einen halben Schuh / und darauf wieder eine Lage von der besten Erden/ die man am Ausgraben von der schlechtern hat abgesondert/ und diese dreyerley Erden werden hernach umgegraben/ und mit dem Grabscheid oder Hauen wol durcheinander vermengt; wann diß geschehen / macht man wieder drey gleiche Lagen/ wie itzt gedacht/ bis der Graben voll wird/ und ein wenig vor die andere Erden stehet / weil es sich doch wieder setzt.

Die Pflaumen/ Marillen und Pfersich / sollen drey Klaffter weit eines vor der andern stehen / weil sie sich sehr ausbreiten / die Birnen aber 15. Schuh/ oder wenigst auf zween Klaffter weit/ massen sie sich nicht so breiten; die Löcher zu den Bäumen sollen 3. oder 4. Schuh weit und einen Schuh tief seyn / damit sie alle Baum-Wurtzen beherbergen mögen; die Erde / damit sie gefüllet wird/ muß mit alter Dung/ oder doch gutem Abgelegenem Erdreich vermischt/ und theils unter/ theils über die Wurtzen gethan werden; der Baum aber in die Gruben einen Fuß breit von der Mauren/ und wann die Grube gefüllt wird/ muß man ihn biegen/ daß er über drey Daumen nicht von der Mauren stehe / die beste Wurtzen kan man ausserhalb gegen der Erden lencken damit sie desto bessere Nahrung haben können.

Die Bäume/ die man im Herbst setzt/ ist besser/ man warte mit dem Abstutzen bis künfftigen Frühling / so kan ihm die Kälte weniger beykommen/ und kommt der gantze Safft in die Wurtzen; meistentheils soll man alle Arten hinbringen / weniger Marillen und Pfersichen/ weil sie nicht lang dauren; die Pflaumen widerstehen leicht dem Wind / und mögen in gemeinen Gärten schon Platz finden/ weil sie auch ihre Wurtzen weit ausstrecken/ und die benachbarte Bäume damit beunruhigen. Die in die Spalier gesetzte Birnbäume sollen auf Küttten-Stämm gepeltzt werden/ weil sie nicht so viel Holtz machen/ und viel besser tragen / grösser und schöner Obst bringen/ auch ihre Wurtzen nicht so fern ausstrecken / (müssen aber Birnen-Kütten-Stämm seyn) die Birnen sind am besten/ wann man sie darauf äugelt will man aber die Mauer mit Wildlingen besetzen (welches doch lang und verdrießlich zugehet) muß man Birnen-Kütten-Stämme 15. Schuh voneinander einlegen/ und darzwischen einen Pfersichbaum/ die geschwind Frucht bringen/ und die Mauren bekleiden / bis die Birnen-Peltzer auch herzu kommen/ da mag man die Pfersich/ die ohne dis nicht lang bleiben/ hinweg thun; also die besten Küttenbäum darauf zu peltzen / sind nicht die Aepffel und kleine Birnen-Kütten/ sonden die grossen Birn-Kütten / die eine schwärtzere und zärtere Rinden haben/ bringen längere und grössere Früchte/ auch ist ihr Laub länger und grösser als der andern/ die wachsen fein mit dem Zweige/ und bleiben in einer Dicke/ welches die andern nicht thun/ sondern vom Zweig bald überwachsen werden/ und klein und schwach bleiben. Die austreibende Zweige muß man das Erste Jahr unbeschnitten/ nach belieben/ treiben lassen/ ohne daß man die Zweige/ nach und nach/ zu ihren künfftigen Form beugen mag; die Wurtzen mag man wegen der Mertzen-Wind/ und die Winter-Feuchten besser zu erhalten / mit frischen Mist auf einen halben Schuh hoch decken/ oder mit Gras ohne Wurtzen oder Heu/ das läst auch die Sommer-Hitze nicht so sehr eingreiffen; zu diesem Ende ist auch sehr nützlich das grüne Wald-Farrenkraut darauf gelegt/ weil es auch dem Ungeziefer (wegen seiner Bitterkeit) keinen Zugang gestattet; das andere Jahr muß man anfangen die Bäume zu biegen/ und also zu beschneiden/ daß sie kein unnöthiges Holtz haben/ und die bleibende alle in schöne uñ richtige Ordnung eingetheilt seyen. An die Mauren werden von etlichen Gerüste von Latten angemacht mit höltzernen Nägeln/ daran man die Spalier binden und hefften möge/ die werden mit eysernen Hacken an die Mauer angeklammert / daß sie den Boden nicht berühren/ und daher desto weniger faulen; wo man nicht Kästen haben kan/ nimmt man Erlenholtz / das vorlängst soll in Wasser gelegen seyn; man muß anfangen/ erstlich die unterste Spalier einzurichten / einen halben Schuh hoch über der Erden/ damit der Baum von Jugend auf angewöhnet werde/ seine Aeste zur Seiten der Spalier zu treiben; was unrecht wächst / soll man mit den Nägeln abzwicken.

Die

Die Franzosen nennen diese Art der Bäume Espalier, die darum an die Mauren gelegt werden / solche zu verdecken / und mit grüner Farb und Früchten den Garten zu zieren. 2. Daß der Wind und Reiffe nicht also darzu mögen. 3. Und daß vom Wiederschein der Sonne die Früchte desto besser werden. Contr. Espaliers sind / die in freyer Lufft also geziegelt werden / haben den Namen von den Pfählen und Stöcken / an welche sie gebunden werden / haben sonst gleiche Wartung / ausser / daß die an der Mauer sicherer sind / als die in freyer Lufft / und diese sicherer / als die hohen Bäume; also bekommt in denen Spalieren das rare edle Obst am allerbesten / u. werden sagt Peter Gabriel / unvergleichlich schöner / so wol an der Grösse / als an dem Geschmack / als die / so auf hohen Bäumen wachsen / überdas / so tragen sie vielmehr / indem es gantz gewiß ist / daß ein solcher Zaun / so wol gebauet ist / alle Jahr Früchte hat und geschiehet offt / daß man mehr als den halben Theil der Früchte abbrechen muß; alle diese Vortheil kommen von der Sonnen-Wärme her / welche viel stärcker ist / wegen der Wiederkehrung der Sonnen-Strahlen auf der Mauren.

Ein verständiger Gärtner muß alle Zweige dahin einrichten / nachdem er ihm fürgenommen / den Bäumen oder der Spalier eine Gestalt zu geben; was sich nicht darzu schicken will / muß weggethan werden; das Schneiden soll man biß in Februario und Martio, im abnehmenden Monden sparen / wann der gröste Frost vorbey / schadet auch nichts / wann sie schon blühen / sonderlich muß man alle Aeste wegbringen / die erst im Augusto getrieben haben / weil sie niemals Frucht bringen / und nur den andern Aesten hinderlich sind; die Frucht-bringende Zweiglein muß man vor allen Dingen erhalten. Die grosse Früchte verlangen / sollen die kleinen / kurtzen Zweiglein / die völlig sind / und viel Blüh-Knospen haben / wol in Acht nehmen / die dem Stam und den Haupt-Zweigen am nächsten sind / denen soll er nicht mehr / als einen oder zween Blüh-Knöpffe lassen / allzeit an einen Ort / wo etliche Blätlein darüber hängende verbleiben / sowol die Blühe vor der Sonnen-Hitz zu beschatten / auch damit das Aestlein nicht ausdorre / daraus erfolget / daß der Safft / der sich in viel Blüh-Knospen hätte ausgiessen müssen / sich allein in die wenige überbliebene / zu deren Vortheil und Wachsthum einlogire; und / obwol das Ausschneiden allein in diesem Monat / biß zu Ende des Junii geschehen muß / soll man doch auch die übrigen Monaten / allezeit im abnehmenden Monden / die neu-austreibende Sprossen abzwicken / weil diese zur Frucht Vollkommenheit viel beyträgt / und die Bäume einer Mutter gleichen / die den jüngsten Kindern am liebsten die Nahrung mittheilen / dadurch denen nutzbaren Trag-Zweigen der Safft / wo nicht gar entzogen, doch verringert wird.

Die Pfersich-und Marillen-Bäum muß man öffter beschneiden / fast alle abnehmende Monden / so lang der Sommer währet / dann / so bald im Herbst der Safft abwärts gewichen / können sie nicht mehr überwimmern, und der folgende Winters-Frost beschädigt sie offt so hart / daß ein gantzer Ast / wo nicht ein gantzer Baum, darüber verdirbt. Den Spalier-Bäumen muß man die überflüssigen Trag-Potzen beyzeiten abraumen / wann man will schönes Obst haben / und ihnen nur so viel lassen / als sie wol und reichlich ernähren können / so werden sie viel länger dauren / und grösser Obst tragen; und diese Regel dienet am meisten für die Bäume die grosses Obst bringen / nur / daß man zwischen dem Obst / das man abbricht / und das man am Baum läst / einen vernünfftigen Unterschied mache; die Blüh-Potzen / die vornen an den Spitzen des Astes sind / soll man allzeit abnehmen / und nur die lassen / die nahe an grossen Aesten hangen. Mit dem Abnehmen der Blüh oder des Obsts (so allzeit gar früh, ehe sie viel Nahrung wegnehmen / seyn solle) muß eine grosse Bescheidenheit gebraucht seyn / daß mans nicht grob herabreisse / und damit den gantzen Ast verderbe / und diß geht sonderbar auf die Birnen. Sonst sind die Spalier / deren vorher gedacht / auch nicht zu verwerffen / ausser / daß nicht alles Obst / sonderlich die Pergamotten / nicht daselbst / sondern lieber an den Mauren gut thun.

An denen Bäumen aber / die zur Mauren kommen / muß man alle unnütze und überflüssige Zweige weghauen; der fürnehmste Schoß aber (sagt Herr Peter Gabriel) aus welchem der Leib des Baums soll formirt werden / muß gerad gehalten / und so hoch / als das Gehäge seyn soll / aufgebunden werden / die andern Neben-Schoß auf beyden Seiten / soll man in Ordnung halten / man muß solche anheben zu binden / einen halben Schuh hoch von der Erden / und wird solches einer offenen Hand oder einem ausgebreiteten Lufft-Wedel gleich; man muß die Zweig nicht verdrehen oder zwingen / sonst wird der Safft aufgehalten / und das Wachsen verhindert; man muß sie auch nicht Creutz-weis übereinander / oder ihr zween auf einmal zusammen binden / wiewol man dieses nicht allzeit kan entübrigt seyn.

Cap. XXIV.

Wartung der fruchtbaren Bäume insgemein.

Einen ordentlich- und schön-ausgetheilten Baum-Garten in rechter Maas zu erhalten / muß man fleissig Acht haben / wo etwan durch Unfall oder Alter / ein- oder der ander Baum verdorben und ausgestanden wäre / alsobald einen neuen an seine Stelle zu setzen / welches aber geschehen muß / weil die Bäume noch jung und mittelmässiger Grösse sind; sonst ist ein junger Baum sehr schwerlich unter alten grossen Bäumen / die ihm oben an der Sonne / und unten an der Wurtzen verhinderlich sind / aufzubringen; werden die Bäume wol gewartet / so bringen sie mehr / auch besser und schmackhafftigers Obst.

Bäume / die in den Thälern und an den Bergen stehen / haben guten Zufluß der Fruchtbarkeit / item / an den Ufern des Wassers; wann ein junger Baum anfängt schwach zu werden / muß man die alte Erde von der Wurtzen wol abraumen und bessere darzu schütten, auch mit Dung-Wasser begiessen / doch den Stam nicht benetzen; wann die Bäume / sonderlich die alten / wenig Früchte bringen / und zu viel Holtz haben / muß man ihnen die überflüssigen Zweige sittsamlich abhauen / oder absägen / die Wunden mit einem scharffen Messer glatt beschneiden / und darnach der Baum edel oder gemein ist / mit Peltz-Wax / oder Laim und Kühkoth bestreichen.

Wann die Bäume anfangen zu gelben/ muß man sie im Winter-Monat umgraben/ ihre Wurtzen aufdecken/ und feisten/ mit Erdreich vermischten Sau-Mist hinzu streuen/weil dieser Mist kalt ist/ erfrischet und befeuchtet er den gantzen Grund/was er zu trocken ist/ und also nimt er die Ursachen der Kranckheit hinweg. Wann ein Baum am Wipffel dürr wird/ so kommt es von der Wurtzen her/ darum muß man sie aufdecken/ und wann sie noch gesund und mächtig sind/ vornen alle abschneiden/ihnen gute gedungte Erde zulegen/und den Gipffel/ biß auf das Leben/abstümmeln/ und verbinden/ so wird er sich in kurtzer Zeit wieder erfrischen; wären aber die Wurtzeln faul/ ists am besten heraus genommen/ und weggeworffen. Man siehet auch Bäume/die den Mangel haben/daß sie/ wegen vielen Frucht-bringens/ inner wenig Jahren sich selbst hinrichten und verzehren; diese schädliche Fruchtbarkeit zu verhüten/soll man ihnen den Gipffel abstümmeln/ oder ihre Aeste um die Helffte abkürtzen/ und solches zwar im Mertzen/ 2. oder 3. Tage nach dem Neumonden/ auch soll man ihnen 2. oder 3. Jahr-lang alle tragbare Knospen ausbrechen/ also erholen und verjüngen sie sich wieder.

Wann die Bäume im Jahr öffters als einmal aufgehackt/und der Wasen davon genommen wird/bekomts ihnen überaus wol/doch/daß man fleissige Aufsicht brauche/ und sich (nach Herrn Dümlers Lehre) nicht vom Baum stelle/dann solcher Gestalt hauet man die kleinen Wurtzeln ab/ die doch dem Baum den besten Safft geben/sondern/daß man sich mit einer Seiten zum Stammen kehre/ damit die Wurtzen unversehret bleiben; so aber je eines aufgewühlt würde/soll man dasselbe stracks wieder vergraben. Von Rechts-wegen sollen junge und alte Bäume jährlich viermal ihre Wartung haben: 1. Zu Ausgang des Winters/ muß man sie tief umgraben. 2. Im May/wanns einen kleinen Regen gethan/ das darff nur eine halbe Schauffel tief seyn. 3. Im Julio auf eben diese Weise. 4. Im October/ das muß so tief seyn/ als man in die Erde kommen kan/ und müssen allzeit die Steine und Gras-Wurtzen herausgelesen werden/ damit die Fettigkeit der Erden nicht dem Unkraut/ sondern allein den Bäumen zu guten komme.

Wann nun dieses/ weil der Garten zu groß ist/ nicht alle Jahr durchaus geschehen kan/ kan man denselben in 2. oder 3. gewisse Absätze eintheilen/und jährlich einen davon wol verpflegen/damit es in 2. oder wenigst 3. Jahren/gar herum gehe/nemlich/daß man ihn zur Wurtzen raume/mit guter fetter neuer Erde zu hülffe komme/und etwas Laug-Asche darunter nehme/ das Ungezieffer zu vertreiben.

Will man Anfangs zwischen der Bäume Reyhen/ weil sie noch jung sind/ackern und anbauen lassen/ thue man lieber mit Hülsen-Früchten/ ausser der Kichern/ Gersten und Hirs/wie auch Lein-Saamen und Hanff/ die gar eine austrocknende Art an sich haben; aber Habern und Waitz kan man anbauen/ wiewol es auch schlechten Vortheil gibt; Saffran mag man am allerbesten darzwischen haben/ weil er nicht achtet/ ob er schon niedergetretten wird; oder allerhand Ruben/ weil die Umgrabung des Gartens den Bäumen nützlich/ und sonderlich die Ruben bald ausgenommen werden/ und den Winter-über nicht im Felde bleiben.

Wo das Feld darzwischen geackert und gesäet wird, muß man den Pflug sacht einsencken/damit die Wurtzen nicht beleidigt/ noch auch sonst weder von den Pflug-Rädern/ Aschen/ oder sonst an der Rinden im Umkehren und Auf- und Abfahren/ noch von der Pferden Kummeten/wann sie niedrig sind/ oder durch das Nagen ihrer Zähne beleidigt werden.

Mit der Dung und Wässerung muß gewisse Mittelmaß und Bescheidenheit gehalten werden/ (wie ich hernach mit mehrern will erwehnen) weil so wol der Überfluß und unzeitig-ungebührlicher Gebrauch/ als gäntzlicher Abgang/schädlich ist/da dann so wol die Eigenschafft dieser/ als auch des Grundes zu betrachten; die Dung schickt sich am besten im Winter/ wie auch das Giessen im Sommer.

Es haben die Bäume/so in den Gras-Gärten stehen/ sonderlich vonnöthen/ daß man im Herbst/ die Wasen und den Stamm herum aufhebe/ die Erden rigle/ und (doch ohne Verletzung der Wurtzen) etwas aufhaue/ die Steine herausklaube/und sie mit der gereinigten Erden wieder beschütte/ den abgestochenen Wasen kan man auflegen/ und ein baar Jahr faulen lassen/ so wird guter Grund daraus/also können die Wurtzen die Winter-Feuchten besser anziehen/und werden nicht bald miesicht.

Die grossen/ dicken/ ästigen Bäume bringen nie gut/ oder grosses Obst/weil der Stamm mit seinem Safft so viel unnütze Gäste nicht bewirthen kan/ daher sie auch eher auszehren und verderben;also ist höchst-nöthig/den Überfluß der Wasser-Zweige auszuhauen/ und nur so viel von den Haupt-Aesten zu lassen/ was der Baum wol ernähren/und zu Aufbringung der Frucht besäfften kan; das Schneiden muß mit scharffen und wolschneidenden Messern und Schnitzern geschehen/ damit die Rinden vom Ast nie zerstochen/ oder abgeschunden werde; der Schnitt soll allweg abwärts und schlemms gehen/ daß der Regen ablauffen möge/ und soll meistentheils der höhere Theil der Rinden gegen der Wetter-Lucken stehen/ dafür er das Marck etwas beschützen könne; die beste Zeit ist nach dem Winter/wann der Baum im Safft ist/ weil er die Rinden desto eher verwimmern macht/da hingegen/wo sie im Winter gestümmelt werden/ von dem Frost erschwartzen und faulen/ drum kan man das Schneiden im Februario anfangen/oder nach des Herrn de Serres Meynung/im Martio, und biß Ende des Majen oder halben Junii, ohne Ansehung des Mondes-Wechsel/ continuiren.

Muß man aber im October und November ausputzen/soll man desto längere Zacken daran lassen/ und solche folgends im Frühling gar abschneiden; und also soll man jährlich alles Gedörrte/ so wohl als die Wasser-Zweige abthun/als auch/was die andern Aeste übersteigen/ oder Seiten-wärts ausschweiffen/ und den Baum ungestalt machen will. Offt wachsen inwendig ein baar Zweige/ deren die Bäume (wie die Eltern offt unter ihren Kindern mit besserer Verpflegung einen unbilligen Unterscheid haben) allen Safft mitzutheilen/ und den andern zu entziehen pflegen/die soll man gleich abschneiden/damit der Baum nicht verderbt werde. Welcher Baum aber gar zu frech aufschiesset/ und einen dünnen Stammen hat/ daß ihn die Winde leicht umreissen mögen/ dem ist am besten/ man stümmle ihm gantz alle Aeste/ und laß ihm solche nicht mehr/ als einen halben

Schuh

Schuh lang stehen; dis kan man so wol jungen als alten Bäumen mit Nutzen thun/ weil sie sich davon erstärcken und verjüngen/ doch muß man / stracks nach erfolgenden Jahr-Gewächse und allzufrechen Trieb / das unnothwendige abraumen; dis muß auf einmal nicht an allen Bäumen/ sondern allein an etlichen vollzogen/ und also jährlich fortgesetzt werden.

Man kan auch wol die abgestümmelten Bäume von neuem peltzen / damit die Frucht desto edler werde. Wann die jungen Bäume schön wachsen/ und doch weder blühen noch tragen wollen/ soll man im letzten Tage des Monds/ im Januario/ die Aeste sämtlich abstutzen/ so viel des Baumes Wolstand erleiden kan / so wird er darauf blühen und tragen; und wo du zweiffelst/ so stutze nur etliche Aeste, so wirst du allein die gestutzten im Frühling blühen sehen/ die andern aber nicht; ist des Herrn de Serres Erfindung/ und hat so wol ers/ als seine gute Freunde/ denen ers communicirt und vertraut hat/ mit Verwunderung erfahren.

Wann die Aeste allzusehr mit Früchten überladen sind/ muß man sie unterstützen / den Uberfluß abklauben und schütteln/ damit das schlechte und wurmstichige abfalle. So bald die Frucht abgenommen wird / muß alles/ was zerbrochen und unsauber / was zu hoch/ oder zu niedrig auf die Erden sincket / abgeraumt / und der Baum also wieder zu künfftiger Fruchtbarkeit vorbereitet werden.

Bäume zu reinigen und zu säubern / daß sie desto besser wachsen und tragen. Dis folgende hab ich aus einem alten Manuscripto bekommen und abgeschrieben: Gleichwie man den Menschen / wann er gedeyen soll/ von den übrigen Feuchtigkeiten / Unflat und Ungeziefer muß reinigen/ die Haar und Nägel / wann sie zu lang sind/ wegschneiden / offt auch die Haar gar herab nehmen: Also wollen auch die Bäume/ wann sie sich mit zu vielem Holtz überwachsen / beschnitten und entlediget werden/ nicht allein Wohlstands halber / sondern vielmehr/ daß sie wachsen und tragen/ dis besteht aber in folgenden Stücken:

1. Daß man alle dürre und faule Aeste/ sie seyen groß oder klein/ hinweg nehme am Stamm/ und nicht lasse überhand nehmen.

2. Daß man gleicher Weise den Bäumen alle übrige Aeste/ und alles überflüssiges Holtz/ es sey unten oder oben/ benehme / sonst erstecken sie einander selbst / und verderben; offt haben die Bäume von den Wurtzeln/ bis in 3. oder 4. Stämme/ zugleich unterschiedlich getrieben/ und sich weit ausgebreitet/ solches ist dem Baum schädlich/ und müssen solche überflüssige Stämme abgehauen werden/ doch nicht alle auf einmal / sondern von Jahren zu Jahren/ zur Zeit/ wann der Safft in der Wurtzen ist/ damit alle die Krafft dem überbliebenen Stammen allein verbleibe/ der nemlich der gesundeste/ frischeste und geradeste ist; also auch in der Höhe müssen alle überflüssige Aeste verhauen werden/ daß die andern Lufft/ Liecht und Vermehrung haben/ auch sich ausbreiten und tragen können; es gehört aber Vernunfft und Bescheidenheit darzu/ daß man nicht die gesunden/ fruchtbaren und guten Aeste hinweg raume, und die untüchtigen stehen lasse/ zu mehrern und weitern Schaden; und kan man im Sommer und Herbst über diejenigen Zweige/ die zwar starck und groß sind/ doch keine Frucht tragen/ und wieder die trächtigen ausmercken / damit man die unnützen Säuglinge/ die ihren fleissigen Neben-Aesten den vornehmsten und besten Safft entziehen und abstehlen/ zu rechter Zeit kan abhauen / und also den übrigen guten Aesten ihren Safft verbessern; die Wunden aber müssen fleissig mit Baum-Salben verstrichen werden/ damit sie desto schleuniger wachsen / und vor dem Regen/ der kalten Lufft und dem Ungeziefer verwahret/ oder doch zum wenigsten mit Küh-Fladen und Laimen verbunden seyn.

3. Sollen alle Neben-Schoß und Wasser-Zweige/ sie schlagen aus der Wurtzen oder aus dem Stamm/ oder aus den innern grössern Aesten/ so dem Stammen nahe/ und überflüssig austreiben/ von Jahr zu Jahr geschnitten werden/ daß sie nicht überhand nehmen / und den tragenden Aesten die Krafft entziehen.

4. Wann die Bäume sind mit Moß beschlagen/ muß man es abschaben/ oder nach einem Regen/ wann feuchtes Wetter ist/ mit einem wollenen oder groben leinenen Hadern abziehen/ dann es den Bäumen nicht allein für sich selbst beschwerlich ist/ sondern auch alles andere Ungeziefer darinnen niestet / sich fortbringet/ aufhält und verbirgt/ sonderlich aber ist der rothe Mieß schädlich.

5. Sollen auch alle alte dürre Rinden / so an den Bäumen sich öffnet/ weil es nur den Würmen / Ohrhölen und andern Ungeziefer genüste / dem Regen aber zu viel Herberg giebet/ abgezogen und weggeraumet werden. Wann du einem an der Rinden beschädigten und verfaulten Baum helffen wilt / so mach einen Anstrich von Kälber-Blut/ Leim und Kühmist/ und bestreich damit den schadhafften Ort des Baumes im abnehmenden Monden.

6. Sollen die Rauppen-Nester und alles Geschmeiß an Blättern und Aesten / im todten Herbst und dem Winter durch/ fleissig weggethan und vergraben werden/ ehe sie noch lebendig werden; die beste und gelegneste Zeit zum Stümmlen ist im Januario und Februario, wann der Safft wieder übersich steiget / wie Herr de Serres will/ den Moß aber und die dürre gebrochene Rinden abzuschaben/ ist der Frühling am bequemsten/ im Hornung und Mertzen.

Es hat Nehemias Grevv, M. D. und Membrum Regiæ Societatis in Anglia, in Tractatu, den er Ideam Historiæ Phytologicæ; cum Continuatione Anatomiæ Vegetabilium nennet/ gezeigt und in Kupffer fürgestellt/ alle Wurtzen und Truncos, unà cum Theoria vegetationes eorum, beneficio Microscopii, und wie Vasa lactea & aërea auch Limphæductus mit ihren Texturen/ aus der Wurtzel in die Stämme und Aeste sich einfinden; weil es aber mehr ad Philosophiam als Oeconomiam gehörig ist / wollen wir den begierigen Leser dahin angewiesen haben/ ist in calce Miscell. Curiosor. anni noni & decimi zu finden.

Cap. XXV.

Vom Dungen und Begiessen.

UNter den Misten/ die zu den Bäumen gehören/ ist der Kühe-Mist/ wann er wol abgelegen/ der beste/ im Eingang des Winters gebraucht / Schaf-Mist ist hitziger/ und taugt auf dürrem hitzigen Grunde nicht; noch hitziger ist der Pferd-Mist/ der nur an feuchte Ort gut ist/ doch taugt er besser in dem Kuchen-Garten und an die Hülsen-Früchte / als den Bäumen; der Mist von jungen Schweinen kommt den Bäumen/ im hitzigen trockenen Grunde/ wohl zu statten/ der muß aber unter die Erden kommen; Tauben-Mist ist der hitzigste/ wann er aber von Regen und Lufft eine Zeitlang hat abgekühlt/ ist er von wundersamer Krafft/ die Bäume zu erquicken/ muß den gantzen Winter offen liegen/ und erst im Frühling hernach / unter die Erden kommen/ und ob er wol sodann für allen andern Dungen wirckend und kräfftig ist/ so vergeht doch seine Krafft viel eher als der andern/ und währet über ein Jahr oder zwey nicht. Der Sau-Mist ist der kälteste und beste zu hitzigem Erdreich / und weil die Bäume gemeiniglich/ wegen zu grosser Dürre/ gelben/ so ist er gar dienlich/ sie wieder grünend zu machen/ man muß ihn aber / so bald man ihn ausstreuet/ vergraben. Der Tauben-Mist ist gar zu hitzig/ wann man ihn zu frisch gebraucht / wann aber seine Hitze vergangen / so thut er Wunder / indem er die fast todten Bäume wieder leben macht/ und ihnen neue Krafft mittheilet / er verliert aber solche/ (wie Sieur le Gendre will) innerhalb zweyen Jahren; man muß ihn im Anfang des Winters ausstreuen/ und wegen seiner Hitz/ vor dem Frühling nicht eingraben; nichts desto weniger kan man ihn gantz frisch / so bald er vom Taubenhause kommt/ zu den Stammen der alten Bäume (damit er sie erneure) tragen; man muß ihn aber gerad im Anfang des Winter-Monats zulegen/ und zusehen/ daß solches nur 2. Zoll dick und eines halben Schuhes weit vom Stammen geschehe/ auch daß er (damit er im Winter allen Regen und Schnee empfange) vor dem Frühling nicht umgegraben werde. Idem refert, die an weiten Haupt-Strassen abgestochene Gras-Büsche oder Wasen/ sind das beste Erdreich im gantzen Lande/ weil sie gar wol geruhet / und von dem darüber offt gehenden Viehe gedunget sind; man muß aber/ nachdem der Boden ist/ nicht mehr/ als auf das höchste/ etwan eines halben Schuhes tieff/ wegnehmen/ und vor dem Gebrauch den Wasen wol zerhacken/ damit sie sich mit der natürlichen Erden desto besser vermengen/ und deren ihre Güte mittheilen/ weilen diese Erden fast märbe/ ohne Hitz/ und voller Nahrung ist/ dienet sie fürtrefflich wol in die/ zu Versetzung der Bäume/ gegrabene Löcher zu tragen/ und um die Wurtzen der Bäume herzulegen/ weil sie sich zu derselben gar wol schickt/ und alles wol ausfüllt/ sie muß aber gar rein und zu Pulver gemacht werden.

Also muß Hühner- und Tauben-Mist/ Rinder- und Schaf-Mist/ alles mit Unterscheid gebraucht werden/ daß er die entblösten Wurtzen des Baums nie berühre/ sondern aussenher umlegt/ und mit Erden bedeckt werde. Zum andern muß es allein im Herbst und gegen den Winter geschehen im abnehmenden Mond/ so gibt er der Wurtzen Wärme und Safft; im Frühling aber / verursachet er/ daß nur viel Ungezifer wachsen/ die den Bäumen schädlich und zuwider sind/ verbrennt auch mehr/ als er nutzet/ sonderlich wann ein dürrer Sommer kommt. Es gibt aber Aschen und Kalch/ und das/ so den Kürschnern und Gräbern von Fellwerck überbleibt/ auch eine gute Baum-Dung / wann mans im Herbst um die Wurtzen von aussenher streuet; auch Schaffs-Bocks- und Geis-Hörner/ so mans in den Stamm in die Erden schlägt/ das grössere Ort oben auf lässt/ damit es die Regens-Feuchten in sich aufhalte / und den Baum damit erquicke; Item/ Klauen von Rindern/ Kühe- und Schwein-Harn/ so das Ungezieser vertreibt / das muß aber selten bey den jungen / öffters aber bey den alten Bäumen gebraucht seyn; man glaubet/ daß die Bäume gern davon wachsen / und reichlich Frucht bringen sollen; und gewiß ist / wann die Dung zu rechter Zeit geschiehet / daß die Bäume viel lieber und besser tragen/ als sonst; ein alter wohlabgelegener und verfaulter Mist ist am besten darzu dienlich; wiewol viel der Meynung sind/ den Mist/ so viel möglich / den Bäumen zu entziehen/ und lieber abgelegenes Gassen-Koth/ oder ander gutes Erdreich darzu zu schütten/ wie auch schon vorher bey den Reben gedacht worden.

Herr Dümler gibt eine gute Lehre / wie die Bäume recht zu dungen: Man gräbt (spricht er Cap. 4. Part. I) nach Beschaffenheit des Baums/ 2/ 3/ oder 4. Schuh breit rings um den Baum herum / ziehet das Erdreich heraus/ thut Wasen und Stein beyseits/ und gibt genaue Achtung/ daß die Wurtzel nicht entblöset/ noch die kleinen Lebens-Würtzlein / so den Safft an sich ziehen/ nicht verletzt werden/ sondern ein paar Finger dick mit Erden bedeckt bleiben/ dann es lässt sich nicht thun / daß man die Dungung bloß auf die Wurtzel thue / weil sie davon schimmeln und anbrüchig werden/ auch dannenhero Würmer wachsen/ welche die Wurtzeln durchnagen und verderben. Die Dung/ spricht der Autor de l'Instruction, pour les arbres fruictiers, muß/ wann man die Bäume versetzt/ sonderlich die jungen/ nicht gespahrt werden/ denn zu wünschen / man besserte die Erden anfangs also/ daß sie hernach andere Hülffe nicht bedörfftig wäre/ indem wann sie erst/ schon Frucht-bringend/ bemistet werden/ nicht möglich ist/ daß diese Einmengung den Früchten/ wo nicht einen bösen Geschmack beybringe/ doch ihren angebohrnen/ lieblichen/ viel verminderte: wann aber der Mist schon zur Erden worden/ schadet er nicht so viel / daher nie einiges Gras um den Baum zu leiden/ oder sey was es wolle / um den Baum herum zu ziegeln/ daß die gute Nahrung allein der Frucht zufliesse/ und nicht von Bastarden unnütz verschwemmet werde: also dauren die Bäume/ und darff sie nicht dungen/ ohne wann man an Blättern und Früchten ein merckliches Abnehmen verspühret/ dann soll man im todten Herbst/ wann man den Baum wol umgegraben/ Tauben-Mist 2. oder 3. Finger dick/ auf 4. Schuh herum legen/ und also über Winter liegen lassen/ damit ihm seine überflüssige Hitze gedämpfft werde/ und wann der Winter vergangen/ gräbt mans unter / dardurch der Baum aufs neue gestärckt/ und gleichsam verjünget wird Will man aber von jungen Schweinen den Mist nehmen/ so muß man

ihn

ihn im Herbst untergraben/weil er vielmehr kühl als hitzig ist/ und dannoch in diesem Fall wol dienet.

Was das Begiessen anlangt/ ist auch grosse Obsicht zu haben / daß ein junger Baum mit unnöthigen und überflüssigen Giessen nicht verwöhnet werde/weil es unbeschreibliche Mühe kosten würde/einen grossen Baum-Garten also zu versehen/daß die Bäume bessern und gedeylichern Safft von unten/als von obenher geniessen; allein bey jungen/erst neulich umgesetzten Bäumlein/wo der Grund und das Gewächs noch nicht zusammen gewohnt sind / muß diese Alliance zu befördern/unzweiffentlich die mässige Besprützung das beste thun/sonderlich wann/ bey heissen Sommer-Tagen / der Regen lang ausbleibt/ solches geschicht auf unterschiedliche Weise: Erstlich daß man die Erden um den Stammen her besprenget / oder 2. mit Canalen/ dardurch man Bach-Wasser / oder Quellbronnen-Wasser darüber fliessen lässet/so aber an keinem Ort stehen bleibē/sondern gleich fürüber passiren muß / das gibt am besten aus/ wanns auf den Abend/die Nacht durch/geschehen kan. 3. Setzt man zu den Peltzern Geschirr mit Wasser/ und thut ein wollen Band genetzt hinein/ so daß das äusserste Ende etwas weiter herab hänge/ daraus sich die Feuchtigkeit Tropffen-weise zur Wurtzen begibt; das andere Feuchten ist besser Morgens und Abends gebraucht/ in etlichen Tagen einmal / geschichts zu Mittag/ so zeucht die Sonne die Feuchtigkeit aus der Erden / und verhartet den Boden. Man kan auch nützlich zum Begiessen Regen-oder Wasser aus Bächen und Flüssen/ mit Dung vermenget/brauchen; oder Blut von geschlachten Thieren/ das hilfft den Bäumen wol übersich.

Etliche legen auch Kiselstein unter die Erden um die Wurtzen / die die Bäume lüfften und erfrischen ; oder auch Reisholtz und ander Holtz um die Wurtzen gelegt / und mit Erdreich beschüttet / davon sie Lufft bekommt / und die feuchte Lufft desgleichen den Regen vollkommener an sich ziehen kan. Die Wasser müssen nicht aus Schöpff-bronnnen/ kalt salitrisch/ eysenschüssig oder gesaltzener Art seyn; Aepffel / Birnen / Kütten/ Feigen / bedörffen das Begiessen besser; Nespel / Maulbeer / Mandeln und dergleichen weniger. Vom Dungen und Giessen aber / soll im folgenden fünfften Buch / im Kuchen-Garten / weitläufftiger gehandelt werden.

Cap. XXVI.

Bäume an ihren Zufällen zu heilen.

Es ist sich nicht zu verwundern/ daß die wilden Bäume / so hin und wieder in den grossen Wäldern und Gebürgen von sich selbst frey und ungehindert wachsen / viel eines längern Lebens sind/ als die jenigen / so durch menschlichen Fleiß und Sorgfältigkeit gepflantzet werden/ weil dieselben nach dem Trieb / den ihnen GOtt und die Natur verliehen/ ungeirret fortwachsen/nie mehr Aeste auf sich laden/als sie besafften können/ oder da sie auch zu viel haben / wie man an den Tannen/Fiechten und Föhren siehet/ durch Zuruckziehung der Nahrung/ also verdorren und abfallen machen/ daß es dem Baum an seinem Stamm unschädlich ist; da hingegen die Garten-Bäum offtermals ausgenommen/ anderwärts versetzet/ unvorsichtig gestümmlet und geschneittet werden/daß sie von den mannigfaltigen Verwundungen/ sonderlich wann sie zur Unzeit geschehen / geschwächet/ und zu bälderm Untergang befördert werden/ absonderlich wann Unverstand/Fürwitz/Grobheit und Nachlässigkeit in einem und dem andern zu viel oder zu wenig thun/ihnen an statt des langen Lebens/ das sie ihnen gedencken zu erwerben/ geschwinden Tod verursachen; wie dann warhafftig alle Thier / so des Menschen Dienstbarkeit und Herrschafft leiden müssen/ aus eben diesen und andern mehr Ursachen/nie so lang leben / und häuffigern Zuständen und Kranckheiten unterworffen sind/ als die wilden Thier.

Nun will zwar die menschliche Vorsichtigkeit/diesem Ubel zu begegnen / und auch den Bäumen/ die sie pflegt aufzuziehen / mit gebührlichen Mitteln zu warten/ entweder ihren bösen Zufällen vorzubauen/ oder dafern sie sich ereignen/ihnen zeitlich wieder abzuhelffen und zu remediren/ sich bemühen.

So sind nun die Bäume auch unterschiedlichen Kranckheiten unterworffen/ die ein vernünfftiger Garten-Liebhaber alsobald erkennen/und in einem und dem andern Hülff-Mittel fürkehren solle.

Als Erstlich/ sind die Bäume/so wol an der Wurtzen/ als auch an dem Stam̃ und Aesten/ allerley Gebrechen unterworffen; die Wurtzen wird angefochten / wann der Grund zu dürr und unkräfftig oder aber zu gail und fett ist/ dardurch sie wassersüchtig werden/ oder an den Blättern vor der Zeit gelbe und abstehende Farben herweisen/ so etliche die Gelbsucht nennen; da ist nun eine magere Erden / mit Beyfügung einer fetten / und ein gailer Grund/ mit einer ringen Erden zu temperiren.

Item wann die Spitz-Wurtzen am Baum/die in der Mitte abwärts in dem Grunde gerad hinab gehet/ zu sehr sich einsencket / und voller unnöthigen Feuchtigkeit ist/soll man geschicklich die Erden also entblösen/daß die Neben-Wurtzen nicht beleidigt werden / und dieselbe Spitz-Wurtzen abhauen; oder man bohret mit einem Holbohrer/ eine zwerche Hand ober der Erden/ein Loch aufwärts in den Baum / bis an den Kern/lässets zwey oder drey Tag offen stehen / damit das bittere Wasser ausfliessen möge / und verschlägt das Loch hernach mit einem Hagendornen Pflock/ der noch grün ist; und diß merckt man den Baum / wann er nicht schön Obst trägt/ oder gar unfruchtbar ist.

Item wann sich Gewürme und Ungezieser zu den Wurtzen einquartiren/ die sind nun mit Urin/ gepulverten Schwefel/ Laug-Aschen und dergleichen/zu verjagen; oder ist die Wurtzen zu feucht oder zu trocken / diesen kan man mit Ab- und Zuleitung der Feuchtigkeit begegnen.

Wann man Tauben-Mist mit Blut von Thieren zu einem weichen Taig temperiret/ die vornehmsten Wurtzen des Baums entblösset/und etliche Tage also offen an der Lufft stehen lässet/ hernach diesen Taig darzu thut / doch daß er die Wurtzen nicht berühre/ und mit guter Erden wieder bedeckt / so wird ein alter schier abgestorbener Baum wieder frisch werden / muß aber im Mertzen geschehen; oder wann man seine Wurtzen spaltet/ muß man Tauben-Mist/ Weinläger und alten Urin mit ein wenig Schwefel/auf obbesagte Weise/beylegen.

Cap. XXVII.
Wie den Baum-Schaden am Stamm zu helffen.

Unfehlbar ist es/ daß durch Nachlässigkeit/ Untreu und Unverstand eines Gärtners die Bäume/ insonderheit wann sie noch jung sind/ bald ihren Safft und Krafft verlieren und ins Verderben gerathen können; daher auch des Haus-Vatters Auge und Obsicht darzu erfordert wird/ das Böse zu wenden und das Gute zu befördern. Wie der Wurtzen zu helffen/ ist nun im vorigen Capitel angedeutet; was für Ubel den Stamm berühren/ und was zu thun/ will ich hier melden.

Wann nun der Stamm mit Mies bewachsen/ gleichsam krätzig und unsauber ist/ so ihm viel Verhinderung bringt/ ihn nicht gedeyen lässet/ welches meistens in alten Bäumen/ und im kalten leimichten Erdreich geschiehet/ wann der Lebens-Safft sich nicht in alle Aeste austheilen kan/ sondern in seiner Vegetation gehemmet/ wird zu einem Mies degenerirt/ alsdann muß man solchen im abnehmenden Monden/ bey feuchtem und nassem Wetter (da er am liebsten abgehet) mit einem Baumschaber (ist gemacht wie eine Trogscheer/ allein daß er inwendig etwas in die Rundung ausgeholt ist) fein glatt abschaben/ im Mertzen oder zu Ende des Februarii; doch nicht allzustarck/ daß man die Rinden nicht verletze/ oder mit einem groben wollenen oder leinen alten Tuch sauber abwischen/ wann der Mies feucht ist/ geht er gern herab; Pater Tylkovvsky de Re agrariâ fol. 492. sagt/ man soll den Mies mit einem höltzern oder beinern Messer abschaben; der rothe Mies ist noch ärger/ weil sich auch das Ungezieser gern drunter aufhält/ und eine Anzeigung ist/ daß einige Fäulung zu besorgen; er sey aber wie er wolle/ roth/ grün/ geel/ oder weiß/ so ist er wie die Rauden an einem Menschen/ daher auch der Baum weder gedeyen/ noch die Wurtzen sich recht auseinander/ wie es zu des Baumes Nutzen seyn solle/ ausstrecken kan.

2. Wann die alte grobe Rinden sich vom Stamm loß schälet/ wie an den grossen Birnbäumen gern zu geschehen pflegt/ ob schon die junge Rinden drunter vollkommen gantz ist/ muß man solche/ wann sie herfür stehet/ nichts desto weniger mit dem Baumschaber bey feuchtem Gewitter/ mit glimpflicher Bescheidenheit abraumen und weg bringen/ sonst nisten Ohrholen/ Würm und anders Ungezieser hinein/ greiffen die zarte junge darunter wachsende Rinden an/ und verderben folgends den gantzen Baum/ welches man dergestalt mit einem kleinen Fleiß kan verhüten; diß muß im ersten Auswärts vorgenommen werden.

3. Wann ein Baum schon an der Rinden beschädigt/ und faul ist/ so mach einen Anstrich von Kälber-Blut/ Leim und Kühemist/ und im abnehmenden Monden bestreich damit den Baum. Ich will aber von mehr Baum-Salben und dem Peltz-Wachs hernach in einem absonderlichen Capitel Meldung thun/ dahin ich den freundlichen Leser will gewiesen haben.

4. Wann ein Baum den Wurm/ oder Brand/ oder Zierey hat/ (wie es in Oesterreich genennet wird) der Wurm wächst zwischen Holtz und Rinden/ wann der Baum gedruckt/ geschlagen/ oder hart gestossen worden/ wird die Rinden gleichsam geschwellen; der Brand entstehet aus hitziger gesaltzener Feuchten/ wann man den Baum verwendet/ und anders/ als er vor gestanden/ einsetzet/ oder wann man den Baum ritzet/ ein Brod-Messer darzu gebraucht/ wie auch der Krebs oder Holtz-Fäulung daher entsteht.

Wann man die Würm zwischen Holtz und Rinden tödten will/ nimmt man Pfeffer/ Lorbeer und Myrrhen/ mischt es durch einander mit gutem Wein/ bohrt ein Loch abwärts bis auf den Kern/ und giesset dieses hinein/ und verpflöckt es mit einem Hagendorn.

Item man nimmt Aschen/ vermischt ihn mit Baum-Oel und bestreicht den Baum damit. Viel sind der Meynung/ wann man im Peltzer/ ein wenig gepulverten Weyrauch darzu thut/ soll weder derselbe Baum/ noch auch die Frucht nicht wurmicht werden; so glauben auch etliche/ der Wurm entsprisset daher/ wann der Baum nicht zu bequemer/ sondern widerwärtiger Zeit/ als im Zeichen des Krebses und der Jungfrau versetzt oder gepeltzt ist; man nimmt auch Schweinen-Mist/ Leimen und ungelöschten Kalch/ mischt es zusammen/ und bestreicht das Ort damit/ und bindet einen alten Hadern darum.

Es ist auch dis zu beförchten/ daß/ wann die Würmer einen Baum einmal anbrüchig gemacht/ daß hernach die Grünspecht und Baumheckel/ den Würmern nachsuchend/ grosse Löcher in die Bäume machen/ und nicht nachlassen/ bis sie ihnen gar tieffe Hölen ausraumen/ darein sie nisten/ und dardurch Fledermäusen und anderm Unziefer Platz machen/ daselbst zu wohnen/ und den Baum endlich gantz abdorren machen. Der anfangs an Bäumen sich zeigenden Geschwulst kan man helffen mit Lassen an der Rinden/ wann man im April/ Majo/ Junio/ im Vollschein/ auf den Abend um 6. Uhr/ den Sonntag gegen Mitternacht/ von den Aesten an bis hinab/ mit einem scharffen Peltz-Messer subtil aufritzet/ so gibt sich die Rinden voneinander/ der Safft bekommt Lufft/ und sein Uberfluß dringet heraus/ und wächst Rinden und Holtz gehäbe wieder zusammen.

Im Brand aber wird der Baum Rindenlos und schwartz am Holtz/ als ob er gesengt wäre; diesem allen kan man anfangs mit dem Lassen wehren/ wann man im Auswärts ein scharffes Messer oder Schnitzer also zwischen die Finger nimt/ daß der Spitz nur gar ein wenig hervorgehe/ und ritzt den Baum gegen Mitternacht/ oder an dem Ort/ wo er aufgeschwollen ist/ von obenher/ bis abwärts/ daß der Schnitt das Holtz nicht antreffe/ man muß auch/ wann der Schnitt feucht wird/ den Safft nicht abwischen/ daß er desto eher verwimmere; man macht/ nachdem der Baum groß oder klein ist/ ein/ zwey/ bis auf drey und vier Riß. Wann aber der Brand oder Zierey überhand genommen/ ist kein ander und besser Mittel dafür/ als daß man mit einem scharffen Schnitzer/ oder wann man nicht recht darzu mag/ mit einem starcken holen Stemmeysen/ bis auf frisches Holtz ausschneide oder ausstemme/ und mit folgender Baum-Salben einer/ den Schaden bestreiche und einbinde; ist aber das Holtz nicht angegriffen/ muß man sein schonen/

nen/die Würmer herausraumen/ und den Baum und die Rinden/wañ sie nicht hohl ist/wie gesagt/verbinden.

Es sind etliche Bäumlein / die den Brand von Jugend-auf haben/ die kan man erkennen/ wann man sie zum Peltzen absäget/und schwartze Brandmal im Marck oder herum im Holtz darinnen gewahr wird / die sind besser/ stracks weggeworffen/weil doch alle Mühe an ihnen vergeblich/und sie nicht dauren/ noch gut thun können. Diß kommt auch vom Versetzen/wann das Süder-Theil gegen Norden kommen / und der Baum seinen alten Stand gezwungen ändern muß.

Der Krebs kommt her / nach etlicher Meynung/ so die Bäume gesetzt werden/ wann der Mond den Krebs oder Scorpion durchlaufft/ oder wann die Bäume mit unsaubern Brod-Messern beschnitten sind / oder auch von der Unreinigkeit / so sich auf grossen Bäumen zwischen den Aesteln und Zwiseln sammlet/die soll man fleissig abraumen. Die meiste Ursach ist der auffsteigende erhitzigte Safft/wann der Mist allzuhitzig ist;diesem ist allein mit Ausschneiden und Verbinden zu helffen. Diese und andere Baum-Kranckheiten/ verursachen auch viel/wann derjenige/der sie gepeltzt/ etwan am Leibe unsauber und grindig ist / oder etwas Unfläthiges gethan/ oder angerührt/und die Hände nicht gewaschen hat.

Cap. XXVIII.

Allerley Baum-Salben und Peltz-Wachs.

NImm anderthalb ℔. weisses Pech/ 1. ℔. Wax/ 1. ℔. Lein-Oel/ 1. ℔. altes Schmeer/alles durcheinander gesotten/ wol gerührt / und ein wenig gepulverten Schwefel darunter gemischt/auf ein Wasser gegossen/ wann es gestehet/ herausgenommen / und zum Gebrauch behalten.

Item / misch gepulverten Schwefel unter Laimen/ mach ihn mit einer Kalches-Laug an/ und bestreiche den gesäuberten Schaden.

Item/nimm Wax 2. ℔. und einen Vierding/Terpentin 1. ℔. Hönig 4. Loth/Inschlet 1. halb ℔. Waldrauch und Weyrauch zusammen 1. Viertels ℔. Saltz eine halbe Hand voll/um einen Groschen Schwefel/ und eines Ey groß Vogel-Leim/mach eine Salbe daraus.

Oder/nimm 5. Pfund Wax/2. Pfund Terpentin/1. halb Pfund Butter/1. Vierding Vogel-Leim/ zerlaß es bey dem Feuer/ hernach andere Ingredientien / als Schwefel und Weyrauch darein gerührt.

Herr D. Elßholtz/setzt in seiner Horticulturâ l. 4. c. 5. daß in der Chur-Fürstl. Apothecken zu Cölln an der Spree/folgendes Baum-Wax bereitet werde: ℞. Ceræ Citrinæ lib. 3. Resinæ lib. 1. Terebinth. lib. ß. pulv. Oliban. unc. 2. Mastich. unc. 1. Myrrhæ unc. ß. Ol. lini unc. 2. misceantur, fiat cera pro arboribus.

Johan. Royer macht zu verwundeten Bäumen seine Baum-Salbe also: Man nimmt Wax / ungesaltzene Butter/frisches Schaaf-Talch und Hartz/jedes 6. Loth/ Safft von Wallwurtz/ und Eybisch-Wurtz zerstossen/ und durch ein hären Tuch gepresset/Hönig/ Terpentin/ jedes 3. Loth / lässet alles beysamm über einen gelinden Feuer sieden/rührt alles wol untereinander/und wanns kalt worden/behält mans zum Gebrauch.

Item/diese folgende ist eine Salbe zu allerley Baum-Schäden: Nimm 3. Pfund Wax/ Gloriet 2. Pfund/ Hönig 1. Vierding/weissen Weyrauch 1. Pfund/ Myrolabani Citrini 1. Vierding/Schwefel für 2. Groschen/ Saltz eine Hand voll/rindern Inschlet 1. Pfund/ contundenda contunde gantz klein / doch jedes besonders; Wax/Gloriet/Inschlet und Hönig/ laß auf einer Glut in einem glasirten Hafen wol zergehen/darnach rühr ein jegliches Pulver besonders in das Wax/und die andere Materi/die zerlassen ist/laß es also auf der Glut eine halbe Stund wol sieden/ rührs entzwischen immer mit einem höltzernen Schäuffele / damit es an dem Boden nicht anbrenne / und wohl durcheinander sich incorporire; dann laß die Materi im Hafen also stehen / biß sich das Dicke auf dem Boden gesetzet hat/ das Obere seyhe gemach herab in ein ander Geschirr/ laß es stehen / biß es hart wird. Diß heilet alle Schäden/ wie sie auch sind/ dann das Wax ist gut für die Nässe und Fäule der Bäume;Gloriet macht das Wax zähe und lind/daß es starck anklebt; Hönig macht den Baum und alles Obst süß/ und vertreibt oder lindert die bittern gesaltzenen Feuchtigkeiten/heilet auch den Krebs; weisser Weyrauch erhalt das Holtz/daß es nicht wurmicht wird; Mirobalani Citrini vertreiben die böse Feuchtigkeiten;das Saltz heilet; das Inschlet machet die Materi zu einer Salben. Man kan mit dieser Salbe die Pfropff-Reiser beschmieren/so darff man sie nicht verbinden.

Item/nimmt man Wax/Hartz/oder Schuster-Pech/ eines so viel als des andern/ das soll man bey dem Feuer untereinander zerlassen/ durch ein grobes Tuch seyhen/ ein wenig Baum-Oel darunter thun / durcheinander rühren/ in kalt Wasser giessen/ temperiren/ und also brauchen.

Zu allen Baum-Salben und Peltz-Wachsen soll billig ein wenig Schwefel eingemengt seyn/ damit solches die Bienen(wie sie zu thun pflegen)nicht wegstehlen und rauben mögen.

Ich habe das dritte und vierdte Peltz-Wax selbst im Hause machen lassen; unter andern auch diese: ℞. Wax 4. Pfund/ Terpentin 1. Pfund/ Schäffel-Pech 1. Pf. ungesaltzene Butter 2. Loth/Vogel-Leim 4. Loth/Myrrhen 1. halb Loth/Weyrauch 1. halb Loth/Schwefel 1. Loth/ untereinander zergehen lassen/ wol durcheinander gerührt/ und Zapffen daraus machen lassen/ nach Belieben; man kan in der Warheit sagen/ daß sie bewährt sind/ja wañ ein Schaden damit recht über strichen wird/ daß es nicht mehr abfällt/ als biß es sich endlich/ nach Proportion der Heilung/welche bald folget/in einen kleinen Puncten zusammen ziehet/und nicht abweicht/oder einige Nässe oder Lufft darzu lässet/als biß die junge Rinden den völligen Schaden überwimmert hat; und je älter dieses Peltz-Wax wird/je besser ist es/währet wol 10. biß auf 20. Jahr in beständiger Würckung.

Cap. XXIX.

Baum-Schäden an den Aesten zu verhüten.

DIese Aeste sind mancherley Zufällen und Gebrechlichkeit unterworffen/ unter welchen die Sideratio, vapore & afflatu Orientis Caniculæ excitata, die von obenherab den gantzen Baum schnell-verdorren und sterben macht; und darwider ist kein Mittel zu finden: Theils meynen/ es komme von einem gifftigen Blitz-Strahl/ der mit seinem Anhauchen dem gantzen gesunden Baum (ohne/ daß man vorhero mercken können/ daß er schwach oder matt gewesen) auf allen inwendigen Lebens-Safft trocknet/ und das Humidum radicale, subitaneâ suffocatione abdorret.

Wann aber der Baum sonst/ aus Mangel der Nahrung/ oder andern Ursachen/ einen und den andern Ast erstorben und verdorben zeiget/ sonderlich/ wann es am Wipffel sich ereignet/ davon der Brand nach und nach abwärts dringet/ und letzlich das gantze Wesen des Baums inficirt/ ist kein besser Mittel/ als das ausgedorrte unverzüglich wegschneiden und abraumen lassen; heißt also: Immedicabile vulnus ense recidendum est, ne pars sincera trahatur; ist aber zu Abschneidung der Aeste keine Hacken/ sondern eine Säge zu gebrauchen/ und der Schnitt hernach mit einem scharffen Messer zu ebnen/ daß es ehe überwimmern möge; die kleinen dürren Aeste mögen auch wohl mit Stemm-Eisen oder Baum-Meissel abgenommen werden; die alten Bäume müssen im abnehmenden/ die jungen wachsenden aber im wachsenden Monden beschnitten seyn.

So geschicht auch zuzeiten/ wann der Baum gesunde gaile Wurtzen und gutes ihm beliebiges Erdreich hat; sonderlich/ wann auch das Gewitter mit gehöriger Feuchten und Wärme mit einstimmet/ daß er so viel Holtz und Aeste treibt/ daß er hernach bey etwan einfallenden trockenen Zeiten nicht Safft genug hat alle seine unnütze Gäste zu bewirthen/ und hat er schon Nahrung für das Holtz/ so bleibet ihm doch nichts übrig für die Frucht/ also/ daß ein solcher Baum wohl schöne Aeste/ aber keine Frucht bringet; da muß man mit gehöriger Vorsichtigkeit dem Baum Platz machen/ die übrigen Aeste und alles überflüssige Holtz/ es sey unten oder oben/ benehmen, sonst ersticken sie einander selbst/ und saugen die Wurtzen also aus/ daß sie endlich gantz ausgemergelt absterben muß.

Den Neben-Schössen und Wasser-Zweigen muß man ohnediß keinen Zutritt gestatten/ sondern sie/ so bald sie sich nur blicken lassen/ stracks vertilgen/ und also des Baums Safft nur in die guten fruchtbaren Aeste einleiten; die Verletzungen aber/ so mit Abhauung der grossen Aeste geschehen/ müssen ohne Verzug mit Baum-Salben/ oder wenigstens mit Laim und darunter vermischten Küh-Koht verstrichen/ und diß muß zu Ende des Februarii, oder in folgenden nächsten Wochen verrichtet werden/ obschon etliche den Herbst darzu erwählen/ ists doch/ wegen annahender Kälte/ (wie oben schon gedacht) gefährlicher/ und muß man solche Aeste/ wann es ja nicht anders seyn kan) dasmal nicht gar am Stammen/ sondern ein 4. Finger davon abstutzen/ damit/ wann sie durch des Winters Frost angegriffen und beschwärtzt würden/ man sie im folgenden Frühling gar abnehmen möge; gibt aber doppelte Müh/ so wol zu ersparen.

Was an den Wurtzen mangelt/ kan man durch Umhackung und Abraumung bald spühren; diese Baum-Wurtzen machen bißweilen Knotten/ voller Saffts/ die immer junge eigne Brut machen/ und dem alten Baum ihren Safft nicht beyziehen wollen/ da muß man mit einem Messer den Knotten sauber abschneiden/ mit Koht bereiben/ und also dem rechten Stamm seine gebührliche Nahrung wieder zusenden/ muß aber alles im abnehmenden Monden verrichtet werden.

Cap. XXX.

Himmel-Witterung/ so den Bäumen schädlich.

VOn den durch himlische Influentzen erregten bösen Winden/ so die Bäume anwehen und zu Grund richten/ ist im vorigen Capitel etwas vermeldet worden/ so die Lateiner Siderationem, eine Beschädigung nennen/ von dem Wetter/ oder von der Hitze.

Solis nam sæpè arboribus fit noxius aër,
Et tenerum germen, florumq; inficit honorem
Interdum segetem & sata læta, anniq; labores
Corripuit, scabraq; ussit rubigine culmos.

Wie Fracastorius lib. 1. Syphil. schreibet; deren Ursach viel den Vergiliis, etliche aber dem Hunds-Stern zuschreiben/ wiewol man diesen mehr dem Weinstock/ die Vergilias den Bäumen/ und Aquilam der Saat schädlich zu seyn erachtet.

Weil nun sondern alle Gewächse der Wärme und der Feuchtigkeit in gewisser Moderation bedörffen/ und wann die allzuhitzige Dürre die Feuchten/ und die zu grosse übermässige Kälte die Wärme austreibt/ so wird das Wesen und Krafft der Gewächse bald zu ihrem Untergang beschleunigt; daher auf die 4. Jahrs-Theile/ und ihre gewöhnliche Eigenschafft billige Reflexion zu machen/ daß im Sommer der Hitz und Dürren/ im Winter aber der Kält und Feuchtigkeit/ mit geziemendem Temperament begegnet/ und der Bäume und Garten-Gewächse unzeitiges und ungewöhnliches Unwesen in billiger Moderation und Gleichstand erhalten werde.

GOTT hat zwar alles weißlich und gut erschaffen/ der Sünden-Fall aber unserer ersten Eltern/ und die anerbte Boßheit/ damit wir ihnen immer folgen/ verursachen/ daß GOTT die Erde verflucht hat/ und dieser Fluch kommt meistentheils durch schadhaffte Influentzen des Gestirns/ der Lufft/ der Wolcken/ so aus der vom

Göttlichen Fluch beschwerten Erden die Dämpffe und bösen Dünste ausziehet/ solche wieder zu ihrem Verderben herab schüttet / und wie dieses alles unsere Sünden auf uns laden / also ist auch dafür kein anders Mittel / als ernsthaffte Reu und Buß / samt einem eyferigem Gebet / so dem erzörnten GOtt die Waffen und die Ruthen / damit Er uns straffen will / entweder gar aus der Hand nehmen / oder doch etwas lindern kan.

Diß ist nicht darum geschrieben / daß ein Mensch nur allein beten / und die Hand ans Rad nicht auch legen / oder die Vernunfft und die Mittel / die ihm GOtt verliehen / nicht brauchen solte.

Der kalte Winter ist zwar nothwendig / weil er die belästigte und erhitzte Erden abkühlet / und gleichsam ruhen macht / und erquicket / die Wärme darinnen concentriret und zusammen schleust; wann er aber ohne Schnee mit allzuraubem Frost zu tieff eingreiffet / kan er wol den jungen Gewächsen schädlich seyn; also muß ein Gärtner sich nicht verdriessen lassen / solche mit Stroh und Einmachung zu verwahren / oder gar in die Gewölber und Keller unterzubringen.

Nicht weniger wann der Schnee per materiam aëris glutinosam zusammen ballet / sich an die Aeste der Bäume henckt / und sie also beschweret / daß / wann auch ein Wind darzu kommt / sie offtermals brechen und bersten müssen / welches sonderlich gefährlich / wann es zum Ende des Hornungs oder im Mertzen geschiehet / da die Augen schon ziemlich ausgeschlagen / da muß ein Gärtner Fleiß haben / die zarten schwachen Bäume sacht und bescheidentlich zu bewegen / nicht den gantzen Stamm mit Gewalt / denn damit würde er den Augen und Aesten schädlich seyn / sondern gantz gelinde kan er einen Ast nach dem andern sachte bewegen / und also den Baum von dieser Bürde entledigen; die grossen starcken Bäume bedürffens nicht; also auch ist die grosse Sommer-Hitz mit kühlenden Besprützungen zu bemittelmässigen.

Für den Reiff setzen etliche Wasser-Geschirr zu den zarten Bäumen / oder machen ein Gräblein herum / und giessen Wasser drein / der Hoffnung / der Reiff soll sich hinein ziehen / und den blühenden Bäumen nicht schaden / so aber / meines Erachtens / auf gerathwol angesehen / und ungewiß ist.

Für die strengen Winde wäre wol gut / wann sie gegen Mitternacht ein Gebäu und also einen Schirm hätten / aufs wenigst müssen die junge Bäume / wie öffters schon gedacht worden / mit Pfählern und Stangen versehen / und versichert daran gebunden stehen.

Den Meelthau vertreiben etliche / daß sie einen Rauch von Mist / Horn und feuchtem Stroh machen / daß ihn der Wind durch den Garten treibe / und diß soll helffen. Was zarte Gewächse sind / mag man so wol den Meelthau als auch den Reiff davon mit subtiler Ansprengung eines frischen Wassers abspühlen / daß sie nicht so gefährlich eingreiffen können / das muß aber seyn ehe die Sonne aufgehet / dann / sind sie einmal von der Sonnen beschienen / ists hernach vergeblich.

Der Meelthau ist ein Meteorum, von der Nacht-Kälte und den Morgens-Frösten zusammen gepackt durch die aufgehende Sonne aber zerschmoltzen / mit weissen trockenen Tropffen (wie in den Mühlen das Staub-Mehl sich an die Wände anlegt) herab fleusset oder gar wie in eine weisse Spinnenwebe verkehret wird / geschiehet gern im Herbst / ist so wol den Bäumen als auch dem Viehe schädlich / dann die Augen an den Bäumen werden durch ihre trockene Krafft zusammen gedrungen und gleichsam eingezogen / und wächset darinnen ein schädliches Würmlein wie in einem Häutlein welches das Trag-Aeuglein abfrisset / und das Gras / so von diesem zähen süßlechten Thau (welcher Ros farinaceus oder melleus genennet wird) eingeträuffet ist / wird von dem Viehe desto begieriger genossen / welches hernach ihre Feuchtigkeit also anzündet / daß sie mit der Zeit eine gifftige / scharffe und gallichte Eigenschafft erlangen / davon allerley gefährliche Zufälle entspringen daher schreibt Lycysthenes de Prodigiis also: A. 1556 den 12. Maji in agro ac urbe Basiliensi, ac sequenti die in Ditione Bernensium, non procul à Duno oppido ros de cœlo cecidit, cui suâ dulcedine mel superabat, quod & sæpè antea factum, secuta animalium pestis quæ plerunque comitatur.

Für den Hagel haben die Alten Bryoniam um ihre Garten aussenher gepflantzet / auch allerley Kräuter gerühmt / als daß man an allen vier Ecken des Gartens St. Johannes-Kraut / Rauten / Teuffels-Abbiß / Lorbeer / Corallen und dergleichen legen soll / auch ausser diesen viel andere abergläubische Dinge gethan / die einem Christen zu thun nicht gebühren / und gantz billich verworffen werden.

In Summa / alle dergleichen Mittel sind in der Vernunfft und der Natur ungegründet / daher müssen sie allein der Göttlichen Fürsichtigkeit heimgestellt / und darneben gebetten werden / daß Er / der alles wol gemacht hat / eines und das ander zum besten kehren wolle.

Cap. XXXI.

Vom Ungeziefer / und erstlich von den Ameissen.

Unter andern Garten-Feinden und schadhafften Thieren / die dem Gärtner Verdruß / und dem Garten Schaden verursachen / sind nicht die geringsten die Ameissen / die zwar ihren Namen von der Emsigkeit / oder diese / von ihrem unverdrossenen Fleiß / den Namen empfangen haben / aber wie ein unruhiges Heer Landsknechte sind / die einen Ort überfallen / und fleissig sind alles zusamm zu suchen / was ihnen tauglich ist / also aber / daß den Innwohnern die Augen übergehen / und das Hertz dabey zerspringen möchte / wie Petrarcha de remedio utriusque Fortunæ lib. 2. in Præfatione über die Ameissen klagt / dum brumæ suæ consulit, nostram turbat æstatem. Und Julius Cæsar Scaliger nennet sie naturæ peccatum. Doch halten sie etliche für Propheten / daß / wann sie in der Ernde hoch über die Erden ihre Nester aufbauen und die Eyer in die Höhe einbringen / soll ein nasser Herbst vorhanden seyn.

Ein Gärtner hat sonderlich bey den jungen Gewächsen / und mehr bey den gepeltzten Birn-Kersch-und Spani-

Spanischen Weichsel-Bäumen abzuwehren / und wo ihnen einmal an einem Ort einzunisten zugelassen wird/ vermehren sie sich wunderbarer Weise/ und halte dafür/ daß sie nicht weniger als die Bienen (aber dem Menschen zu Schaden) ihre Colonias und Brut aussenden/ und aus einem Hauffen in 2. oder 3. Jahren / 10. oder 12. werden können ; daher anfangs vorzubauen / daß man die unmüssige Räuber nicht aufkommen lasse.

Man hat so mancherley Mittel vorgeschrieben / die doch theils abergläubisch / theils hart zu practiciren / theils aber vergeblich sind / daß ein Haus-Vatter fast nicht wissen kan/ was er zu erwehlen / oder zu verwerffen ; nichts destoweniger will ich etliche der glaubwürdigsten / wie sie von berühmten Autoren und erfahrnen Hauswirthen verzeichnet und practicirt worden / hieher zeichnen/ und hernach meine Meynung und Weise/ selbige zu vertreiben/ mit wenigen anzeigen.

Columella in seinem absonderlichen Buch von den Bäumen/ so zu Ende seines Wercks vom Ackerbau angehängt ist/ im 14. Cap. will/ man soll Feigbohnen mit Wein-Drüsen zerstossen / und den Rebstock unten damit bestreichen/ oder in Oel den Leim sieden/ und den Stock unten damit schmieren/ so kommen keine Ameissen darauf.

Herr de Serres en Lieu. 6. Chap. 27. will / man soll des Baumes Stamm vier Finger über der Erden/ mit Oliven oder Nus-Oel herum salben / auf welches Kohlen-Staub/ gelte gleich von was Holtz es sey/ gestreuet worden/ so werden keine hinauf steigen. Sonst soll man sie auch von den Bäumen verbannen / mit Ofen-Ruß/ Aschen/ Kohlen/ Feil-Spänen von Eychen-Holtz/ zusammen gemengt / oder jedes absonderlich gebraucht / man kan unten den Baum ein wenig blössen / deren eins darauff streuen/ diß werde die Ameissen entweder tödten / oder doch ferne jagen/ so bald der erste Regen darauf fällt / und im Abgang dessen / könne mans begiessen/ damit es die Krafft hinein flösse.

Petrus Laurembergius, und aus ihm Herr Wolff Albrecht Stromer / lehren / daß man die Ameissen zu vertreiben / die Bäume mit umgebogenen gewundenen Stroh oder rauhen Beltz-Flecken umwinde/ darüber sie nicht auffsteigen sollen ; wie imgleichen / wann man die Bäume mit einem Hadern in alt Baum-Oel eingedunckt/ umwickelt. Etliche verbrennen Schnecken-Häuser zu Aschen / streuen solche im Novilunio, da sie blind seyn sollen / auf ihre Hauffen/ so sollen sie davon fliehen / und den Ort verlassen ; Oder daß man ungelöschten Kalch oder Schwefel in ihre Hauffen säe / und sie hernach mit Wasser besprütze. Man soll die Bäum im Frühling mit Wermuth-Wasser / oder jungen Wermuth reiben/ das soll mit seiner Bitterkeit wehren/ daß sie nicht auffsteigen.

Käyser Constantinus Pogonatus spricht aus dem Diophane lib. 3. cap. 10. unter andern/ wann man etliche Ameissen auf einer Glut zu Pulver brennt / bey ihren Nestern/ so sollen die andern alle fliehen. Ferrarius aber bekennt / daß er dis Mittel offt gebraucht / so doch nichts geholffen ; sagt aber dabey im Schertz : Die Römischen Ameissen möchten vielleicht hertzhaffter seyn als die Griechischen/ und von ihren Landsmann Scævola gelernet haben das Feuer verachten. Sie förchten sich trefflich für dem Fledermaus-Hertz; Item das Wiedhopffen-Hertz ; oder das Hertz von einer Nacht-Eulen/ item Kreiden und Zwiebel untereinander klein gestossen / und auf die Ameiß-Hauffen gestreuet.

Nicht übel ist / wann man die Bäume fleissig umhackt/ und mit fetten Erdreich beschüttet / so mögen die Ameissen keine Nester hinein machen / denn sie trauen dem neu-aufgeworffenen Erdreich nicht.

Herr Dümler sagt: Im Frühling die Bäume mit Wasen gerieben/ machet die Rinden am Stamm bitter/ und wehret den Ameissen.

Item nimm ungelöschten Kalchstein / so gros als drey Manns-Fäuste / grabs in den Ameiß-Hauffen / und gieß Wasser darauf / so brennt und zerfällt der Stein / und wird die meisten Ameissen verbrennen / oder doch vertreiben.

Zu welchen Früchten ist am besten/ man lasse bey dem Hafner Circul-runde Canalen drähen/ und wann sie trocken worden / schneidet mans mit einem Drat voneinander / und läst sie also brennen ; hernach werden solche beede Theil um den Baum gelegt/ die Riß mit Letten oder Steinlein beschmiert/ und hernach mit Wasser gefüllt/ so kan keine darüber ; sie müssen aber nach der Peltzer Grösse und Meng/ an Größ und Zahl gerichtet seyn. Andere wollen/ man solle die Stämme mit Essig und Porcellana-Safft bestreichen.

Charles Estienne und Jean Libaut in ihrer Maison Rustique , wie sie Anno 1598. zu Straßburg verteutscht ist gedruckt worden/ setzen im 390. Blat / daß man die Rinde am Stamme mit Rinds-Gallen/ oder mit Brühe / darinnen Feigenbohnen gesotten sind/ reiben und schmieren soll / oder mit Porcellana-Safft ; oder fol. 447. Man soll Säu-Mist zu den Wurtzen schütten/ der mit alten Menschen-Harn zertrieben sey.

P. Augustin. Mandirola sagt: man soll ein grosses Bein gebrauchen/ dessen Marck meistens heraus genommen/ und sie bey die Ameiß-Hauffen legen / so werden sie häuffig einkriechen/ die kan man ins Wasser oder Feuer schütten ; halte dafür/ man könne es mit einem weit-ausgebohrten Holtz/ inwendig ein wenig mit Hönig bestrichen/ gleichermassen probiren.

Michael Knab in seinem Hortipomolegio Parte I. cap. 25. sagt untern andern: Man soll Leder-Lohe welches starck reucht / oder Aschen rings um den Baum herum streuen / und alle drey Tage (wann es Regenwetter gibt) wiederholen / das sey ihnen sehr zu wider. Wann man nicht gar zu viel Bäumlein hat / kan man Gefäslein bey dem Hafner machen lassen / wie erst erwehnet worden/ und die Junge Bäumlein von diesem schädlichen Ungezieffer befreyen / welche sonst/ den süssen Safft und das Leben zugleich ausziehen/ sie hingegen mit ihren scharffen Gifft gäntzlich verderben.

Der besten Künsten eine/ die ich unter andern befunden habe / ist die/ wann man junge Hühner in einer Steig/ die keinen Boden hat/ auf die Ameiß-Hauffen/ zur Zeit/ wann sie ihre Eyer haben / und wann feuchte und kühles Wetter ist/ von einem Hauffen zum andern setzt / so fressen sie die Ameissen und Eyer/ und also kan man sie nach und nach vertilgen.

Noch gewisser aber ist/ was ich selbst zu Rorbach in meinem jungen Baum-Garten probirt habe/ da waren Anfangs wol etliche hundert Hauffen darinnen /

zwischen denen in Quicuncem gesetzten jungen Bäumlein/ die habe ich erstlich im November bey feuchtem Wetter im Neumonden/ durch zween Tagwercker mit grossen höltzernen Schlägeln und Stämpffeln/ so hart sie gekonnt/ niederstossen lassen/ und wann man des anders Tages mit einer Schauffel hat aufgegraben/ ist die Erden gantz schwartz von todten zerstossenen Ameissen gewesen; folgenden Frühling habe ich überall nachspühren lassen/ wo sie die Erden übersich geworffen/ und das Stossen und Schlagen wiederholet/ aber allzeit bey kalten/ feuchten und frostigen Wetter/ da findet man sie alle in ihrem Ameiß-Hauffen/ und diß drey oder vier Jahr nacheinander thun lassen/ so sind sie meistentheils caputirt worden/ und haben hernach meine Bäumlein ziemlichen Fried vor ihnen gehabt; die zerstossenen Ameiß-Hauffen im Frühling habe ich mit Heu-Saamen besprengen lassen/ so ist auch schönes Gras allda gewachsen.

Es ist auch nicht böse/ wann sie unter den Ribesel und andern Sträuchern einnisten/ allwo sie hart zu vertreiben/ daß man drey oder vier Gläser mit engen Hälsen und weiten Bäuchen (darinn ein wenig Hönig sey) des Abends hinein lege/ so kriechen sie alle darein/ die kan man erträncken/ und also nach und nach ihrer loß werden.

Theophrastes Paracelsus in Lib. de Conservat. rerum natural. sagt: Wann man Rocken-Brod/ nur ein wenig/ in ein Hönig hinein wirfft/ so verdirbt das Hönig/ und wird alles in Ameissen verwandelt. Conradus Kunrath erzehlet in seiner Medullâ Distillatoriâ, daß ihm vor einem Abendtheuer/ der viel seltzame Ding experimentirt gehabt/ für gewiß zu seyn/ sey betheuret worden/ daß eine bewährte Kunst/ wann einer etwas gerne verkauffen wolle/ daß es ihm stracks willig abgekauffet werde; so suche man einen Ameiß-Hauffen/ der bey einem Hartzbaum/ von Tannen oder Föhren sey/ diesen Hauffen soll er zerstören/ so werde er mitten drinnen eine Kugel oder Klumpen von Hartz-Pech finden/ den die Ameissen zusammen getragen/ die soll er heraus nehmen und behalten; will er nun Viehe verkauffen/ so beräuchere er solches mit diesem Pech allenthalben/ so wird er auf dem Marck bald Kauffleute finden; hast du auch (sagt er ferner) sonst andere Wahren und Güter/ nichts ausgenommen/ so nimm das Geschirr/ darinnen du feil haben wilt/ beräuchere und bereibe es mit diesem Pech/ so wird man dir vor andern abkauffen. Sed videtur superstitionem sapere.

Sonst ist zwar die Ameisse ein verächtliches Thierlein/ doch haben sie wunderliche Kräfften und wirckliche grosse Tugenden in sich/ sonderlich in der Artzney/ so wol ihre Eyerlein/ als sie selbsten/ wer davon wissen will/ besehe oben ernennten Authorem in dem allegirten Opere, im andern Theil Tractatu decimo octavo, da wird er viel denckwürdige Sachen finden. Die Ameiß-Eyer dienen zum schweren Gehör/ und vertreiben die Haar; der Ameiß-Hauffen trocknet/ stärcket und erwärmet die Nerven.

Ameissen zu vertreiben von den Bäumen/ soll man/ wanns regnet/ eychene Säge-Späne in die aufgehaute Erde mischen/ dann das daraus kommende Wasser tödtet sie; Oder man soll den Safft von den Lupinen an den Stammen schmieren/ so wird keine Ameissen hinauf kriechen; It. soll man aus Zwiebel mit schweinen Schmeer abgestossen/ den Stamm herum bestreichen.

Den Waldrauch aber von den Ameissen/ bekommet man auf folgende Weise: Wann sich die Ameissen nach Martini in den grossen Hartz-Wäldern in ihre Hauffen einlegen/ so fasse das mittlere aus den Hauffen in einen Sack/ trags nach Hause/ drähe den Sack schnell herum/ so werden die Ameissen wirfflich/ daß man sie leicht tödten kan/ klaub hernach das grobe Holtz davon/ nachmals nimm das überbliebene in ein Sieb/ und fülle ein Potting oder grosses Schaff mit Wasser/ setze das gantze Sieb mit dem Waldrauch und Holtz hinein in das Wasser/ so fället der Waldrauch bald gen Boden/ und schwimmet das übrige Holtzwerck und Mist/ was vom Ameiß-Hauffen kommen ist/ über sich/ der Waldrauch aber bleibt unten ligen/ und wird hernach getrocknet.

Cap. XXXII.

Von den Rauppen und anderm Ungezieffer.

Die Rauppen sind der andere Feind/ die den Bäumen/ jungen und alten/ sehr schädlich sind/ und finden sich ein Jahr mehr und häuffiger als das andere/ da muß man ihre Nester und Brut mit grosser Sorgfältigkeit im Herbst/ Winter/ und Anfang des Frühlings überall an den Bäumen/ Sträuchern und Gewächsen/ nicht allein im Garten/ sondern auch aussen herum auf einem geraumen Wege/ an allen Sträuchern/ wilden Bäumen und Gewächsen nachspühren/ abbrechen und vertilgen/ und sie ja bey Leib nicht nur unter den Baum ligen lassen/ aus Hoffnung/ des Winters Kälte werde sie schon verderben/ dann es heisset: Unkraut verdirbt nicht; und die Eyer werden/ bey wiederkehrendem warmen Sommer-Wetter/ zu des Gärtners Verdruß und der Bäume Verderb/ wieder lebendig; daher muß man nicht allein die Rauppen-Nester/ sondern auch alle die Blätter/ so im Anfang des Winters an den Bäumen hangen bleiben/ mit Fleiß in einem alten Topff/ oder anders Geschirr/ zusammen thun/ ausserhalb des Gartens/ mit Füssen wol zertretten/ oder vergraben/ verbrennen/ oder in ein fliessend-Wasser werffen.

Thoma Lupton Cent. 10. Memorab. 51. sagt: Man soll für die Rauppen/ unten den Baum mit weichen Pech oder Leim bestreichen/ und an einer Leitern ein Säcklein voll Ameissen auf den Baum hencken/ und solches eröffnen/ daß sie heraus können/ so werden die Ameissen/ weil sie nicht vom Baum/ wegen des Leims/ steigen können/ aus Mangel der andern Nahrung/ die Rauppen alle auffressen; diß (wie Speed. Husband. cap. 29. p. 163. meldet) soll auch thun eine Wasser-Sprütze/ so sie wol benetzt/ muß aber eine grosse Sprützen seyn/ damit man Feuer zu löschen pfleget.



Und gemeiniglich/ wann schon die Bäume fleissig gesäubert werden/ kommen doch dasselbige Jahr viel/ beedes Rauppen und Kraut-Würm/ wann es viel Zwiefaltern/ oder wie mans in Oesterreich nennet/ Weinfaltern/ im Frühling gibt/ daher auch diesen fleissig nachzutrachten / und wann sie zu Nachts auf den Garten-Kräutern / Issopp und Kraut-Pflantzen (wie sie pflegen) sich niedersetzen / solche nach und nach umbringen lassen; dann von diesen/ glaubt man/ kommt das Würme-Geschmeiß her/ und ist auch diesem desto wahrscheinlicher/ wer weiß wie die Seidenwürm zu Weinfaltern/ aus diesem die Eyer/ oder der Saamen/ und aus diesem wieder die Seidenwürm werden/ davon hernach im 10. Buch mit mehrerm soll gedacht/ und diese wunderseltzame Metamorphosis weiter ausgeführet werden.

Man hat eigne Wurm-Eysen darzu / die man an Stangen macht/ und damit die Nester abbricht und abstösset / und wann man ja/ über alle gebrauchte Emsigkeit/ im Frühling hin und wieder auf den Bäumen noch junge Nester findet / muß man warten/ bis ein Regen kommt/ oder Morgens/ so bald der Morgenstern aufgehet / (weil sie zu dieser Zeit vom Nacht-Frost oder Nässe erstarret/ alle in den Nestern beysammen ligen) und sie alsdann folgends umbringen.

Der Autor des Instructions pour les arbres fruictiers sagt / wann man um einen Baum grünen Rocken/ oder Holunder / oder Attich-Zweige / wie ein Gürtel/ bindet/ kein Wurm soll hinauf kriechen. Die Spanische Mucken kan man bey feuchtem Regenwetter abschütteln und zertretten / oder die Sträuche mit Salve- oder Rauten-Wasser (wann es kühl worden) besprengen/ so sollen sie davon umkommen.

Etliche/ als Michael Knab und andere/ sagen: Wann man von dürren Wermuth / Knobloch / Rind-Hörnern/ altem Schuh-Leder / Moß und gedörrtem Scabiosen-Kraut ein Feuer anmacht/ oder auf Kohlen legt/ und die Bäume unterschiedlich damit beräuchert/ oder das Feuer also anzündet / daß der Wind den Rauch in die Bäum treibet / und solches in und nach der Blüh-Zeit etlichmal thut / soll es die Rauppen vertreiben ; wann man Schwefel darzu nimmt / soll man auch die May-Käfer damit verjagen / oder gar tödten können.

Item soll man für die Rauppen/ mitten im Garten Krebse aufhängen/ oder sie acht Tage im Wasser an der Sonnen gebaitzt/ die Gewächs und Kräuter damit begiessen ; Oder Lilien-Kraut im Wasser sieden / und die Bäume damit besprengen / und ist wol gethan/ daß / wie an etlichen Orten geschiehet/ die Obrigkeit im Jahr sonderbare Zeiten bestimmet/ und bey Straff befihlet / die Rauppen-Brut zu vertilgen und abzunehmen. Von den übrigen Ungezieffer soll im Fünfften Buch weiter Meldung geschehen.

Wider das Geflügel / die das Obst abfressen/ soll man / nach Herrn Harsdörffers Bericht im 3. Tom. Delitiar. Mathem. & Physic. Part 8. quæst. 8. Knobloch-Häupter/ eines oder mehr/ an des Baumes Aeste hengen / so werde der scharffe Geruch den Lufft herum also erfüllen/ daß kein Vogel darzu kommen wird/ weil ihnen dieser Geruch zu wider.

Cap. XXXIII.

Was Monatlich bey den Bäumen zu thun.

Wiewol dieser Arbeit/oben im Andern Buch/ in dem Monat-Register/gedacht worden/ will ich doch kürtzlich allhier eine wenige Anregung thun. Und zwar im Januario ist das vornehmste/ wo man Winter-Häuser hat/ und grosse Kälte ohne Schnee ist/ daß man Wasser in Geschirren hinein setzt/ und so bald sie gefrieren wollen/ und eine Haut bekommen/ gleich Morgens und Abends ein wenig einheitzen lasse; Item soll man der Bäume Wurtzen mit Dung belegen/ die Rauppen-Nester fleissig/ samt allem verdorrten Laub/abraumen/ und Peltzwachs machen lassen.

Im Februario soll man den Schnee/ wann er sich gar zu hart an die Aeste legt/und zu besorgen/ daß er solche abdrucken möchte/ sacht abschütteln; Peltz-Zweige zum Stein-Obst am Ende des Monats brechen/ welche Bäume in diesem Monat gepfropfft werden/ derer Früchte/ wie auch die Bäume selbsten/ sollen keine Würme bekommen. Diese Zeit ist es am besten Bäume zu versetzen.

Im Martio was mit den jungen Peltz-Bäumen in diesem Monat fürzunehmen/ und wie sie zu warten/ ist lib. 2. cap. 37. zu besehen. Der Bäume Blätter fleissig abzunehmen/ daß kein Ungezieffer sich darunter verhalten können. Man kan die alte Bäume behauen und saubern.

Im April die Peltzer vor Ameissen und Ungezieffer verwahren/ die besten Obstbäume mit Stroh-Bändern/ die hinab in ein Wasser hangen/ verbinden/ so erfrieret die Blühe nicht; Citroni- und Limoni-Zweiglein einlegen und gruben/ allerley edles Kern-Obst peltzen/ und die Zweige drey oder vier Tage vor dem Neumonden brechen/ die Welschen und zarten Früchte gemach an die Lufft stellen/die Bäume im Frühling/ wegen des daher wachsenden Ungeziefers/ nicht dungen/ wann der Mertz dürr gewesen/ die neuen Peltzer fleissig begiessen mit Mist-Wasser; den schwachen Peltzern die Blühe abnehmen lassen.

Im Majo soll man mit allem Fleiß die jungen Bäumlein verwahren wegen allerley ihnen begegnenden Unfällen/ dann wann das Wetter dürr/ schadet solches den Pfropff-Stammen/ ist es gar naß/ verderben sie auch gerne/ darum der Baum-Gärtner solche auf das beste pflegen soll/daß sie empor kommen können. Anderes mehr lehret lib. 2. c. 43.

Im Junio, Pomerantzen/ Lemoni/ wie auch andere Bäume äugeln und röhrlen; in diesem Monat ist der Sonnen-Feuer den Bäumen fast unerträglich/ welche stetts mit ihrer Hitz sie abschwächet und krafftloß machet/wann man die kleine Peltzer in den Schatten auf etliche Stunden versetzet/ erheben sie sich/ was aber im Feld stehet/denen muß man mit Begiessen die Kräfften anfrischen.

Im Julio den schwachen blöden Bäumen/ mit Umhacken und Wässerung zu warten/itzt werden die Rosen-Stöcke geäugelt/ auch muß man das wurmstichige Obst abklauben/ und Brandwein daraus brennen/ den Pomerantzen- und Limoni-Bäumen/ die übrige Blühe zeitlich abnehmen/ sonst verderben sie gerne.

Im Augusto die schadhafften Bäume mit Baum-Salben schmieren und einbinden/ Gruben/darein man im Herbst Wildlinge setze/ zurichten; Es wird dem Frucht-Baum noch eine kurtze Zeit sein voller Ast gelassen/ welchen die Begürden zu berauben das Urtheil gesprochen haben.

Im September das nach und nach zeitigende Obst in Acht nehmen und einsammlen/ Bäume versetzen im wachsenden Monden/ Quitten zu brechen/ ehe sie noch gantz geel werden/ sind besser zum Einmachen/und wird das Confect schöner und weisser davon/ Maulbeer-Feigen/ Siringa und Haselzweige zu stecken/ und bey dürrem Wetter zu begiessen/ Bartnüß und andere Wildling und Bäume versetzen; Item die Wildling in den Wäldern und Feldern suchen lassen/ so bald die Blätter beginnen abzufallen/ die Kern von Pfersichen und anderm Obst aufzuheben/ die Baum-Wurtzen entblösen/ etlicher massen von aussen herum bedungen/ doch vor der Kälte wieder decken/ die Zweiglein vom Ribesel und Rauchbeern stecken lassen.

Im October, in diesem Monat wird das Obst vollends gar eingebracht/ die Feigenbäume muß man vor der Kälte einlegen und verwahren/ Kütten-Stauden in die Weinberge und Gärten setzen/ die zarten Welschen Bäume unter das Dach bringen/ vorher in einer Galeria eine Weil stehen lassen/ damit sie algemach von der Lufft sich entwöhnen/ und die Winter-Einsperrung desto williger gedulten; Itzt kan man die Ameis-Hauffen bey feuchtem Wetter allenthalben im Garten mit Stösseln und Schlägeln zerknirschen/ auch die Stützen/ so unter den Obstbäumen gestanden/ wegraumen/ und an einem trockenen Ort verwahren lassen.

Im November mag man lebendige Zäune und Spalier setzen/ Gruben machen/ dahin man im Frühling Bäume versetzen kan; Obstbäume von Mieß raumen/ Peltzer vor dem Frost/ und der Hasen wegen/ mit Stroh verbinden/ Wildling graben/ die beschädigten Bäum ausschneiden/ curiren und wol verwahren lassen.

Im December ist das grüne Feld mit Schnee bedecket/ und hat das weisse Kleyd angezogen/ ein Vorbild der Kält. Der Gärtner soll bedacht seyn, daß alle Bäume wol versorget seyn möchten/ biß künfftigen Frühling. Er wird der Winter-Arbeiter genug finden/ welche alle bey künfftiger Garten-Arbeit einen grossen Beytrag thun müssen.

Cap. XXXIV.

Von Apffelbaum.

ES ist kein Obst als Aepffel und Birnen in so mancherley Gattungen/an Form/Farben/Zeitigung und Geschmack unterschiedlich abgetheilt / so daß es unmöglich sie alle zu erzehlen / angesehen sie auch vielerley Namens-Aenderungen und Wechsel hin und wieder in Teutschland haben; was man in Oesterreich und Böhmen Morschansky / die heisset man anderswo Meißner / und anderswo Porstorffer-Aepffel/und so fort. In Oesterreich wird ihnen und den edlen Prinner-Aepffeln der Preiß gegeben/weilen sie Gesunden und Krancken dienlich/ auch den gantzen Winter durch/ bis wieder in den Frühling bleiben; wiewol die erste Art Sommer und Winter Aepffel gibt; hernach Weisprucher-Kütten-Aepffel/grosse Ungarische Paradieß-Aepffel/Holer-Aepffel/Passamänner und andere/ deren man wol über hunderterley Gattungen(wie etliche gethan haben) namhafft machen könnte. Der Apffelbaum treibt zu seiner Grösse nicht viel Wurtzen / die sich auch nicht tieff einsencken/sondern nach dem flachen Boden herum kriechen. Herr Dümler schreibet: Wann man einen Baum mit einem Bleyring oder Gürtel umgibt/ oder die im Korn blühende Raden mit samt der Wurtzel ausraufft / ein Band oder Krantz macht/ und den Baum damit umgibt/ lasse er das Obst nicht fallen; Er erzehlet in seinem Obst-Garten über 180. Gattungen und unterschiedliche Sorten von Aepffeln/ die doch in unserm Land mehrentheils andere Namen haben. Dieser Baum liebet mehr sandichten als leimichten Grund/ wann er gleich etwas steinicht ist/nur daß er gut sey/ wie ein Acker der schön und gutes Korn bringt. Man soll aber in seinen Garten nur die edelsten Arten/ und die am längsten bleiben/ aussondern/und zu Pflantzen erwählen/ist ein Baum der lang dauret/und zu die Kälte wol leiden kan/hasset den Stand/wo das Mist- und Pfützen Wasser darzu kommen kan/ welches aber die Birnbäume lieben. Man soll in Acht haben/ wann man die Aepffel-Zwerge peltzet/daß beedes das Reislein und auch der Stamm nichts schwartzes in sich haben / dann sie sollen den Wurm und Brand gern damit kriegen.

Memorabile est, quod Bacon in Historiâ naturali Exper. 546. ait: Invenitur muscus suffimenta parantibus in usu, quem malus edit, egregio odore, quod etiam Experim. 642. de Populi & Laricis musco affirmat.

Er leidet das Schrepffen gern / sonderlich wann er jung/und im Wachsen ist/darf nicht so offt als ein Birnbaum umgehauet werden/lässet sich auch gern versetzen/ seine Zweige sollen nicht eher gebrochen seyn/ als wann sie Augen bekommen haben/wird in den Spalt gepeltzt/ und auch auf andere Weisen/ nimmt zwar überall vorlieb/ je besser aber der Ort seiner Herberg ist/ je reichlicher bezahlt er mit der Frucht.

Die Aepffel (wie alles Läger-Obst) müssen nach ihrer Zeitigung bey schönem/ hellem/ warmen Wetter im letzten Viertel abgelesen werden/ mit samt dem Stangel/ was schadhafft/ mailicht ungerne bleibt/ sondert man von dem guten ab; man muß aber jede Art besonders auf einer trockenen Binnen verwahren. Man kan sie auch nach und nach wol getrocknet in Fässel legen/ einen nach dem anderm/ und hernach verschlagen; die Aepffel wischt man mit einem saubern Tuch ab/ lähret das Fässel drey oder viermal aus / und schauet zu von 10. zu 10. Tagen/und werden die Aepffel allzeit wieder getrocknet und eingelegt/ bis sie aufhören zu schwitzen/nachmals schlägt mans recht ein/ sie faulen hernach so leicht nicht mehr. Was zerquetscht und mailicht ist/ kan man zum Apffel-Most gebrauchen/ oder Spältel daraus machen und ausdörren.

Es gibt auch eine sonderbare Art der Aepffel/ die gar kleine Stämmlein treiben / und billich Zwergel-Aepffel möchten genennet werden; an etlichen Orten heist man sie Jacobs-Aepffel / darum / daß sie um Jacobi zeitigen.

Noch eine absonderliche Art/ die nicht blühen/ sondern nur ihre Frucht aus dem Holtz und Aestlein treiben/ wie die Feigenbäume. Man hat auch sonst der Zwergel-Aepffel roth und weiß/ werden in Geschirren und in der Erden erhalten/ werden nicht gepeltzt/ und vermehren sich unten am Stamm / dabey sie austreiben.

Eine lächerliche Historia / wie ein unfruchtbarer Apffelbaum zu bedrohen und zu zwingen/ erzehlet Ludovico Domenichi nelle facetie, motti e burle lib. 5. fol. 312. daß ein Cremonesischer Edelmann/ Galeazzo de Marchi, erzehlet habe: Er habe von einem Bauren gelernet/ daß er seinen unfruchtbaren Apffelbaum dreymal mit einer Axt eine Streich geben / und allzeit diese Wort dem Streich beyfügen solle: Apffelbaum/ du bist alt/ und thust kein gut/ das künfftige Jahr will ich dich/ als ein untüchtiges Holtz aufs Feuer legen. Und als er dieses dreymal versucht/ habe der Apffelbaum sehr viel Aepffel getragen/ und also continuiret/ daß er fast der fruchtbarste aus seinem Baum-Garten worden. Dis mag glauben und versuchen wer will/kan aber seyn/daß die übrige bittere Feuchtigkeit / so in dem Apffelbaum gesteckt/ und ihn am Tragen verhindert hat/ durch die empfangene Streich aussincken / und also die Fruchtbarkeit wieder befördern können.

Der Holländische Koninckliche Hovenier sagt/ das Abfallen der Blühe und Frucht am Apffelbaum zu verhüten / soll man die Wurtzen mit Menschen-Urin begiessen/ und in währender Blühe / soll man eine Hand-voll Weinrauten/ so viel Wermuth/ und so viel Tabac zusammen/oder besonders jedes zwey-Hand-voll/in einem mittern Kessel voll Wassers sieden/ etwann eine halbe Stund lang / und hernach den Baum/ weil er blühet / etlichmal besprengen/ so werden alle Käfer und Ungezieffer / so die Blühe verderben/ sterben und herab fallen.

Wann man den Stamm eines Apffelbaums/ einen Schuh hoch über der Erden mit einem bleyernen Blech umgibet/so soll er mehr Früchte bringen/doch muß man/ wann die Frucht anfänget groß zu werden/ das Bley wieder hinweg thun. Pater Tylkovvsky de Re agrariâ fol. 506. schreibt/ wann man den Stammen eines Apffelbaums mit der Gall von den grünen Eydexen be-

streicht/ so soll die Frucht nicht faulen/ sollen auch kein Ameissen auf den Baum kommen. Die Wurtzen von dem Apffelbaum/ weil sie gern in superficie terræ bleiben/ haben keines so tieffen Grundes vonnöthen/ solch Erdreich aber muß starck und letticht seyn/ damit sie viel Nahrung finden/ und nicht zu feste/ damit sie leichter um sich greiffen/ mögen; sie gedeyen auch in sandichten Erdreich/ und bringen da schöne Früchte/ weil sie aber geringe Nahrung finden/ bringen sie weniger Aeste/ und bleiben kleiner.

Herr Heintich von Ranzau meldet in seinem geschriebenen Haus-Buch also: Wann einer viel Aepffelbäume haben will/ soll er in einer guten Erden Körner bauen im April/ nicht zu tief in die Erden/ wie man die Bohnen pflantzet/ und muß sie verwahren/ daß sie nicht verwühlet werden/ in acht oder neun Jahren sollen sie Aepffel tragen/ wann sie aber eines halben Manns hoch sind/ muß man sie an das Ort setzen/ wo sie stehen bleiben sollen; und wann man Aepffel-Körner zu rechter Zeit nicht bekommen kan/ soll man nur im Winter die Kern von den Aepffeln ausnehmen/ und sie in einem Gewölb oder Keller in ein höltzern Faß/ oder anders Geschirr legen/ so gefrieren sie nicht/doch muß man acht haben/ daß sie nicht schimmeln/auch die Mäuse nicht darzu mögen; wann man sie nun pflantzen will/ soll man sie einen Tag und Nacht ins Wasser legen/so werden sie wieder frisch/ und geschwellen; wann nun solche Bäume gedeyen und tragen/ so werden die Aepffel so gut als die/ davon die Kern genommen sind/ das ist gewißlich wahr/ und ich (sagt Herr Heinrich von Ranzau) hab es selbst versucht/ und habe solche Bäume von Körnern gepflantzet/ und sind besser als die man peltzet/ tragen gern und haben viel Reis. Auf eine solche Weise kan einer so viel Aepffelbäume haben/ und von was Art einer haben will.

Zum Beschluß dieses Capitels muß ich noch einer wunderlichen Art eines Apffels gedencken/ welche vorher im Herbst Aepffel wie andere Aepffel tragen/ und hernach wiederum (wie Herr Dilherr im Leben Christi fol. 140. meldet) mitten in der Christ-Nacht/ nach dem alten Calender gerechnet/ nicht allein blühen/ sondern auch alsbald darauf kleine Aepfflein tragen/ ohngefehr einer Kirschen groß/ und des folgenden Morgens die Blühe noch an dem obern Theil stehend haben/ und Christ-Aepffelein genannt werden/ wachsen nicht weit von dem Nürnbergischen Städtlein Grävenberg/ ist auch ein solcher Baum in der Vorstadt daselbst/ die auch Ehren-gedachter Herr Dilherr selbst gesehen/ und ihre Figur daselbst beschreibet; deren gedenckt auch M Joh. Prætorius in seinen Weyhnachts-Fratzen daß dergleichen auch in der Grafschafft Katzen-Elenbogen/ in dem Flecken Tribur/ und haben die Leute sonderliche Obacht darauf in der Christ-Nacht/ und wann die Aepffelein einer Bohnen groß werden/ glauben sie/ es bedeute ein gutes Jahr/ sonst werden sie nur als ein Erbeis; ist also mehr ein Abortus, als eine rechte Frucht/ doch auch dabey eine Zeugnus Göttlicher Allmacht und Wunderhand zu halten.

Cap. XXXV.

Von Birnenbaum.

Herr de Serres vermeynt/ der Birnbaum wachse nicht so hoch als der Apffelbaum; aber in Oesterreich und vielen andern Orten sihet man das Widerspiel/ daß die Aepffelbäum zwar in der Weiten/ aber die Birnbäum meistens in der Höhe übertreffen; er hat tieffe Wurtzeln/ sein Holtz wird von denen Holtz-Arbeitern nützlich gebraucht.

Herr Dümler zehlt über 200. unterschiedene Arten und Gattungen der Birnen. Die Sommer-Birnen müssen bald aufgezehrt oder gedörrt werden; was im October reiffet/ dauret lang hinaus.

Die Birnen auf Birn-Kütten gepeltzt/ thun/ nach des Autors de l'Instruction pour les arbres fruitiers, sehr gut/ dann/ ob sie wol das erste und andere Jahr einen Geschmack von dem Stamm an sich nehmen/ verliehren sie doch solchen in folgenden Jahren gäntzlich/ tragen mehr und schönere Frucht; er rathet auch/ man soll sich in den Spalieren sonst keiner andern Wildling geb[illegible]uchen/ sondern wo guter Grund ist. Eben dieser Author erzehlet auch daselbst fol. 221. bis 229. daß man von Junio an/ bis wieder im May/ des folgenden Jahrs/ von Monat zu Monat allerhand Art Birnen rohe zu essen/ oder zu kochen gebrauchen/ und ihrer also das gantze Jahr hindurch geniessen kan.

Die Birnen sind auch im Geschmack/ Geruch/ Form/ Grösse und Farben so unterschieden/ daß es hart/ ja fast unmöglich wäre/ ihren Namen also zu specificiren/ daß sie ein jedweder dabey erkennen solte/ indem einerley Gattung auch vielerley Namen hat/ damit sie hier anders/ und dort anders unterschieden werden. Die Birnen/ so man in Ungarn Novigrader/ in Oesterreich/wegen ihrer säfftigen Süsse/ Plutzer-Birn nennt/ heisst man in Bayern und in der Pfaltz Pfund-Birn/ die doch in Oesterreich eine gantz andere/ zwar ihren Namen nach/ weit grösser/ doch am Geschmack unedlere Birn ist. Die Römer haben keiner Baum-Frucht/ als Aepffel und Birnen/ ihre Zunahmen gegönnet/ jene sind vom Marcio, Sextio, Manlio, Claudio, diese aber vom Pompejo, Cariolano, Dolabella, und andern her benamset worden.

Michel Knab in seinem Obst-Buch zehlet über 100. mit Namen/ deren gröster Theil aber in unsern Landen als wie Böhmische Dörffer/ dem Sprüchwort nach/ das ist/ gantz unbekannt sind; die besten/ die man in Oesterreich hat/ sind unter andern die Pergamotte/ die Königsbirn/ die Herrn-Birn/die Wasserbirn/die Glasbirn/ die Schmaltzbirn/ die Pfaltzgrafenbirn/ die Plutzerbirn/ die Brutt' e buona, die den Namen mit der That hat/ davon der Frantzösische Poet Renatus Rapinus libro 4 Hortorum fol. 90. also zu schreiben scheinet:

Pars collo solidè obliquo, absurdeq; tumenti
Crescit in oblongum, non uno tubere, ventrem,

die Salianca, die Saltzburger-Birn/ Muscatellbirn/ Nägewitzbirn/ Hängelbirn/ Lederbirn/ die Hönigbirn und andere unzehliche mehr.

Der Birnbaum wächst in kalt und warmer/ trockener und feuchter Lufft/ ist gern in den Feldern oder in fetten Thälern/ da er hoch und groß wird; doch wird die Frucht/ der auf Gebürgen und Anhöhen wachsenden Bäumen wohlgeschmacker. Die Pargamotte heist auf Türckisch-Herrenbirn/ oder ein Herr über alle Birne/ wie Pisanelli meldet. Die Bienen sollen aus der Birn-Blühe das beste Honig saugen. In schlechten/ magern und gesaltzenen Boden gibt er kleine Frucht/ hat lieber gute leimichte als sandichte Erden/ die/ welche Waitz zu tragen pflegt/ ist am dienlichsten; bedarff gleiche Wartung wie der Apffelbaum/ wachsen aber etwas langsamer/ sonderlich wann ihnen der Grund nicht schmäcket; je öffter man sie umhauet/ mit guter Dung belegt/ und das Gras wegraumt/ je lieber tragen sie. Sie tragen auch gern in Traid-Feldern/ und ist ihr Schatten dem darunter stehenden Korn viel weniger schädlich/ als des Aepffelbaums/ der mercklich mit seiner Wurtzen und Schatten ausbrennet. Darum schreibt auch Tanara, daß er von den Weinbergen nicht bannisirt werde/ weil er seine Wurtzen tieff in das Erdreich senckend/ den Safft also an sich ziehe/ daß er andern Gewächsen/ die nicht so tieffen Grund bedörffen/ unschädlich sey. Sagt ferner/ daß die beste Dung für dem Birnbaum die Haar von gebrüheten Schweinen sey.

Etliche wollen/ in den Thälern sollen bessere Birne wachsen/ als in der Ebene/ andere aber halten dafür/ daß diese Birne zwar grösser/ doch ungeschmacker seyen/ hingegen die an magern Orten kommen/ seyen kleiner/ aber besser am Geschmack. Die auf Birnbaum-Wildling gepflantzte Birn-Zweige wollen ein gutes Erdreich haben/ von einem tieffen Grunde/ dann ihre Wurtzen suchen allzeit den Grund/ und sihet man/ so bald sie Kiß oder Tuffstein antreffen/ werden sie gelb und dörrer am Gipffel. Es kan auch nicht schaden/ wann man diejenige Birnbäume/ welche delicat und gut rohe zu essen sind/ von denen spaten/ welche nur zum kochen dienen/ und also allezeit das Sommer-Obst von dem Winter-Obst absondere/ und jedes besonders pflantze.

Die jungen Bäumlein bedörffen fleissiger Nachsicht/ die Ameissen sind ihnen sehr gefährlich/ daher sie wohl vor ihnen zu bewahren; sie dörffen in erster Jugend nicht so offt und starck beschnitten seyn/ biß sie grösser werden; so bald die Rinden weichen will/ muß man den Ort bald öffnen/ das Faule ausschneiden und verbinden. Er kan über 100. Jahr dauren/ gibt eine von den besten/ edlesten und gesundesten Früchten/ wann er guten Grund und linde Lufft hat/ soll gesünder seyn/ nach als vor der Speise genossen; wañ man will/ daß sie nicht sollen steinicht seyn/ sollen die Stein fleissig aus dem Ort weggeraumt/ und bessere Erden hingebracht seyn.

Cap. XXXVI.

Von den Kütten.

Der Küttenbaum hat lieber leichte als harte/ feuchte als dürre Erden/ lieber mittelmässige Kälte als heisse Lufft/ er wächset gern an feuchten Orten/ oder wann es feuchte Sommer-Witterungen gibt/ sonst sollen sie bey dürrem Wetter begossen/ doch der Stamm nicht benetzt werden; mit der Wurtzen gepflantzet/ tragen sie offt im andern/ meistens aber im dritten Jahr/ wann ihnen der Grund annehmlich ist/ legt man aber die Zweige ein/ bedörffen sie länger Zeit/ man kan sie so wol von den Neben-Schossen/ als von den Zweigen/ mit Einlegen fortbringen; man kans auf Aepffel/ Birn und Dornel peltzen/ doch an den letzten werden sie kleiner; sie blühen meistentheils spat/ wann die Mayen-Fröste sich enden; die Dung/ mit rechter Bescheidenheit gebraucht/ ist ihnen sehr beförderlich; wann sie im Grase stehen/ muß man sie offt umhauen/ sonst tragen sie nicht gern; wann sie zu viel Beyschoß treiben/ soll ihnen im Herbst nicht mehr als eines/ zum höchsten zwey zugelassen/ das andere aber ausgereutet werden/ man muß sie bald mit Erden beschütten und versetzen. Es ist ihrer zweyerley Art/ Aepffel- und Birnkütten/ diese sind zärter und besser zum Einmachen; die aus Tyrol von Botzen kommen/ werden den andern/ wegen ihrer Milde/ Grösse und Güte/ vorgezogen.

Herr Dümler lehret von Kütten-Zweigen eine Spalier oder Gehäge folgender Gestalt im erster Theil seines Obst- und Baum-Gartens Cap. 19. Man soll im October etliche Gruben machen/ ohngefehrlich anderthalben Schuh tief/ und einen Schuh weit/ und soll von einem Küttenstock Zweige schneiden/ zwey Schuh lang/ doch junge Schößlein/ die fein zart und glatt sind/ dieselbe soll man unterschneiden/ wie Weinreben unten auffspalten/ und ein Haber-Körnlein oder etliche in die aufgespaltene Zweige stecken/ und in gemeldten Gräben einlegen/ wie die Weinreben/ doch allweg drey Schößling eines Schuhes weit voneinander/ so wächst ein dickes Gehäge; man soll die Zweige über eine zwerche Hand über die Erden nicht lassen heraus gehen/ und den Graben nicht gar mit Erden zufüllen/ sondern oben eine zwerge Hand mit kurtzem Mist der Erden gleich machen/ und darnach das andere Jahr solche Zweige alle/ einen zwerchen Finger hoch über der Erden abschneiden/ so wachsen sie Hauffen-weis herfür/ und bringen desto mehr Frucht/ dann die Wurtzel wird starck; man solls im Februario im Vollmond abschneiden. Unter den Birn- und Aepffel-Kütten-Stämmen ist ein mercklicher Unterschied/ daß jene/ darauf zu peltzen/ diese weit vorzuziehen/ weil die Birn-Kütten einen stärckerern Stammen/ grössere und zärtere Frucht haben; Der Apffel-Kütten-Stamm aber werde meisten von den darauf gepeltzten Birn-Zweigen überwachsen/ daß der Stamm schwach/ der Zweig aber starck werde/ also seinen Gast nicht beherbergen/ oder in die Länge bewirthen kan. Wann man die Birn-Kütten-Stämme in der Peltz-Schul äugeln will/ schneidet man sie vorher einen Daumen hoch über der Erden ab/ damit er wieder neue austreibe/ weil das Aeuglen auf einen neuen Schoß verrichtet werden muß; hingegen thun diese Birn-Kütten-Stämm nicht so gerne gut/ wann man auf sie in den Spalt oder in die Rinden peltzen will/ so gleichwol auch in acht zu nehmen/ wann

man

man sich nur befleisset/ etliche schöne Birn-Kütten-Stauden zu haben/ so kan man jährlich von der Brut genug Wildling überkommen/bevoraus/wann man sie etwas höher vorher mit Erden beschüttet/ daß sie einwurtzen können/weil auch die davon-eingelegten Zweiglein Wurtzen kriegen.

Herr Peter Gabriel sagt: Im starcken und feuchten Boden gewinnen sie viel Holtz/ aber schlechte Früchte; hingegen im dürren/leicht und sandichten Boden/ wird die Frucht besser und schön gefärbt/ aber sie haben nicht so viel Holtz.

Die Kütten wollen offt umgegraben/auch offt begossen und bedunget seyn/ sonst tragen sie wenig. Einen Leim aus Kütten zu machen/ welcher zugleich einen Grund auf die Blumen gibt: Nimm die Kern von einer Kütten/ weiche sie im Wasser Tag und Nacht/ so hast du einen subtilen Leim; diesen brauchen auch die Gold-Schmiede/wann sie Gold auf Gold löthen wollen; damit mag man auch Buchstaben auf Rosen/ Lilien/ Negelein/oder andere Blumen schreiben/ und darnach vergolden.

Die Kütten-Stauden haben gern einen Ort/ den Winden unterworffen/ damit die Feuchtigkeit von ihren Blättern/und sonderlich wann sie blühen/desto bälder abgetrocknet werde; sie wachsen gern auf andere Gattungen gepeltzet/ nehmen auch fremde Zweige willig an.

Herr de Serres sagt/ wann man einen Zweig von Meel-oder Weißdorn de l'Aubespin blanc auf einen Kütten-Stamm peltze/ so komme eine fremde Frucht heraus/die er Arseirolle nennet/ sie sey klein/wie eine spitzige Birn formirt/rothfärbig und herb am Geschmack/ daher man sie allein in Zucker/Hönig/ oder in Essig und Saltz/wie die Capern eingemacht/ essen kan.

Die beste Zeit zu versetzen/ ist im Herbst um S. Galli Tag. Man soll sie brechen/wie alles Obst/bey schönen Wetter/im abnehmenden Monden; theils wollen/ man soll denen abgebrochenen die Wolle abwischen/ und auf Hurten nebeneinander an die Sonne legen/ und abtrocknen lassen.

Herr de Serres will/ man soll sie an den Stauden lassen/so lang es seyn kan/ damit sie von den Reiffen berührt werden/so bleiben sie besser/und faulen weniger.

Unser Frauenzimmer aber ist einer andern Meynung/ und glauben/ wann die Kütten gar zu gelb und überzeitig sind/so werde das davon-eingemachte Zuckerwerck gelb und röthlich; wann man sie aber noch etwas grünlicht von den Sträuchen abnehme/ und also zum Einmachen brauche/ so werde alles schön weiß und durchsichtig. Sie bleiben selten länger/ als biß Weynachten/ ausser/ wann man sie im Hirs oder Spreuer oder in Hönig legt/so bleiben sie länger; Item/wann sie in unterschiedlichen kleinen Fässeln in gutes frisches Weinläger eingemacht/ und wol verschlagen sind/ sie riechen wol etwas darnach/ vergeht ihnen aber wieder vom Sieden/ und können doch zum Einmachen gebraucht werden. Ihr Geruch widerstehet dem Gifft/ wie auch die davon-eingemachten Confecte stärcken den Magen/stopffen den Durchlauff; sollen vornemlich den schwangern Weibern gesund seyn/und ihrer Frucht wol gedeyen; die grossen braucht man zum Kochen und Einmachen/ die kleinen reibt man und preßt einen edlen mit Zucker gesottenen Tranck daraus/davon im dritten Buch Meldung geschehen. Diß muß man beobachten/daß man sie nicht zu dem andern Obst in ein Gemach bringt/ihr starcker Geruch macht alles anders Obst eher faulen.

Dioscorides sagt/ die Kütten-Blühe sey gut wider die Entzündungen der Augen. Wann dieser Baum an dürren Orten stehet/ muß man ihm zu Zeiten/ bey dürren/ heissen Wetter/ mit Besprengung zu Hülffe kommen.

Cap. XXXVII.

Von den Escheritzen-Bäumen/ werden auch Speyerling und Spor-Aepffel genennt.

Escheritzen/ ob er wohl mehr in den Wald als in den Garten gehörig ist/ ist er doch wegen seiner nicht-unangenehmen Frucht wohl zuzulassen/ hat seinen Namen von dem Eschen-Baum/ deme er an seinen Blättern fast ähnlich ist; sind zweyerley Geschlecht/ eines trägt Frucht/ das andere nicht; theils sind rundlicht/ und diese sind die besten/ theils geformet als eine kleine Birne/ ist ein Baum der groß wird und hoch aufwächset/ hat gerne Berge und kühle Ort/ wann sie nur feucht sind/ wann er aber einen Stand hat wie ein Apffel-Baum/ und auch also gewartet wird/ trägt er desto mehr Frucht. Man darff sie nicht peltzen/ bekommet auch nicht gern/ nimmt auch keine Zweige an/ wegen seines harten Holtzes/ und ist auch unnöthig/ weil sie ohne diß wohl gerathen. Man darff die Frucht nicht zur völligen Zeitigung kommen lassen/ gleich wie die Nespel; sie werden zum Essen tauglich/ wann man sie auf Stroh legt.

Herr de Serres schreibt/wann man die Eschritzen unzeitig abnimmt/ und an der Sonnen oder im Back-Ofen dörrt/ kan mans leicht/ unter das Traid gemischt/ auf der Mühl mahlen lassen/ dient zum Haus-Brod/ und wann Dorst unter dem Korn ist/ so benimmt ihm diese Vermengung seine beste Würckung. Die Frucht bleibt ohne diß nicht lang/ wann sie einmal anfangen weich zu werden/ muß mans nacheinander essen/ oder sie verderben und faulen/ allerdings/ wie die Nespeln; sie haben eine adstringirende zusammenziehende Art/ darum sie dienlich wider allerley Bauch-Flüsse und Durchbruch. Die Blätter sind gut wider die Mund-Fäule/ die Frucht benimmt den Unlust zum Essen/ in Undäuen/ und in der Ruhr/doch müssen sie mässig/ als eine Artzney/ und nicht als eine Speise gebraucht seyn/ wie Galenus weislich ermahnt; nimmt mans aber zu viel/so beschweren sie den Magen und machen Schleim; man soll sie nach-und nicht vor dem Essen geniessen/ wie die Birn und alle andere Adstringentia; wer aber den

Durchlauff damit curiren will / muß sie vor dem Essen gebrauchen.

Es ist noch eine Art von diesem Baum / der sonst in den Wäldern zu wachsen pflegt / trägt kleinere / aber Trauben-weiß stehende Frucht; in Oesterreich heißt man sie Arles-Beer / haben Kernlein / fast wie die Holtz-Birn / werden bißweilen aus den Wäldern in die Gärten gesetzt / werden durch ihre Neben-Schösse vermehret.

Cap. XXXVIII.

Von Maul-Beeren.

Der Maulbeer-Baum hat zweyerley Gattungen / der eine trägt weisse / der andere schwartze Frucht; des weissen Blätter gehören allein für die Seiden-Würm / dessen im zehenden Buch genugsam soll gedacht werden; des schwartzen aber / der die beste Frucht bringet / soll an diesem Ort Meldung geschehen; seine Wurtzel senckt sich nicht tief in die Erde / schwebet in superficie Telluris, gleich dem Apffel-Baum; anstatt der Blüh hat er grüne wollichte Schoß im Mayen; seine Frucht zeitigt gar ungleich / vom Julio an / biß im Herbst / nach und nach seine Beer austheilend; Fliegen und Mucken sind gewöhnlich in den Maulbeer-Bäumen / daher sie auch der anstossenden Wohnung desto beschwerlicher sind.

Der Maulbeer-Baum liebet die Wein-Reben / will aber nicht gar zu langwürige Feuchtigkeit haben. Maulbeer-Bäume und Feigen wollen haben starcke feiste Erde; alle Bäume haben obersich gern trockens / und inwendig bey der Wurtzen etwas feuchtes Erdreich. Ein Ast von einem Maulbeer-Baum im Neumond abgebrochen / und aufbehalten / an den Arm gebunden / verstellet das Blut der Wunden / Nasen / Mund und goldnen Ader. Holtz vom Maulbeer- und Lorbeer-Baum / dürr aneinander gerieben / soll Feuer geben / wie Mich. Knab in seinem Peltz-Buch fol. 86. bezeuget.

Er treibt seine Augen im Frühling nie aus / biß alle Kälte vorbey / doch / wann man ihn im Februario, im neuen Monden dunget / so treibet er eher aus. Der Baum hat ein hartes zähes Holtz / liebt guten fetten Grund / doch mehr sandicht / als laimicht / mehr feucht / als trocken / und mittelmässige Lufft / müssen im Frühling umgesetzt seyn / weil sie grosses Marck haben / darein die Kälte bald dringen kan / wächst gern nahe bey den Häusern / so wol Schirm vor den Winden und Ungewitter zu finden / als auch / weil ihn der kalchichte Grund nicht zu wider ist.

Palladius will / man soll denen Maulbeer-Bäumen im Anfang des Wein-Monats zu der Wurtzen raumen / den Grund aufheben / und frische Wein-Drostern zu den Wurtzen schütten / weil / seinem Vermeldten nach / der Weinstock und Maulbeerbaum in guter Freundschafft miteinander stehen; die Hüner werden davon fett; man muß die Bäume von allen dürren Aesten wol säubern.

Wann ein Maulbeer-Baum nicht tragen will / soll man ihn gantz abstümmlen / so schlägt er von neuen wieder aus und bringt Frucht; man soll die Erde offt dabey / aber nicht tief umgraben / darum trägt er auch am liebsten in den Kuchen-Gärten; wann er aber schier halb verdorben ist / soll man ihn nächst den Boden abhauen / so treibt er wieder junge Schoß / die kan man mit Erden decken und einwurtzeln lassen / oder gruben; man kan auch einen schönen geraden Zweig / einen in 2. Theil geschnitten / und gehäbe zusamm-gefügten / mit Erden gefüllten Hafen anhencken / und also stehen lassen / biß er einwurtzle; doch muß der Ast / so weit er in den Hafen kommt / beschaben / und der Hafen mit einer Stangen wol befestet und angebunden werden / daß ihn der Wind nicht bewege; die gailen Neben-Schößling muß man ihm abraumen / ausser eines oder zweyer / die gar von der Wurtzen auswachsen / die mag man beschütten und versetzen. Dieser Baum kommt vom Saamen / von der Wurtzen und von eingesteckten Zweigen / darff nicht gepeltzt seyn; doch / wann du einen Baum hättest / dessen Frucht dir nicht beliebig wäre / kanst du durch das Röhrlen und Aeuglen leichtlich bessere Frucht darauf impffen / wann er wol gedungt / bespritzt und ausgeschneitet ist / trägt er desto lieber; wann man die zeitigen Maulbeer ins Wasser legt / zerreibt / und die Kernen ausklaubt / im Schatten trocknet / kan mans an einen lufftigen temperirten Ort / biß in Frühling / zum Saamen behalten. Theils nehmen eine Hand voll wol-zeitige Maulbeeren / zerdrucken sie / und strechen sie an einen härenen Strick / so bleibet der kleine Saamen daran hencken / den läßt man abtrocknen / legt ihn hernach in ein Bettlein / nicht so tief / so gehen sie auf / man kan sie nachmals umsetzen; wann mans im Sommer säet / müssen sie bey grosser Hitze des Tags bedeckt und allein des Nachts offen gelassen werden / indem die Sonne den zarten Saamen bald ausdorren würde / diß muß man 7. oder 8. Tage continuiren / biß man siehet / daß sie aufgehen / welches man aber bey denen im Frühling gesäeten / nicht bedarff.

Es ist an diesem Baum alles zur Artzney dienlich / Frucht / Blätter / Rinden und Wurtzen / wann man sie nüchtern isset / öffnen sie den Leib / widerstehen der Cholera, machen Lust zum Essen / löschen den Durst / gedörrt / stopffen sie / kühlen Lungen und Brust / sind gut zur Husten / geben eine gute Labung in Fiebern; die mit Zucker eingemachten Maulbeern / oder der davon gesottene Safft / dienet zur Mund-Fäule / Zahn-Geschwär und Hals-Wehe.

Herrera sagt / die Blätter seyen gut wider gifftiger Thiere Bisse / der Safft / von den schwartzen Maulbeerbaum-Blättern / bringe die Mähler aus / so von Oel herkommen; die Blätter cum foliis vitis nigræ und rothen Feigen in Bronnen-Wasser gesotten / und sich mit gezwagen / machen schwartze Haar.

Cap. XXXIX.

Vom Mandel-Baum.

DEr Mandelbaum hat die Art an sich/ daß er um diese Zeit zu blühen anfängt/ in welcher er ist gepflantzt oder gesetzt worden/ und auch diese Zeit so lang er bleibt/ mit den Blühen fortsetzt/ daher soll ein vernünfftiger Gärtner die Kern oder Sätzling etwas später setzen / wann die meiste Kälte und strenge Nacht-Reiffe vorüber sind / so geschiehet ihn hernach desto weniger Schaden an der Blühe / und wann schon ein Sätzling sich sehr heraus begeben / hinderts ihn doch nicht an seinem Bekleiben / wann er anfangs nur sittig besprützt wird.

Zu seiner Grösse/ hat dieser Baum wenige und seicht eingreiffende Wurtzen / daher er leichtlich von der Sturm-Winde Ungestümm ausgewurtzelt und umgerissen wird; er blühet eher/ als er Blätter gewinnet.

Herr Dümler gedenckt auch einer kleinen Gattung von Mandelbäumen/ welche in Scherben gesetzt/ auch wol in die Bettlein verpflantzt werden / und den Winter (Zweiffels ohne wol eingebunden) ausdauren können; diese tragen viel leber ihre Frucht.

Der kleinen Mandelbäum gedenckt auch der Holländische Gärtner/ sagt/ sie werden in die Blumen-Felder gepflantzt/ und man pflocke die grüne Frucht / weil sie noch keine Kerne haben/ im Junio / Zweiffels ohn zum Condiren; sie werden gepflantzt im Februario in gute Erde / doch wird die Grube im spaten Herbst vorher gemacht/ daß es durch die Lufft erfrischet werde.

Sonst liebt er dürre sandichte Ort und freyen Sonnenschein gegen Morgen oder Mittag/ verachtet auch nicht dürre / magere und steinigte Ort/ hasset ferner so wol die Fettigkeit/ als auch das Dungen/ darum er an nassen Orten nicht gedeyet. Die Kerne/ die man stecken will / soll man von den grossen dünn-schälichen erwehlen/ sie über Nacht in Hönig oder Zucker-Wasser weichen/ darnach vier Finger tieff also einlegen / daß der Spitz auff der Seiten zu ligen komme; sie werden auch von den Bey- und Neben-Schößling fortgepflantzt/ man darff sie nicht peltzen/ wiewol die Frucht davon süsser und geschlachter wird; weil auch der bittere Mandelbaum durch das Peltzen sich versüsset/ wiewol etliche vermeynen / man solle nur bey der Wurtzel ein Loch abwärts bohren/ damit der bittere Safft ausfliessen und wegsincken könne / zu dem Ende muß man den Grund aufheben. Herr Elßholtz will / man soll sie auf Pferschen- oder Pflaumenbäume peltzen; durch Röhrlen und Auglen wird er besser als durch andere Peltz-Arten fortgebracht.

Er stehet auch gern / wie der Maulbeerbaum / bey den Häusern/ wo er/ vor dem Nordwind versichert/ der Sonnen Anblick geniessen kan. Die geelen Schoß/ so inwendig austreiben/ muß man ihm fleissig nehmen/ sie hindern sehr viel an der Fruchtbringung; der kalte Lufft macht diesen Baum unfruchtbar / auch die überhäufften Aeste/ so ihnen zu benehmen sind. Die Frucht muß an einem schönen Tag abgeleesen / bey warmen Wetter / und drey oder vier Tage an der Sonnen getrocknet/ hernach auf eine trockene Bühne gebracht und offt umgerührt werden / also kan man sie viel Jahr erhalten; die grossen und runden mit den dünnen Schalen sind die besten. Diese Bäume sollen im Alter lieber tragen / als in der Jugend / geben vor Gesunde und Krancke eine treffliche Nahrung; wann man sie in Spreuer legt/ lassen sie sich gerne schälen / sonst muß man sie im Wasser schwellen; wann man dürre Mandeln mit samt der Schalen in Wasser einweicht/ werden sie / als wann sie frisch wären.

Fünff oder sechs bittere Mandeln sollen / nach Plutarchi Meynung/ der Trunckenheit widerstehen. Die Mandeln haben sonst eine temperirte Art/ werden zu allerley köstlichen Speisen und Confecten gebraucht / sind gut in der Schwindsucht/ zum Keuchen und Blutspeyen/ kühlen Lung und Brust / denen zur Leber und zum Miltz/ vermehren den Säugenden die Milch/ davon auch ein sehr nutzliches und zu vielen Sachen bequemes Oel gemacht wird.

Die Mandeln mit Essig gestossen und auf die Schläfe gelegt/ vertreiben das Hauptwehe; gegessen/ brechen sie den Stein / machen schlaffen. Das Mandel-Oel lindert/ die Colica, hilfft für die Hectica, macht die Kehl und Brust glatt/ auswendig erfrischet es die Glieder / so damit gesalbet werden; von den übrigen Nutzen mag man die Kräuter-Bücher besehen.

Wann der Mandelbaum mehr Blühe als Blätter hat / soll er ein fruchtbares/ im Gegentheil aber ein unfruchtbares Jahr vorbedeuten / so er mehr Blätter als Blühe hat.

Die bittern Mandeln sind den Hühnern sehr schädlich / und stehet in Miscell. Curios. anno 8. Observ. 99 daß Anno 1677. im Julio/ als ein Apothecker-Gesell das Oel ausgepreßt / und die Trebern in den Hof geworffen / davon die Hühner gefressen / sind sie alle umgestanden/ und ist nur von sieben Hühnern eines / deme man Theriac eingegeben/ davon errettet worden; ist geschehen zu Breßlau in Schlesien.

Der Mandelbaum/ wann er versetzt wird / wurtzelt nicht leichtlich wieder ein / daher taugt er nicht in die Espaliers oder Mauer-Geländer. Wann man will / daß die Mandeln ein gutes reines Oel geben sollen / muß man die äussere Haut mit einem scharffen Messer/ abschaben / und nicht im Wasser geweicht werden/ die Haut also nasser abzunehmen / das Oel wird davon wässerig und nicht wolgeschmack.

Cap. XL.

Vom Kästenbaum.

IN Ungarn und Elsas / gibts an etlichen Orten gantze Kästen-Wälder / davon die Innwohner einen guten Genuß haben / und die Frucht verkauffen / auch wol zur Speise brauchen; daher auch etliche dafür halten / daß die Kästen / die einsam stehen / nicht so gern tragen / als wann etliche beysammen sind; an andern Orten werden sie gedörrt / gemahlen / und Brod daraus gebacken.

In Ungarn werden auch die Schweine zu bequemer Zeit hinein gelassen / die darinnen eine treffliche und wolergäbige Mastung finden; sie können mittelmässige Lufft wol gedulten / doch ist ihnen der kalte Nord-Wind sehr zu wider / sind lieber an feuchten Orten / sonderlich wo nidriger Boden ist; gar zu viel Leim / oder zu viel Sand / ist ihnen beederseits nicht anständig / sie setzen auch bißweilen Brut von ihrer Wurtzen / die kan man weiter versetzen; sie lassen sich sonst durch Röhrlen fortpflantzen / und werden die Kästen viel schöner und schmackhafftiger / diß muß im Frühling geschehen / so bald er treibt; den Herbst zuvor aber muß der Wildling / worauf man röhrlen will / als auch der / wovon man das Pfeifflein nimmt / gestümmelt werden / damit sie neu antreiben; sonst ziegelt man sie von der Frucht / im Hornung in ein gut Erdreich gesetzt; wann man sie fleissig schneidet und wartet / kommen sie desto eher übersich.

M. Camillo Tarello in seinem Ricordo d' Agricoltura sagt: Wann man die jungen Kastanien-Bäum beschneiden will / soll es nicht nahe am Stamm / sondern drey oder vier Finger davon geschehen / weil es die Erfahrung bezeuget / daß sie auf solche Weise lieber gedeyen.

Die Dung mögen sie wol leiden. Die Frucht muß man wohl lassen zeitigen / dessen Anzeigung ist / wann die rauhen Hülsen sich anfangen etwas zu eröffnen / können hernach sacht abgepasst / und also die Trag-Zweige verschonet werden; theils lassen sie in ihren rauhen Hülsen / biß man sie braucht / und glauben / daß sie also frischer und besser bleiben; theils legen die ausgeschülfften Kästen in einen Sand; andere dörren sie im Rauch / auf darzu gemachten Hurten / lassen sie hernach dreschen / die Schelffen abzuklopffen / winden und säubern sie endlich wie das Korn / diese können sie hernach behalten zum Essen / die bleiben biß wieder neue wachsen.

Fioravanti hält dafür / daß unter allen Früchten keine zu finden / die bessere Nahrung gebe / und sich länger Zeit halten lasse / auch weder Holtz noch Wasser zu ihrer Niessung bedörffe / und also in die Vestungen / zu einem langwührigen Vorrath / geschafft werden könne / als die Kästen / die entweder zu Mehl gemahlen / oder gantz genossen / ein halb Pfund davon besser sättige / als zwey Pfund Brods. Man kan auch die Kästen dörren / mahlen / und wol in Fässer einstossen / das bleibt lang / und ist diß Mehl gut rohe zu essen / man darffs nicht bachen / auch kan man das Holtz erspahren; wäre an Orten zu practiciren / wo viel Kästen wachsen / und in vornehmen Vestungen.

Tanara sagt: Wann man die Kästen lang behalten will / lege man sie auf Hurten / mache ein Feuerlein oder Rauch auf etliche Tage darunter / biß sie wol dürr worden / wie ein Stein / darnach werden sie in einem Geschirr gestampfft / so lang / biß sie die Schelffen lassen / daraus lässt man Mehl machen / und erhält es in Kisten oder Truhen von Castanien-Holtz gemacht / an einem wol trockenen Ort / stösst es / wann es dürr ist / wohl zusammen / so verbleibt es zur Speiß gut viele Jahr / und solte es etwann den Geschmack in der Zeit verkehren / sey es doch zur Schwein-Mast besser als die Eycheln. Zum Brod geben sie (ausser des Weitzens) die beste Nahrung vor allem Getrayd / davon die Männer sehr starck und arbeitsam / und die Weibsbilder zart / weiß und Rosen-färbig werden / wie ferner Tanara vermeldet.

Des Kästenbaums Schatten / ist nicht gedeylich / lässet unter sich weder andere Bäume / noch das Gras auffkommen; das Wasser ist sein Feind / daher wächst er lieber auf trockenen Orten.

Wann man die abgelegenen Kästen probiren will / ob sie gut oder nicht / werffe man sie in ein Geschirr voll Wassers / sind sie gut / so sincken sie zu Boden / sind sie verdorben / so schwimmen sie.

Vom Kästen-Brod sagt Bellonius in lib. de neglectâ stirpium cultura cap. 12. Mirum est, bonum panem è castanearum farinâ, nostri vulgaris in modum, parari, quo Genuensis littoris incolæ meliori defectu vescuntur.

Es kommt sonst zu uns eine andere Gattung de Capo de buona Esperanza, die haben die Gestalt fast wie eine Nieren von einem Schaf / kommen aber dieser Orten selten zu rechten Wachsthum / haben etwas stärckere und dunckelfarbigere Blätter / als die gemeinen.

Es ist auch sonst eine Art Kastanien / so aus Türckey von Constantinopel kommen / in unserm Land nunmehr fast wol bekannt / die man Roß-Kästen darum heisst / weilen sie den Pferden die Husten vertreiben / daher sie auch den Namen bekommen haben; sind eines sehr unangenehmen / widerwärtigen Geschmacks / wiewol Matthiolus und Lobelius schreiben / sie seyen süss / und habe er deren etliche wohlschmeckende süsse bey dem Rondelecio selbst geessen / müssen sie doch einer andern Gattung gewesen seyn / dann von diesen unsern bezeugt die Erfahrenheit das Widerspiel; ihr Laub hat tieffe zerschrundene Adern / wie die gemeine Kästenbäume / aber grösser / und der Gestalt nach gantz anders / fast wie man den Wunderbaum formirt; die Blühe ist weiß-röthlicht / doch mehr weiß und sehr prächtig / macht einen gantzen Zapffen / der sich hernach in etliche Blumen zertheilet / wie die Sagittaria aquatica, doch weit ansehnlicher / endlich bringt er rauhe Hülsen / stärcker als die gemeinen / und hält jeder Igel ein absonderliche grosse dicke Kästen in sich / mit einem weissen Hertz-formigen Flecklein / so in der schwärtzlicht-braunen Farbe nicht übel stehet; sie wachsen gern in Oesterreich / und hab ich selbst / zu Rorbach in Hof / einen jungen solchen Baum

gehabt /

gehabt/ der schon auf fünff Elen hoch worden/ geblüht/ und getragen hat. Zu Salaberg aber im Hof-Garten haben sie zu meiner Zeit einen gehabt/ der dem grösten Eychen-Baum nichts nachgegeben; sind in den Gärten/ wann sie gegen Norden stehen/ und mit ihrem Schatten nicht schaden/ eine feine Zierde/ weil sie auch leichtlich und gerne wachsen.

Unter den guten Kästen sind die Maronen/ so aus Italien und Franckreich gebracht werden/ die besten/ geben gute Nahrung/ machen aber Flatus, und bringen/ zu viel genossen/ Kopffwehe; gebraten sind sie gesünder/ sind gut für das Brechen/ in allen Ruhren/ zum Gedächtnus/ doch machen sie schweren Athem/ muß also alles seine Maas haben.

P. Kircherus schreibt in China illustratâ: Er habe an dem Berg Æthnâ gesehen/ an dem Ort/ den man daher tre Castagne nennet/ wegen der dreyen daselbst sich befindenden unglaublichen grossen Kästen-Bäumen; sagt auch dabey/ es sey zwar ungemein/ doch habe ihn sein Führer daselbst eine Rinden eines Kästenbaums gewiesen/ also groß und weit/ daß von dem Hirten eine gantze Heerde Schaafe zu Nachts/ als in eine Schaaf-Hurden/ habe konnen verschlossen und verwahret werden. Des Kästenbaums Schatten ist andern Gewächsen verderblich/ sein Holtz fault nicht/ auch im Wasser; die Kästen werden am besten erhalten/ wann man Nuß-Laub darunter sprenget/ oder darzwischen leget.

Cap. XLI.

Vom Nuß-Baum.

DEr Nußbaum ist ein gedultiger und dauerhaffter Baum/ achtet es nicht/ wann er schon (indem man seine Frucht von ihm abnimmt) mit Stangen geklopfft wird/ ja man glaubt/ er trage davon desto lieber; er verachtet zwar keine Lufft und keinen Grund/ doch steht er lieber in solcher guten Erden/ wie sie dem Weitzen bequemlich ist/ und erfordert mittelmässige Lufft; sie werden gemeiniglich an die Wege und Strassen/ in die Thäler/ bey den Bächen/ und an Orten/ wo man nichts anders hinbauet/ gesetzt/ weil sie böse Nachbarn sind/ und die angräntzenden Bäume/ so wol mit ihren Schatten/ als auch mit ihren grossen Wurtzeln/ beschädigen/ darum sind sie auch in die Baum-Gärten nicht (ohne etwann in die Ende Mitternachtwärts) zu pflantzen/ weil ihr Schatten den andern verdrießlich ist/ ursachen denjenigen Kopffwehe die unter ihren Aesten schlaffen.

Wann dieser Baum erfriert/ muß man alle erfrorne Aeste abstümmeln/ oder besser man stümmle den gantzen Baum/ so wird er sich wieder erholen. Je öffter ein Nußbaum versetzt wird/ je besser und dünnschäligere Früchte bringt er.

Artlich ist/ was Herr Harsdörffer in Delitiis Mathem. Physicis Tom. 3. Parte 10 quæst. 36 schreibet: Daß/ als man auf eine Zeit zu Nürnberg im Herbst Stück gegossen/ sey ein Nußbaum/ welcher unferne davon gestanden/ von der erwärmeten Erden also erhitzet worden/ daß er angefangen zu grünen/ und zu blühen; weil aber die Hitze nach etlichen Tagen/ da die Stück aus dem Guß kommen/ aufgehöret/ sey der Baum/ durch die darauf eingefallene Kälte/ verdorben.

Man glaubt/ er habe eine sonderliche Feindschafft/ mit dem Eichbaum/ daß einer neben dem andern nicht gedeyen oder aufkommen mag; er wird gesäet wie die Mandeln und Pfersich/ verachtet sonst nicht leicht einen Stand/ wann er nur trocken und erhöhet ist. Man legt die schönsten und vollkommensten Nüsse im Februario oder Martio im feuchten Sand/ biß sie auskeimen/ hernach wann die Nächt-Fröste sich enden/ steckt oder legt mans sacht in die Erden/ daß man das Keimlein nicht abdrucke/ lässt sie also drey oder vier Jahr stehen/ versetzt sie hernach in eine gute mit Sand vermischte Erden/ drey Schuh voneinander/ und lässt sie daselbst stehen/ bis sie so dicke werden als ein Hauenstiel; hernach/ wann man sie an das Ort versetzt/ da sie bleiben sollen/ (denn je öffter sie versetzt sind/ je dünnschäliger werden sie) müssen die Gruben/ darein man sie versetzt/ weit und tieff 24. oder mehr Schritt voneinander seyn/ damit sie des Sonnenscheins alle frey geniessen/ und ihre Aeste ausbreiten mögen. Einen breiten Stein/ oder eine dicke Scherben von einem starcken Hafen/ soll man unter die Wurtzen legen/ auf daß die Spitzwurtz nicht tieff in die Erden abwärts eingreiffe/ sondern daß sich die Wurtzen auf den Seiten ausbreiten/ so werden dieselben Bäume desto fruchtbarer/ Zweiffels ohne aus der Ursach/ weil der Erden Grund selten tieffer als zwo Spannen tief gut/ sondern mehrentheils Salitrisch/ gesaltzen und unfruchtbar ist/ daraus/ wo ihn die mittlere Wurtzen erreichet/ nothwendig die böse untüchtige Nahrung an sich ziehen/ und dardurch den Baum an seiner Trächtigkeit verhindern muß; da hingegen wann man sie beschneidet/ oder sonst tieffer einzugreiffen hindert/ die andern Wurtzen nothwendig in superficie Terræ sich ausbreiten/ und durch guten tauglichen Safft auch den Baum zur Fruchtbarkeit befördern. Je grösser nun diese Sätzlinge sind/ je eher bringen sie Frucht/ beschüttet man die Wurtzen mit Aschen/ so bringen die Nüsse dünne Schelffen. Die Nüsse müssen wie Mandel aufgehoben und verwahret werden.

Wann man bey Zeiten aus den Nüssen Oel macht/ wird es besser/ aber weniger; wann sie aber wol dürr und abgelegen sind/ wird mehr Oel/ aber nicht so gut.

Die Nußbäumen-Bretter werden von den Schreinern und Tischlern zu allerhand Sachen nützlich gebraucht. Es ist auch sonst an diesem Baum alles dienlich und gut/ davon mag man in dem Frantzösischen Libalti geteutschten Buch vom Feldbau/ so A. 1598. zu Straßburg gedruckt worden/ weiter nachsehen. Sind gesund den schwachen Magen/ wider Gifft und zum Halswehe/ sonderlich wann sie halb-zeitig in Zucker eingemacht werden.

Für das Seitenwehe/ sagt Tanara, geben die Bauren zu trincken ein Gläslein voll frisches Nuß-Oel.

Die dürren Nuß-Kern an einen langen Drat angesteckt/ brennen und leuchten / doch kan man den nicht erkennen/ der dem Liecht nachgehet/ wie Pater Tylkowsky de Re agrariâ pag 87. bezeuget. Wann der Nußbaum reichlich trägt / bedeutes ein reiches Getrayd-Jahr ; wann er viel Blätter und wenig Frucht hat/ das Widerspiel/ wie es auch Virgilius lib. 1. Georgic. bezeuget.

- - - cum se nux plurima sylvis
Induet in florem, & ramos curavit olentes,
Si superant fœtus, pariter frumenta sequentur,
Magnaq; cum magno veniet Tritura calore:
At si luxuriâ foliorum exuberat umbra,
Nequicquam pingues paleæ teret Area culmos.

Wann die grünen Nuß-Schelffen gestossen/in Wasser geweicht/und also auf die Erden gegossen werden/sollen Regenwürmer daraus wachsen/wie eben P. Tylkowsky am gedachten Ort/fol. 548. meldet. Die eingemachten Nüsse stärcken den Magen/ befördern die Däuung/ und die Menstrua. Succus in Februario è radicibus perforatis destillans, podagricos dolóres illitus, ad miraculum lenit. wie D. Joh. Joach. Becher in Parnasso Medic. f. 233. bezeuget.

Cap. XLII.

Von Haselnüssen.

Haselnüsse sind mehr unter die Stauden als unter die Bäume zu rechnen/ daher man sie auch meistentheils in die Kuchen- und Kraut-Gärten auf die Oerter zu setzen pflegt/ oder Spalier daraus macht/ wo sie mit ihren Schatten denen Gewächsen nicht viel Hindernus geben können; sie wollen einen lüfftigen Ort / wo der Wind die Nässe vom Thau und Regen bald abschütten und austrocknen kan/ sonderlich/ wann sie blühen / sonst wird die Frucht davon abfällig / wässericht und wurmicht; wiewol sie an schattichten Orten/ auch in feuchten Gründen und Gräben gleichfalls vorlieb nehmen müssen; sie sind vielerley Sorten / ohne die Wilden/ die in den Gehültzen/ in den Gehägen und Gräben für sich selbst wachsen.

Die Lombardischen rothen und weissen sind etwas länglicht/ und die runden/ kurtzen/ aber ziemlich-grosse Spanischen / haben den vollkommensten Kern ; die daran hangende Zapffen sind nicht ihre rechte Blühe / sondern in Auswärs an theils der ausschlagenden Augen/ finden sich vornen am Spitzlein subtile/ kleine Zinober-rothe Fäserlein / kurtz und eng beysamm / daß man wol suchen muß / ehe mans findet / und diese sind die rechten Blühe.; daraus wachsen hernach die vielfältig zusamm gedruckte Haselnüsse.

Der Autor Jocoseriorum Naturæ & Artis Cent. 1. Prop. 20. setzt/ daß die Hasel-Stauden diese Art habe/ wann man ein Zaunschlüpfferlein oder Königlein daran stecke/ es auf eyserne Häcklein gelegt/ und ein lindes Kohlfeuer darzu schiere/ wann es erwärme und erhitze/ so ohngefehr in einer halben Viertel Stund geschiehet/ so drähe es sich von sich selbst/ erstlich langsam/ hernach je länger je geschwinder um / und dis sey von dem Cardinal Palotti, in Gegenwart des berühmten P. Kircheri zu Rom probirt worden ; davon auch Cardanus und Porta zu philosophiren pflegen / so aber hieher nicht gehörig.

Etliche halten dafür / wann man die Haselstauden unter die Dachrinnen oder Träuffen setzt/ sollen sie besser wachsen und Frucht bringen/ doch muß ihnen die Sonne und Lufft nicht gantz benommen seyn/ daß die Winde die Feuchtigkeit abtrocknen können/ sonst fallen sie gern ab/ und werden wurmstichig.

Es finden sich noch eine Art der Haselnüß/ doch mehr zur Zierd als zum Gebrauch/ deren Kern den Haselnüssen gantz ähnlich / aber nicht so gut zu essen sind/ die davon wachsenden Bäumlein machen/ gleich einer Cedern einen schönen und wolgeformten Pyramidem, die in den Gärten eine sonderbare Lustbarkeit geben/ wie man sie sonderlich zu Stetteldorff in Herrn Grafen Julii von Hardeck Garten/ auch anderwärts/ sehen kan.

Nun alle Haselnüß müssen im Frühling zeitlich gesteckt und eingelegt werden / sie wollen ein mittelmässiges / mehr leicht als starckes/ mehr feucht als dürres Erdreich, können an allen hohen und niedern / kalten und warmen Orten bekleiben/ sie mögen zwar wol von den gegrubten/ oder auch bloß eingelegten Zweigen/ sicherer aber von den Neben-Sätzlingen fortgepflantzt werden; die grösten/ die vollkommen und fett am Kern sind/ sind die besten und tauglichsten zum stecken/ indem man auch den besten Nutzen davon zu hoffen/ weil die schweren und völligen am liebsten von jederman verlangt und gekaufft werden/ und man sie Pfund- und Centner-weise anwähren kan ; die gesäeten müssen hernach umgesetzt seyn; theils wollen/ man soll sie einen Schuh tieff in die Erden legen / weil sie besser einwurtzen sollen ; ich aber besorge / sie möchten also desto eher ersticken/ und halte es genug / wann der Kern einen halben Schuh oder eine Hand breit unter die Erden kommt. Man muß das erste Jahr die Gruben nicht völlig ausfüllen/ sondern halb lähr lassen / bis auf das andere Jahr / wann die Schößling anfangen die Gruben zu übersteigen/ so werden sie vollends vergleicht. Die Neben- und Wasser-Schößling muß man ihnen fleissig abraumen/ sonst werden sie dardurch an der Fruchtbarkeit sehr verhindert. Wann die Stauden alt/ und die Nüsse wurmicht werden / muß man die Stämme alle gantz abhacken / daß sich der Stock wieder verjüngere ; am besten aber ist es/ weil sie im Alter gar unfruchtbar werden / wann sie etlich und 20. Jahr gestanden/ man thue sie gar weg/ und setze junge an ihre Stelle ; oder wechsle jährlich / daß man in einem Jahr nur etliche Klaffter/ und das andere wieder etliche Klaffter gar ausnehme und frische einlege.

Im Neumonden müssen sie jährlich umgehauet und die Brut weggethan werden. Die an der Schelffen auswendig braunroth sind/ hält man für die besten/ sonderlich wann die Schelffen zart und dünn sind/ man muß sie wol lassen zeitigen/ zween oder drey Tage an die Sonne legen / hernach an einem trockenen Ort aufheben/ sie bleiben viel Jahr / gleich den Mandeln. Man sagt die Stauden und die Frucht haben eine sonderbare Antipathiam mit den gifftigen Thieren/ sind auch in

der Artzney zu vielen dienlich; davon die Medici mögen consulirt werden.

Die Nüsse ein gantzes Jahr frisch zu behalten / thut mans (wie M. Joh. Georg. Müller in seinen Deliciis Hortensibus will) in ein Zucker-Glas/ und stellts in Keller / oder in einen Hafen / und vergräbts in die Erde/ wann sie auch schon dürre sind/ und legt sie auf 10. oder 12. Tage in ein fliessendes Wasser/oder gibt ihnen sonst täglich frisches Wasser/ so werden sie gantz neu wiederum/daß man sie schälen kan.

Cardan. de Subtilitate lib. 9 fol. 274. schreibet/daß etliche aus Erfahrenheit melden/ wann man ein Würmlein aus den Hasel-Nüssen mit Milch nähre / daß es zu einer unglaublichen Grösse erwachsen solle.

Die Hasel-Stauden tragen lieber auf Hügeln/als in der Ebene/je mehr der Stamm von den Neben-Schößsen gereiniget wird/je lieber tragen sie/und noch gedeylicher/wann man ihnen nicht gar zu viel Aeste lässet; kein gifftiges Thier solle zu dieser Stauden annahen; in den Weinbergen soll diß Gewächs nicht nützlich seyn; sind harter Dauung und meynen theils abergläubische Leute/daß sie in selbigen Jahr/ wann viel Haselnüsse wachsen/viel Hochzeiten werden sollen. Die ersten Grossen und Gemmæ Vernales von denen Hasel-Stauden abgebrochen/gedörrt und gepulvert/soll alle Wunden aus dem Grunde heilen. Zu Franckfurt am Mayn/im Herrn Jacobs de Fay Garten/stund vor diesen (vielleicht auch noch) ein Haselnuß-Baum/so hoch und so groß/ daß er viel grosse und starcke Eychen übertroffen / und allen denen/die ihn gesehen/ein rechtes Wunder der Natur vorgestellet hat/ seine völlige Höhe steiget auf 87. Werck-Schuhe / die Dicke des Stammens gleichet 4. männlichen Leibern/ der Stamm / biß zum Anfang der Aeste/ hat 36. Werck-Schuhe/die übrige Höhe aber/von Anfang der Aeste/biß zum Gipffel/erreichet 15. Schuh; als An. 1657. LEOPOLDUS I. zu Franckfurt zum Römischen Kayser erwehlet worden/ hat Se. Majestät etlichmal unter diesem Baum Tafel gehalten.

Cap. XLIII.

Von Kerschen.

Die wilden Kerschen sind schier aller Orten so gemein/ daß sie fast überall wachsen/ und in angehender grossen Sommer-Hitz den müden und matten durstigen Mund / mit ihrer lieblichen süssen Feuchtigkeit/ erfreuen und erfrischen; und/ob auch dieses nicht wäre / so sind doch ihre in allen Wäldern und Feldern zusammgesuchte Wildlinge ein trefflicher Vortheil für einen Gärtner/ darauf er allerhand Peltz-Kerschen / Spanische Weichseln und Gundi peltzen und pfropffen kan/darauf sie nicht allein gerne bekleiben/sondern auch viel grösser und dauerhafftiger bleiben / als wann sie ihren eigenen Stämmen wären eingeimpffet worden/ weil sie geschwind wachsen und gerne tragen; sie haben lieber Sand als Laim/feucht/als trocken; sind sehr vielerley Arten in Ungarn und Oesterreich zu finden/ etliche gantz schwartz/ groß / länglicht/ innwendig braun-roth und süß/theils auswendig hoch-roth/theils Leib-farb und röthlicht/und inwendig weiß/ etliche auswendig gelb / theils sind weich und safftig / etliche haben ein hartes/doch liebliches süsses Fleisch/die man Krämel-Kerschen heisset/etliche sind rund/etliche länglicht/etliche wie ein Hertz formirt/etliche hangen wie Träublein beysammen/etliche sind so groß/daß sie einem schier das halbe Maul füllen/ theils aber sind mittelmässig.

Es ist noch eine Art mit doppelter Blühe / die doch mehr unter die Amarellen zu rechnen/geben dem Garten mehr Zierd/ als Nutzen/ darum sie/ wie auch die Pfersichen/ mit gefüllter Blüh in den Kuchen- oder Blumen-Garten gesetzt werden/ sie tragen wenig/ und bißweilen zwo Kirschen an einem Stiel/ sind sonst wolgeschmack/ müssen nur gepeltzt seyn.

Der Kirsch-Baum wächst unter dem Stein-Obst am höchsten/also/daß er manchesmal dem Nuß-Baum wenig nachgibt; daher/wer ihn so hoch nicht haben will/ kan ihm den Gipffel abnehmen / so breitet er sich schön aus/ und ist seine Frucht leichter zu bekommen/ die sonst nur den Vögeln zu theil wird; die jungen werden am besten/ im Herbst versetzt; den jungen Bäumen muß das erste und andere Jahr die Blühe abgenommen werden.

Sie können gepeltzt seyn auf vielerley Weise/wie man will/ aber etwas früher/ als das Kern-Obst/ sie mögen kalten Lufft wol erdulden / man pflantzt sie gern an die Gehäger und Zäune / die Dung ist ihnen zu wider und verderblich / dann sie werden davon wassersüchtig/ und die Rinden schälet sich vom Holtz/ also/ daß der Baum verderben muß.

Sie wollen auch mit dem Beschneiden / so viel möglich/ verschonet seyn/ ausser/ daß man ihnen innwendig das übrige unnütze Holtz abnehmen mag. Christoph. Merret M. D. sagt in actis Philos. Reg. Soc. Angl. fol. 365. er habe es an dreyen Kirschbäumen/die ihre Frucht nie vollkommen gebracht / probirt: Er habe des einen Wurtzen/etwan 14. Tage eher/als die Frucht roth worden/entblöset/ und Morgens und Abends die Wurtzen mit einer Maas Wasser begossen / so sey die Frucht gut und vollkommen worden; die andern zween Bäume/denen dieser Fleiß nicht gebraucht worden/haben eine verdorbene Frucht gebracht / davon habe er um den einen Baum von diesen zweyen ein Gräblein gemacht/und sie also begossen/ wie den ersten/ innerhalb einer Wochen Frist/sind die vorhin-gefaulten Früchte gantz abgefallen/ was aber noch nicht gantz verdorben / habe sich wieder erholt/ und sey vollkommen und schön worden / an dem einen aber sey keine einige Frucht zeitig worden. Die Bauern und Wein-Hauer glauben / wie die Kirschen blühen und ansetzen/ also thue auch Wein und Rocken/ und wann diese übel gerathen / sey es ein Vorbot/ daß wenig Wein und Korn zu hoffen sey.

Sonst wann man ihn ja wohl warten will/mag man die Erden herum wohl umhacken / und neuen guten Grund darzu bringen/ das gedeyet ihm wohl/und trägt gerne davon; die Peltzung in den Kern ist für die Kerschen die gemeineste und beste / allein die Zweige müssen

nicht

nicht zu starck angebunden seyn/ weil man sie wegen ihres starcken Gewächses leichtlich beschädigen kan; die untersten Augen an den Pfropff-Reisern sind meistentheils nur Blüh-Augen/ die sind grösser und runder/ als die andern/ sind aber nichts/ die Laub-Augen aber sind kleiner/ spitziger und länglichter/ die sind die besten/ und geben den Stamm; das Schrepffen ist ihnen sehr gesund und wol anständig/ und geben sich gern in die Dicken davon; man muß sie nahe bey dem Boden abpeltzen/ so bekommt der Zweig desto stärckern Safft/ man mag wohl etliche gegen Norden pflantzen/ so hat man/ wann die andern schon vergangen/ desto später ihre Frucht zu geniessen; sie werden gewöhnlich im Herbst umgesetzt/ sie werden auch von den Kernen fort geziegelt / gedeyen aber nicht so wohl/ als die gepeltzten; wann man besorgt/ er wolle wassersichtig werden/ bohrt man ein Loch oberhalb der Wurtzen abwärts / daß die Feuchtigkeit auslauffe/ und verschlägts hernach mit einem Nagel von frischem Hagdorn.

Wann man die Wurtzen mit ihren eignen Zweiglein belegt/ so erfrischen sie sich davon/ müssen aber mit Erden wieder zugedeckt seyn.

Joh. Royer sagt in seinem Garten-Buch im 13. Cap. wann man Kirsch-Reiser auf Cornel- oder Dörnel-Baum setzet/ tragen sie Kerschen/ biß auf Michaelis/ werden sie aber auf Quitten gepfropfft / so behalten sie die Früchte wol/ biß Allerheiligen. Sed de eventu nonnihil dubito.

Das Gummi von diesem Baum in Wein zerlassen und genossen/ zerbricht den Nieren- und Blasen-Stein; man macht aus den schwartzen / wilden Kerschen einen köstlichen Spiritum; Item/ brennt man Wasser davon aus / das ist gut wider die fallende Sucht/ einer halben Unzen schwer eingenommen.

Das röthlichte Kirschen-Holtz ist gut zu Stühlen/ Tischen und Bäncken/ Truhen und Kästen/ man macht auch Flöthen und Orgel-Pfeiffen daraus/ wie Tanara schreibet.

Der Kersch-Baum wird ehe Frucht bringen/ wann man ihn offt mit warmen Wasser besprenget / oder wann man lebendigen Kalch bey die Wurtzen bringet/ die Kerschen bleiben lang/ wann man sie mit Zucker besäet/ in einen Topff/ oder in ein höltzern aus Erlen-Holtz gemachtes Geschirr legt/ solches wol allerseits verwahret / daß keine Lufft hinein mag / und hängts in einen Bronnen.

Cap. XLIV.

Von Weichseln/ Amarellen und Gunden.

Gleichwie die Spanischen Weichsel die beste und edelste Art unter den Weichseln sind / also sind auch die sogenannten Gundi die vornehmsten unter den Amarellen; die gemeinen wachsen beede vom Kern/ und werden hernach durch Beyschößlinge/ die sie bey den Wurtzen austreiben/ fortgepflantzt/ sind zum Kochen/ Dörren/ Einmachen und aller Artzney/ weit edler und nützlicher/ als die gemeinen Kerschen/ sonderlich die Weichseln.

Ein gewisses und von mir selbst probirtes Experiment ists / daß / wann man im Frühling die jungen Schößlinge von dem zarten auskaimenden Laub der Weichsel-Bäum nimmt/ etwan eine Hand voll/ und etwas Zucker/ rothen Wein/ ohngefehr ein baar Maas/ darüber giesset/ und über Nacht also stehen lässet/ ein wolgeschmacker und perfecter Weichsel-Wein daraus wird. Tanara sagt/ fol. 23. daß dieses auch die Weichsel-Kern/ wann sie ausgewaschen und gestossen werden/ leisten können.

Die Spanischen Weichseln werden fast um die Helffte grösser/ haben eine überaus-liebliche Ansäurung/ und geben / in Zucker condirt / eine treffliche Labnus in hitzigen Kranckheiten; alle beede Sorten aber werden am besten und nützlichsten auf Kirschen-Wildling gepfropfft/ weil sie darauf lieblicher/ grösser und süsser werden; man kan sie zwar auf ihren eignen Stammen peltzen/ bleiben aber die Bäume klein; hingegen auf den Kerschen-Wildlingen werden sie grosse ansehnliche Bäume / die gern tragen / und darzu lang dauren; darum soll man zu diesem Ende im Herbst überall in den Feldern gerade schöne Kirsch-Bäumlein ausgraben / und in die Gärten setzen lassen; die Spanischen Weichseln haben den Vorzug vor allen / haben aber an dem Spatzen einen absonderlichen Feind/ der ihnen sehr nachstrebt/ und sie biß auf den Kern abfrißt; da muß man nur ein altes subtiles Netzlein oben am Baum aufmachen / so trauen sie nicht gerne / oder (welches besser ist) hängt man einen oder mehr todte Spatzen an einen Faden / richtet einen Stecken oben am Baum/ und hänget sie daran auf/ so trauen die andern nicht leichtlich.

Die Gunden (woher sie diesen Namen haben / ist mehr aus Mißbrauch / als aus rechtmässiger Ursach/ weilen die Spanier alle Kerschen Guindas nennen/ diß aber eine abgesonderte/ und mehr den Amarellen ähnliche Art ist) kan man beedes auf Amarellen und Kirschen peltzen / auf diesen aber werden sie süsser und angenehmer / währen auch die Bäume länger / auf den Amarellen werden sie saurer; sonst wachsen die Amarellen und Weichseln gern eine jede Gattung bey ihres gleichen/ werden nicht gepeltzt/ und nur von den Kernen oder von der Brut fortgebracht / die muß man ausgraben und weiter fortsetzen.

Die Amarellen wachsen gern/ wo sie einmal hinkommen / vermehren sich selbst vom Stammen / werden groß und dauren länger/ als die Weichsel-Bäume/ werden nicht leichtlich wurmig / und sind gesünder / als die andern anverwandten Früchte; ihre Beysätze und Brut/ die unten gern austreibet / kan man mit Erden Spannen-hoch beschütten/ die Rinden unten schälen / und in einem Jahr weiter versetzen.

Die Weichseln / wann sie recht zeitigen / und sanfft im Back-Ofen gedörrt werden / (man soll sie aber mit samt den Stielen dörren/ so bleiben sie viel safftiger und wolgeschmacker) mag man viel Jahr brauchen/ die eingemachten/ sonderlich die Spanischen/ lö-

schen die unnatürliche Hitz/ sind gut für Durst/ erquicken den hitzigen Magen/ laben die Krancken; man macht auch einen guten Wein von den gemeinen/ oder siedet mit Zucker einen Safft/ damit man/ wann man will/ Weichsel-Wein anmachen kan.

Cap. XLV.

Marillen-Baum.

WEil er eher zeitiget/ geht er dem Pfersichbaum dißmal vor; ist ein schöner lieblicher Baum/ der bedes vom Kern/ als auch durch allerley Pfropffen wohl fortkommet/ aber auch nicht allzulang (dennoch besser als die Pfersichen) dauret/ daher man immer aus der Kern-Schul hin und wieder den Abgang ersetzen muß; er greiffet mit seiner Wurtzen tieffer in den Grund/ als der Pfersichbaum; daher etliche für das beste halten/ man setze den Kern gleich an das Ort/ wo er bleiben soll; will man sie aber peltzen/ muß man Reiser erwählen/ darinnen Laub-Augen sind/ dann die Blühe-Augen verderben.

Theils wollen ihn für eine Art Pfersich halten/ und so viel der Frucht äusserliche Form anlanget/ siehet er ihnen nicht viel ungleich/ sonst ist er aber an der Rinden/ Blühe/ Kern und Blättern gantz unterschiedlich; dieser Baum hat lieber einen leichten/ als harten/ einen trockenen als feuchten Grund; man kan ihn auf sich selbst/ oder auf Mandeln/ Zwetschgen/ Kerschbaum und Kütten peltzen/ äuglen und röhrlen; auf dem Kirsch- und Mandelbaum aber werden sie kleiner/ weil dieser die Wässerung und Dung fliehet/ so diesem nicht übel anschlägt; hingegen aber werden ihre Kern inwendig süß und wohlgeschmack auf den Mandeln/ und bleibt diese Art hernach beständig/ wann man sie gleich durch Setzung des Kernes fortbringet/ auf Zwetschgen und Kütten aber wird ihre Frucht grösser/ weil sie mit keiner Art/ in Annehmung der Dung/ gleichmässiger sind; unter allen diesen aber nimmt sie der Zwetschgenbaum am liebsten an/ und werden süsser/ auf den Kerschen aber dauren sie länger/ ohne/ daß sie härter darob gedeyen.

Wann man die jungen vom Kern aufgebrachten Bäumlein versetzen will/ muß man ihnen die Hertz- oder Spitz-Wurtzel im andern oder dritten Jahr abnehmen/ sonst bekeimen und tragen sie nicht gern; am besten ist/ man setze die Kern im Anfang hin/ wo sie bleiben sollen; will man sie aber versetzen/ so muß es im ersten oder andern Jahr geschehen/ an warmen temperirten Orten im Herbst/ an kalten aber im Frühling; andere aber sind der Meynung/ je öffter man die Marillen allzeit in bessere Ort versetze/ je lieber sie tragen.

Man kan zwar die Marillen auf allerhand Gattungen der Pflaumen äugeln/ wann man sie aber auf die grossen weissen runden Pfludern oder Pflaumen äugelt/ so bringen sie schönere Frucht/ weil diese etwas von jener Natur an sich haben/ werden sie auf Ungarische Pflaumenbäum geäugelt/ oder ablactirt/ so ist ihre Frucht trockener/ fester und besser/ auch zum Einmachen dienlicher. Die Marillen-Bäume tragen mehr Früchte/ und thun am besten gut/ wann man sie in Mauer-Geländern gegen Orient stellet; daß man aber alle Jahr eine Meng Marillen bekomme/ soll man sie/ (nach des le Gendre Meynung) weil sie in der Blühe sind/ des Nachts mit Stroh-Matten und Tüchern bedecken/ und wann die Sonne wohl aufgegangen/ wieder aufdecken; also muß man sie auch bedecken/ wann die Sonne gar heiß scheinet/ dann sie verbrennet die Blühe/ so wol als die Nacht-Kälte; man kan diese Tücher oben an der Mauer einhefften/ daß man sie zusammen waltzen/ und wieder nach Belieben herab lassen kan.

Marillen fruchtbar zu machen: Mische Küh- und Roß-Mist/ so wohl gefault ist/ mit feinem Erdreich/ und Laub von rothen Weinstöcken/ von jedem ein wenig/ blösse die Wurtzen vom Marillen-Baum/ im Jenner/ Hornung und Mertzen/ lege die gedachte Mischung neben der Wurtzen/ und bedecke sie wieder mit gemeiner Erden/ so werden durch dis Mittel diese Bäume tragen/ wann sie gleich vorhin nie getragen haben/ Hug. Platte. Card. f. 114. pag. 148. & 149.

Gras haben sie ungern bey ihren Wurtzen/ daher es auszujetten/ haben Dung oder doch gute Erden sehr lieb/ und wird die Frucht davon desto grösser; gepeltzte Marillen können die Kälte weniger leiden/ als die andern/ sollen in der Jugend/ für dem Winter-Frost/ mit Stroh etwas besser verwahret werden/ so wol als die Pfersichen. Dieses Baumes Stand ist besser in dem Kuchen- als in dem Baum-Garten/ weil er freye Sonne liebt/ und gerne nahe an den Häusern stehet/ sonderlich/ wo er vor den Nordwinden eine Versicherung hat; die jungen Bäume müssen etliche Jahr lang mit starcken Pfählen wol befestiget seyn/ bis sie recht erstarcken; was vom Kern kommt/ trägt lieber als die gepeltzten/ aber die Frucht ist kleiner/ müssen fleissig und offt umgehackt seyn; sie sind auch von unterschiedenen Arten/ groß/ klein/ roth/ geel und gemengt; Galenus und Æginceta vermeinen/ sie seyen gesünder als die Pfersichen/ weil sie der Fäule nicht so leicht/ als jene/ unterworffen/ und also dem Magen gesünder. Es werden auch mit Zucker unterschiedene köstliche Salsen und Confect daraus zubereitet.

Cap. XLVI.

Von Pfersichen.

DEn Pfersichbaum ist unnothwendig zu peltzen/ weil er am besten vom Kern aufkommet / doch geben die gepeltzten edlere Frucht / verderben aber eher/ und dauren weniger; die Durantschen/ so wol Pfersich als Pflaumen/ werden später zeitig/ und schadet ihnen die Kälte viel leichter/ als denen/ die gerne vom Kern gehen. Diese beede Sorten/ Marillen und Pfersich/ bleiben nie langwührig / daher am rathsamsten/ jährlich Kern einzulegen / den abgegangenen Mangel wieder zu ergänzen/ sonst wann man vermercket/ daß sie anfangen schwach zu werden / kan mans drey oder vier Finger tieff unter der Erden gantz abschneiden/ so verjüngern sie sich wieder so bald/ sonderlich / wann man ihnen nur einen guten Stammen lässet/ daß sie in zwey oder drey Jahren wieder Frucht bringen; dis aber muß geschehen im Frühling im wachsenden Monden/ bey schönem Wetter/ und dis kan man thun/ wann sie sechs oder sieben Jahr getragen haben/ und wann man merckt / daß sie hin und wieder an den Aesten anfangen zu dorren.

Der Pfersichbaum wächset schnell auf; Er ist von vielerley Art; die gern und hart / oder gar nicht vom Kern gehen/ diese sind säfftiger und schmackhaffter/ jene aber besser zum Dörren und einmachen; theils sind frühzeitig / als die Jacobs-Pfersich / aber klein; theils sind groß / etliche roth / etliche geel / etliche gemengt / sonderlich werden die Pomerantzen-Pfersich/ die inwendig gantz geel/ und überaus safftig sind / vor andern hoch gehalten; theils sind auch inwendig/ sonderlich um den Kern/ rothfärbig; durch Aeugeln ist dieser Baum leichter / als durch einige andere Peltz-Art fortzubringen.

Man glaubt / daß die auf Marillen-Stämme geäugelte / oder auch ablactirte Pfersich trockner und schmackhaffter sind / als die gemeinen / und die auf Brümer-Zwetschgen-Stämmlein gepeltzt werden / süsser und lieblicher. In Holland werden sie meistens/ so wol Pfersichen als Marillen / in die Spalier gebraucht; in unserm Land aber werden meistens freye Bäume daraus gezigelt.

In einem alten geschriebenen Buch habe ich gefunden: Man soll Bohnen sieden / und mit demselben Wasser die Persichbäume begiessen / davon sollen sie gar früchtig werden; begiesset man sie aber mit Geiß-Milch/ so wird die Frucht groß.

Und wiewol diese Frucht von den meisten Medicis für ungesund gehalten wird / so schreibt doch P. Jovius, daß Pabst Clemens VII. als er fast für todt gehalten worden/ sey er doch/ als er einen gekochten Pfersich/ den ihm sein Leib-Medicus Scipione Lancilotto gegeben/ wieder restituirt worden. Und Pierus Valerianus erzehlet von sich selbst: Als er einsmals zu Rom einen so bösen Magen gehabt / daß er nichts essen oder bey sich behalten können / sey er allein mit Speisen aus Pfersichen gekocht/ in drey Wochen gesund worden; daher des Dioscoridis Meynung/ der sagt/ daß die Pfersichen dem Magen sehr nutz sind/ bestättet wird.

Die Kälte kan dieser Baum übel leiden / deßwegen stehet er gern nahe bey den Häusern/ wo er Schutz vor Winden und die Mittags-Sonne haben kan; die jungen müssen im Winter mit Stroh wohl eingebunden und die Wurtzen mit Roß-Dung belegt seyn. Ihre eigene Blätter/ wann man sie im Herbst zur entblößten Wurtzen legt/ und wieder mit Erden bedeckt/ so tragen sie desto lieber; die überflüssige Feuchten schadet ihnen bald.

Von dürren Aesten will er jährlich gesäubert seyn; wann sie die Frucht ungern behalten soll man die Wurtzen spalten/ oder ein Loch unten im Stammen abwärts bohren / damit der überflüssige Safft sich ausläbren möge; will man ihn versetzen / muß er nicht gestümmelt seyn; die Wasser-Zweige soll man nur mit den Fingern abzwicken/ und kein Messer darzu brauchen / bis daß er älter wird/ und rechtes Holtz bekommt; die zarten Schößlinge müssen der Winde halber mit Stangen und Pfählen verwahret werden; sie lieben öffters maliges Umhauen des Grundes / davon gedeyen sie auch wol in den Weinbergen/ haben nicht gern Wasen um den Stamm; die kleinen weissen / wässerichten Pfersich/ sind die ungesundesten; sie sind besser im Frühling umzusetzen/ als im Herbst.

Die Pfersich mit dicker Blühe sind überaus schön in denen Blumen-Gärten/ und sehen im Blühen aus/ als wären sie voller Rosen; sind mehr zur Zierde/ dann die Frucht ist wässericht/ können durch Aeugeln fortgepflantzt werden/ oder auch wann man Scherben anhänget/ oder durch ablactiren.

Noch ist eine Art/ die an der Schelffen nicht rauhlicht/ sondern gantz glatt und gläntzigt seynd / die man insgemein heisset nackichte Pfersichen/ von etlichen Persica juglandina, quod nullâ lanugine pubescant, sind eines sehr guten Geschmacks/ werden sonst gewartet/ wie die andern.

Wann der Pfersichbaum matt wird / soll man Wein mit Wasser mengen/ und ihn damit besprengen; wann man Pfersichblühe an statt des Salats isset / so purgirt es; wann man davon peltzen will / soll man weder die obern noch die niedern/ sondern allein die mittlern Zweige brechen; will man die Kern setzen / soll man sie vor drey Tage lang in einer Lauchen weichen lassen/ so gehen sie eher auf. Wann der Pfersichbaum unfruchtbar wird / soll man unten in dem Stamm/ oder in die grosse Wurtzen einen Keil von Mespel- oder Kriegen-Holtz einschlagen/ daß die übrige Feuchtigkeit heraus komme; der Safft von Blättern getruncken/ vertreibt die Würme von den Menschen / tödtet auch die Ohrhölen in den Ohren.

Pfersich gantz roth zu machen: Man vergräbt sie acht Tage in die Erden/ wann sich der Kern öffnet/ beitzt man sie in Zinober/ und gräbt sie wieder in die Erden/ so tragen sie rothe Frucht / sind gut wider Gifft zu Contagions-Zeiten/ so tödten sie die Würmer im Leib/ doch soll man sie nicht ohne Wein gebrauchen. Die Pfersich werden grösser/ wann man den Baum / weil er in der Blühe ist/ drey Tage nacheinander / täglich drey Seidel Geiß-Milch/ neu gemolcken / zur Wurtzel giesst.

Cap. XLVII.

Vom Pflaumen-Baum.

HErr de Serres sagt gantz wohl von dem Pflaumen-Baum: Wann er so seltzam wäre/ als gut er ist/ so würde er unter den edlen Garten-Früchten nicht der wenigste seyn/ darum aber/ weil er allenthalben/ und ohne sonderbare Mühe wächst/ wird er unter die gemeinesten Bäume gerechnet; sein Holtz ist röthlicht/ sonderlich nahe am Kern/ daher solcher von den Tischlern und Drechslern offt gebraucht wird; sie sind unterschiedener Grösse/ Farben und Geschmack.

Die Frantzosen halten die Bruneaux de Brignole für eine der besten Gattungen/ wir aber hier zu Land die Brünnen-Zwetschgen; weiß nicht/ ob dieser Name von dem Frantzösischen/ oder aber von der Stadt Brünn in Mähren herstammet/ die sind aber gantz klein und rundlicht/ etwas mehr/ als doppelt so groß/ als die Schlehen/ aber sie haben einen subtilen länglichten Kern/ und sind/ vornemlich gedörrt/ für Gesunde und Krancke sehr gerühmt. Die nächsten daran sind die gemeinen Damascener-Zwetschgen/ die gern vom Kern gehen/ und zum Dörren im Back-Ofen die bequemlichsten sind. Dieser Baum liebt mehr einen leichten und feuchten/ als harten und dürren Grund/ wiewol er überall wol fortkommt; man peltzt ihn auf seinen eignen Stammen/ kan von den Kern und der Brut auferzogen werden; das Peltzen geschiehet meistens in den Kern/ und dadurch wird die Frucht lieblicher.

Herr Rhagorius vermeldet/ daß er auf einen Pflaumen-Baum sechserley andere Gattungen gepfropffet/ von welchem/ da er zweyjährig worden/ er einen guten Korb voll Früchte bekommen.

Die Pflaumen können zwar auf andere Pflaumen-Bäume geäugelt werden/ doch kommen sie geschwinder/ wann man sie in den Spalt peltzet.

Die Brut an der Wurtzen muß man abnehmen/ es hindert am Tragen; das gewöhnlich-daran-wachsende Gummi muß man fleissig wegputzen/ so wächst der Baum desto besser; durch das Schrepffen (welches er sehr gerne annimmt) wird ihm auch geholffen; er begehret zwar keinen Mist/ aber doch öffters Umhauen/ und Erneurung mit guter Erden/ so wachsen sie bälder auf/ und tragen eher. Dieser Baum macht viel Aeste/ und kaimet dick auf/ drum muß man ihn beschneiden/ und die innwendigen kleinen Zweige abnehmen/ damit die Sonne durchscheinen und ihn desto fruchtbarer machen kan.

Will man sie versetzen/ so muß man/ je grösser sie sind/ je mehr sie stümmlen; vom Dungen soll die Frucht wurmicht werden und gern abfallen; man kan auch die Kern von den Gepeltzten im Herbst oder Frühling stecken; sie sind nicht so dauerhafft/ als die Aepffel- und Birnbäum; man mag sie zwar wol enger/ als andere Bäum zusammen setzen/ und gibt ihnen diß am Wachsen keine Verhinderung/ allein die Frucht wird röther und saurer/ hingegen aber an der Sonnen grösser/ süsser/ schwartzblaulichter/ besser und gesünder/ wañ sie schadhafft werden/ soll man Weinreben-Aschen um die Stäme streuen/ oder die schadhaffte Rinden ausschneiden/ salben und verbinden; er will etwas wärmere Lufft/ als der gemeine Kirsch-Baum haben/ und wird in kalten Orten gern miesicht; nimmt man ihm die überflüssigen Zweige/ so trägt er desto lieber.

Der Author des verteutschten Bauern-Hofs Libalti setzt/ wañ man sie an ein Oertlein des Gartens setzet/ so sollen sie also zunehmen/ daß sie sich in kurtzer Zeit in dem gantzen Garten ausbreiten; ja/ wann man sie auf einer Seiten an der Mauer pflantzet/ so werden sie an der andern Seiten der Mauren auch aufschiessen/ damit er ihre sonderliche Fruchtbarkeit andeuten wollen.

Ihre Frucht dienet in der Artzney zu vielen Sachen/ lindert die Hitz/ reiniget die Gall/ erkühlet und befeuchtet den Leib/ ist den Gallsichtigen und Blut-reichen bequem/ den Alten und kalten ungesund/ wie auch denen/ so zur Colica geneigt sind; soll vor der Speise genommen werden.

Cap. XLVIII.

Von Mirobalanen/ Kriechen und andern dergleichen Gattungen.

MIrobalanen sind eine zierliche schöne Frucht/ die dem Garten eine sonderbare Zierlichkeit verursachen/ wann sie mit ihrer rößlichten unterschiedlichen Farbe/ an langen subtilen Stielen/ an den Baum Hauffen-weise herunter hangen/ haben die Grösse/ wie die mittlern Marillen/ und tragen überaus-gern; sind nicht so gar längst in Teutschland/ und erstlich nur in grosser Herren Gärten/ hernach aber wegen seines leichten Ausbringens insgemein bekannt worden; sind von vielfältigen Farben/ roth-grüne/ gelblich/ blaulicht/ Purpur-roth und gescheckicht; Herr Dümler setzt/ daß theils keine Kern haben/ item/ theils seyn glatt/ theils runtzlicht/ kommen zwar wol vom Kern/ thun aber am besten gut/ wann sie auch auf Zwetschgen-Wildlinge gepfropfft werden; sie tragen offt das erste/ gewöhnlich aber das andere Jahr/ und nehmen mehr zu/ als kein Zwetschgen-Geschlecht. Daß aber dieses die Mirobalanen seyn sollen/ deren vier- oder fünfferley Art in den Apothecken zu bekommen sind/ wie Herr Rhagorius meynet/ kommet weder an der Figur/ noch in der Würckung überein; dieses ist eine andere Art der Pflaumen/ so erstlich am Kayserl. Hof/ zweiffelsohne aus Spanien kommen/ und zu Herrn Camerari Zeiten/ wie er in Matthioli vermehrten Kräuter-Buch bekennet/ noch nicht bekannt oder gemein gewesen; sie müssen/ weil sie sehr dick antreiben/ gleichwol geschnitten seyn/ sonst tragen sie nicht gern.

Sonst giebt es noch andere unterschiedene Sorten von den Pflaumen/ deren theils gantz grün/ und die werden hoch gehalten/ theils roth und zimlich groß zu finden sind/ die peltzt man. Die gelben nennt man Spenling/ oder Spilling/ werden zwar für ungesund und fieber-

hafftig geschätzet/ ihre Kern aber werden in der Artzney für die Ruhr und andere Sachen gebraucht; diese werden nicht gepeltzt/ kommen vom Kern/ wie auch alle die andern Kriechen-Geschlecht/ welche hin- und wieder von sich selbst wachsen/ sind meistentheils rund/ grösser und kleiner/ theils sind so groß/ als schier eine mittlere Faust/ sind aber wässericht und ungesund/ doch löschen sie den Durst/ sie sind grün/ gelb/ roth/ schwartz und blau; theils lassen sich/ wann man Anfangs eine gelinde Wärme gibt/ wol ausdörren/ und brauchens die armen Leute im Winter zur Speise. Sie sind meistens von einer fruchtbaren Art/ und tragen gerne/ bedörffen auch keiner sonderlichen Wartung/ die man ihnen darum nicht anthut/ weil man sie nicht groß achtet/ ist aber wol glaublich/ wann sie solches hätten/ würden sie sich auch mit ihrer Tracht reichlich einstellen.

Myxa ist eine fremde Art von Pflaumen/ doch ist der Baum etwas kleiner/ die Rinde am Stamm ist weiß/ an den Aesten aber grünlicht/ hat starcke rundechte Blätter/ die Frucht ist kleiner als eine Pflaume/ hat einen dreyeckichten Kern/ die Frucht/ wann sie zeitig ist/ wird dunckelgrün; Cardanus de Rerum varietate lib. 6. cap. 20. sagt/ daß sie jetzt auch in Italia zeitig werden/ wachsen in Syrien und Palæstina, hat einen süssen- aber zähen/ leimichten Geschmack/ und sagt man/ daß in Orient der beste Leim daraus gemacht werde; sie werden auch Pruna maura genannt/ und sind in der Apothecken wol bekañt/ theils nennen sie auch Sebesten officinarum. Scrapio sagt: Das Decoctum davon getruncken/ sey gut wider die hitzige Husten/ reinigt die Brust/ lindert die scharffen Cathär/ und Hitzen des Urins in der Blasen/ dienet wider die gallichte Defluxionen/ und öffnet den Leib.

Cap. XLIX.

Von dem Nespel-Baum.

Des Nespel-Baums macht Matthiolus zweyerley Geschlechte: Die erste Art sey dornicht/ mit Blättern/ fast wie eine Eychen/ die Blühe weiß/ Trauben weis beysammen/ die Frucht sey fast wie die Escheritzen/ röthlicht/ und den gemeinen Nespeln gleich/ allein der Putzen sey enger/ habe 3. Steinlein inwendig/ werde zu Neapoli in den Wein-Gärten häuffig gefunden. Die andere aber sey unsere gemeine Gattung/ die habe Blätter/ fast wie ein Apffel-Baum/ aber kleiner/ will mittelmässigen Grund/ achtets nicht/ ob er schon sandicht oder steinicht ist; man kan sie auch von den Kernen oder Steinen fortpflantzen/ wann man sie in Zucker- oder Hönig-Wasser einweicht/ und also einlegt; wann sie nun so dick worden/ als ein Daum/ kan man auf sie peltzen/ wann sie öffter versetzt oder verpfropfft werden/ sollen sie keine/ oder doch wenigere Steine haben/ und auch viel grösser werden. Dieser Baum kan die Kälte wol tragen/ doch ist ihm lieber mittelmässiges Wetter/ wird gepeltzt meistentheils auf wilde Dörnel- oder Meelbeer-Stämme/ bleibt aber klein/ und überwächst gemeiniglich der Zweig den Stammen/ giebt auch kleinere Frucht/ auf Birnen/ Aepffel und Kütten aber/ wiewol er nicht so gerne darauf bekleibet/ bringt er doch grössere und bessere Frucht; man peltzt sie allein in den Spalt/ im Herbst/ im halben October/ versetzt man ihn; er will wol umgehackt und die Erden aufgerigelt seyn/ gedeyet wol in fetten süssem Grunde/ und hält die Nachbarschafft des Wassers gar angenehm. Tanara schreibet/ wann er schwach wird und verderben will/ werde er mit dem Decocto von den Lupinen wieder erfrischet. Der Holländische Königl. Gärtner will/ dieser Baum werde sehr fruchtbar/ wann man Mist mit Aschen vermenget/ und insonderheit von Weinreben Abschnittlinge an seine Wurtzen legt; hat hartes Holtz und starcke Rinden; die Blüh ist weiß-grünlicht/ wie auch Anfangs die Frucht/ biß sie endlich gelb-braun wird/ hat 3/4/ meistens aber/ was vollkommen wird/ 5. Steine/ wird erst abgeleesen/ wann sie 2. oder dreymal ist bereifft worden.

Die Peltz-Zweige davon/ sollen in der Mitten des Baums gegen Orient genommen seyn; in seinem Alter ist dieser Baum dem Wurm oder Zirey sehr unterworffen/ sobald man etwas davon verspührt/ muß er biß aufs Leben ausgeschneittet/ und der Schaden mit Baum-Salbe verstrichen/ auch darneben mit Schrepffen fleissig vorgebauet werden.

Dieses Baums Wurtzel fladdert weit um sich/ und greifft tief ein; die Steine oder Kerne von der Frucht/ sind eine gute Artzney wider den Stein; die Frucht ist kühl und trocken im ersten Grad/ sie solle die Trunckenheit verhindern/ den Bauch-Fluß und das Erbrechen stillen/ den Schwangern wider die unnatürliche Gelüsten/ so die Medici Picam nennen/ dienen/ und den Harn befördern; man soll sie vor Essens brauchen/ doch sind sie hart zu verdäuen/ darum sie mässig zu nehmen.

Ein Nespel wird wachsen/ wann man einen Zweig von einem Holtzapffel-Baum in einem Meel-Dorn-Stamm/ Spinæ albæ, quod Anglicè dici solet Hawthorne, einpfropffen wird/ Lupton Cent. 10. cap. 9. er habe gesehen/ daß es sey probirt worden/ und gibts für ein gewisses Experimentum aus. Wann die Nespel auf Kütten gepeltzt sind/ so werden sie grösser/ und noch mehr/ wann man die Peltzung wiederholet.

Cap. L.

Dörnlein/ oder Kornel-Baum.

Ihr gewöhnlicher Stand ist zwar sonst in den Wäldern/ doch bringt man sie/ wegen ihrer angenehmen Farb und guten Geschmack/ nicht unbillig in die Gärten/ haben gern einen guten Grund/ und bekommen an dürren magern Orten nicht so wol/ wie dessen die Frucht bald Anzeigung gibt; dieser Baum liebet auch freyen Sonnenschein/ wird nicht gepeltzt/ oder auch dadurch nicht gebessert/ wiewol er wegen sei-

nes harten Holtzes sich auch sehr hart und schwer darzu bequemen würde/ zudem er auch schier anzusehen/ als sey er ohne Marck.

Er wird am füglichsten und besten von den Neben-Zweigen gesetzt; wird er mit Dungen und Umhauen wol versorgt/ so bringt er desto grössere und schönere Frucht; obschon etliche meynen/ er bedörffe keiner sonderbaren Wartung/ so ist doch diß bloß wegen des Peltzens/ und nicht durchgehend zu verstehen; man kan ihn auch von Kernen fortbringen/ muß aber vorhero in Zucker-Wasser eingeweicht/ und zeitlich in der Fasten/ oder bald nach Weynachten/ im Vollmonden eingelegt werden; von etlichen wird er welscher Kirsch-Baum/ wegen Gleichheit des Steins und der Farbe/ und zu Theil auch des Geschmacks/ genennet/ wiewol er an Form länglich ist/ wie die Oliven.

Der Frantzösische Conditor meldet/ daß er die Garten-Dörnlein/ oder Cornouilles einmache/ daß er sie vor Veronesische Oliven ausgegeben habe/ auch viel Leute überredet/ daß sie diese für solche gehalten: Ich (sagt er) lasse die allergrösten und rundesten ableesen/ zu der Zeit/ wann sie beginnen roth zu werden/ und lasse sie erst ein wenig abwelcken/ fülle sie hernach (wann sie in Töpffe oder Fäßlein gelegt sind) mit Saltz Wasser/ so starck man solches haben kan/ und schütte immer so viel Saltz hinein/ als darinnen verschmeltzen mag/ biß man merckt/ daß nichts mehr zergehen will/ sondern auf den Boden fällt/ und damit sie einen guten Geruch bekommen/ thut man Lorbeer-Blätel und Stengel von grünen Fenchel darzu/ und läßt sie also 3. Monat stehen/ und rührt sie unterdessen nicht an; also kan man auch die Artischocken-Kern/ halb übersotten/ einsaltzen/ und oben ein baar Finger hoch frischen Butter darauf giessen/ daß kein Lufft darzu kan; sind sie zu viel gesaltzen/ läßt mans vorher auswässern; man muß sie an einem trocknen und temperirten Ort aufheben.

Er ist von zweyerley Art/ etliche werden im Augusto, (und diese sind darum die werthesten/ weil zur selben Zeit noch wenig Obst ist) etliche aber erst im Herbst zeitig; wann man sie von Steinen ziegelt/ muß man ihnen die Neben-Schösse fleissig abnehmen/ sonst können sie nicht recht wachsen; das Holtz davon ist hart und fest/ wie ein Horn/ darum ihn auch die Lateiner Cornum nennen.

Sie werden auch in Zucker eingemacht/ wie die Weichseln/ und geben in hitzigen Kranckheiten und Fiebern eine kühlende Labung/ haben auch die Tugend/ daß sie den Bauch-Fluß und das Reissen in den Gedärmen vertreiben; Herr Otto Brunnfells schreibt/ daß/ wann man die Blätter dieses Baums anzünde/ so geben sie ein Säfftlein/ das soll man auf eine glüende Messer-Klingen empfangen/ und sey gut/ wann man die angehenden Blattern und Zitter-Flechten damit salbet.

Denckwürdig ist/ was D. Joh. Bapt. Sitonus in suâ Jatrosophiâ Miscellan. Tract. 19 schreibet: Daß/ wann ein Mensch von einem wüthigen Hund gebissen worden/ obwol die Kranckheit bey ihm noch verborgen ist/ sobald er unter einen Cornel-Baum gehet/ oder einen Zweig dieses Baums in die Hand nimmt/ so soll die Wüthigkeit bey ihm ausschlagen; gibt auch dabey seine natürliche Ursachen; wann diesem also ist/ hätte sich ein also verletzter Mensch fleissig dafür zu hüten.

Cap. LI.

Wie die trächtigen vollen Bäume zu beobachten.

WAnn ein gutes Obst-Jahr/ durch Göttlichen Seegen verliehen wird und die Aeste der Bäume allenthalben voll Obst hangen/ muß man beyzeiten darzu thun/ damit die Aeste nicht überladen oder gebrochen werden: Erstlich ist gewiß/ wann man nicht hilfft/ und die Aeste gar zu reich/ daß die Wurtzen nicht allen genugsame Nahrung einflössen mag/ also/ daß sie nothwendig klein bleiben müssen/ daher rathsam/ daß man im Julio die kleinen/ was überflüssig ist/ abbrechen/ wie auch hernach im Augusto, das wurmstichige abschütten/ und also den Baum von den übrigen Aesten entledigen lasse/ so mögen sie die Winde mit so grosser Gewalt nicht erschüttern: Zum andern muß man Gabeln/ Stangen und Stützen haben/ damit man den trächtigen schweren Aesten ihre Bürde kan erleichtern/ sie überheben und tragen helffen/ welches aber mit gebührender Bescheidenheit geschehen soll/ daß sie erstlich die rechte Stärcke und Länge haben/ die Aeste fein sanfft und gelinde darauf gelegt/ und von denen Winden nicht mögen umgestossen werden; und weilen/ sonderlich von denen nicht allzu alten Bäumen/ die Rinde an den Trag-Aesten glatt und zart/ auf den harten ästigen und knorrichten Stützen durch der Winde Hin- und Gegenstoß hingefretzet/ abgerieben und zerquetschet werden/ soll man bey edlen und früchtigen Bäumen die Gabeln/ oder Ort/ worauf der Ast ruhen muß/ vom Stroh oder alten Hadern/ billig eine Vorsorg machen/ dieses Zerstossen (wodurch ein Baum schadhafft werden kan) zu verhüten/ weil solche beschwerte Aeste von Wind-Braussen leichtlich zerstümmelt und abgerissen/ und dadurch die Bäume verungestaltet werden; und ist nicht gut/ daß man warte/ biß die Aeste sich schon gar abwärts biegen/ weilen der Ast/ wo er an den Stammen hafftet/ bald einen Bruch bekommen mag/ aber viel besser/ wann man/ die über die Helffte gewachsene Frucht betrachtend/ beyzeiten/ weil sie der Ast noch wol ertragen kan/ obberührter massen zu Hülffe kommet; und/ wie Michael Knab in seinem Obst-Garten-Buch sagt/ wann die Bäume hoch/ und weit-ausgebreitete Aeste haben/ werden zu diesem Ende/ von den Zimmerleuten/ Klammern und Scheere von guten Eychen- oder währhafften Holtz/ mit langen Keulen in die Zwisel der Aeste eingelegt/ aufdaß die Bäume von den Winden/ oder Schnee-Beschwerungen gesichert seyen.

Was hohe Bäume sind/ mag man die obern schwachen Obst-reichen Aeste wol mit langen Stroh-Bändern an ihren Stammen anhefften/ damit er auch in Verwahrung stehe/ und man die unterlegten Stützen dabey erspahren möge; zu diesem Ende muß man die Unterstütz-Holtz/ so bald die Bäume von ihrer Frucht entledigt sind/ aufheben/ damit man solche/ wo man sie künfftig bedarff/ wieder haben könne.



Cap. LII.

Wie das Obst abzuleesen.

WAnn die Herbst-Zeit/ der September und October nahe/ so kommt auch die gebührliche Zeit/ eines und das andre Obst/ theils früher/ theils später/ nach jedweder Gattung eingepflantzten Eigenschafft/ von den Bäumen herab zu bringen; da muß ihm dann ein Gärtner um gehörige Laitern / die die rechte Höhe und Stärcke haben/ und von zähen guten Holtz/ mit wolverkeulten u. versicherten Sprisseln versehen sind/ umsehen; müssen doch nicht zu schwer oder zu plump seyn / damit sie desto leichter zu regieren/ und vor dem Fall verwahret seyen; dieselben nun/ müssen mit sonderbaren Vortheil an den Baum angelehnet seyn/ daß sie beedes fest stehen/ und dennoch die Aeste nicht zerbrechen / oder das Obst abwerffen; man muß sie nicht ohngefehr in die Aeste hineinwerffen/ da sie offt auf der einen Seiten wol/ auf der andern aber übel angelegt werden/ und wann dann der Gärtner hinauf steigen will/ weicht das eine Theil/ drehet sich die Laiter um/ daß einer wol in Lebens-Gefahr dadurch gerathen mag; daher die Laiter vor allen Dingen anfangs mit Vernunfft anzulegen / wo sie befestet ist/ und ein Gärtner den Vortheil hat / das Obst mit der Hand zu langen.

Theils nehmen zwar Tücher um sich/ wie die Säe-Leute/ und brocken also das Obst hinein; weil aber dieses den Menschen sehr beschwert/ ist es besser/ daß man von Weiden-Rinden oder Stroh zimlich grosse geflochtene Körbe mit hinauf nehme / die haben einen Spann-langen Strick / und langen höltzernen Hacken daran / die hencken sie neben sich auf einem Ast/ biß sie ihn vollfüllen/ hernach lassen sie den gefüllten Korb mit einem Seil herab/ das löset man ab/ und bindet ihnen wieder ein leeres daran; und weil nicht möglich/ alles Obst mit den Händen zu erreichen / haben sie höltzerne Instrumenten bey sich/ die man in Oesterreich Leeser nennet/ sind vornen rund/ in der Grössen und Dicken eines höltzernen Tellers/ um und um mit Finger-dicken / vornen etwas subtilern Spann-langen Sprisseln / die mit felbernen Ruthen/ einer stehenden Hand hoch/ eingeflochten werden/ versehen/ in der Höhe machen die Sprissel einen etwas engern Umkreiß/ und am Boden einen weitern/ stehen so weit voneinander / daß man zwischen einen jeden mit einem Finger durch mag/ damit man das Obst bey dem Stiel fassen/ abledigen/ und in das geflochtene Körblein einfallen machen könne. Viel besser aber ist es noch/ wann man eiserne Ring mit solchen stumpffen Zähnen besetzt/ an einen Stengel (wie erst gedacht) anmache/ und um den Ring herum ein leines anderthalb-spanniges Säcklein angemacht sey / darein die Frücht fallen mögen/ indem man mit den flachen Leesern auf vorige Weise das Obst leichtlich fallen lässet; dieses wird an einem Stengel fest angemacht / damit kan man/ so weit man langen kan/ alles Obst leicht bekommen und einbringen; wird nur zu dem vornehmen Obst gebraucht.

Von Beschaffenheit des Monds sind unterschiedene Meynungen/ theils erwählen den wachsenden/ theils den abnehmenden Monden.

Die Alten haben diese Knittel-Verse davon gemacht:

Luna crescente, tu carpere poma memento,
Nam si decrescit, quod carpseris, omne putrescit.

Aber dem Vernunfft-mässigen Urtheil nach/ wollte ich

lieber den ab-als zunehmenden Schein erwählen / weil in jenem die Feuchtigkeit geringer / und in diesem häuffiger ist / aus welcher die Fäulung entspringet / so ich aber allein von dem Läger-Obst will verstanden haben / dann / was man zu Most / zu Essig / zu Brandtwein und dergleichen braucht / halte ichs rathsamer im wachsenden Monden / weil es Zweiffels ohne besser ergibt.

Insgemein zu reden / soll ein sorgfältiger Hauß-Vatter / in dieser und allen andern Wirthschafften / mehr des Himmels und Gewitters Güte / als den Monden betrachten / und wann trocken / hell- und schönes Wetter / und die Früchte in genugsamer Zeitigung sind / ohne Verzug Hand anlegen / und um 9. oder 10. Uhr / wann die Frucht durch der Sonnen Wärme wol von allen Nebeln und Feuchtigkeiten der Nacht getrocknet ist / biß auf 4. Uhr Nachmittag / die Früchte abbrechen lassen.

Was nicht viel Safft hat / und etwas melbicht ist / soll man nicht gar zeitigen / sondern ein wenig grünlicht (wann nur die Kern schwartz sind) abnehmen lassen / so kan man alles Obst / das frühe erstlich / und das späte langsamer einbringen. Die Bäume / worauf das edle Lager-Obst stehet / muß man nicht schütteln / (welches in dem Preß-Obst kein Bedencken hat) vielmehr ein Stuck nach dem andern / mit samt dem Stengel daran / abnehmen / nicht drucken / anstossen oder werffen / die guten absonderlich sammlen / und die maligen / wurmigen und kleinen beyseits legen / und diese in das Preß-Haus / jene aber auf die Bühnen bringen.

Alles Obst / das man im Sommer länger behalten will / muß man lieber zu wenig / als zu viel / zeitig ableesen / das Winter-Obst aber / Aepffel und Birnen / muß man so lang auf den Baum lassen / (nach des Autors de l'Instruction pour les arbres fruictiers Meynung) so lang man kan / ja / biß zu Ende des Octobers / und sie hernach bey einem schönen trockenen Wetter einbringen; die Stiele müssen dem Obst / das lang liegen soll / nicht abgerissen / sonderlich die Frucht wenig betastet werden.

Die Aepffel / nach Herrn Coleri Meynung / bleiben lieber / wann sie bey kühlen trockenen Wetter eingebracht werden / sonderlich diese / die man in Fässer einschlagen will. Theophrastus hält dafür in lib. de Tempore, daß alles Läger-Obst / so nach Mitternacht / oder vor der Soñen Aufgang / im abnehmenden Monden gebrochen wird / als der keine Anlaß zur Fäulung / oder Verlierung der Kräfften gibt / bleibe am allerlängsten.

Cap. LIII.

Wie das Obst zu erhalten.

Mercklich viel / und zwar das meiste / liegt an denen Zimmern / Kammern / Gewölbern oder Gemachen / worinn man das Obst behalten will / daß sie trocken / kühl und temperirt seyen / wie meistentheils diese sind / so gegen Niedergang und Norden sehen.

Tanara will auch / daß die Gemächer zur Behaltnus des Obstes sollen finster seyn / darein weder Rauch noch sonst böser Geruch eindringen möge; dann / wie die Feuchten und Wärme ein Ursach der Alteration / und der daraus-entstehenden Fäulung ist / also widerstehen die widerwärtigen Qualitäten / nemlich die Tröckne und die Kühle derselben / und können das Obst langwürig in seiner Güte conserviren. Weil aber die Erde meistens feucht / werden von Holtz / von Brettern und Läden absonderliche Bühnen aufgerichtet / die offt nach Menge des Obsts / 2 / und dreyfach obeinander stehen; die Bühnen mag man nach Belieben machen / entweder so schmal / daß nur ein Hauffen Obst geraumlich / und also nach der Länge darauf liegen mag / daß man auf allen Seiten Platz habe herum zu gehen / und beederseits biß auf die Helffte leicht mit der Hand reichen möge / das faulende und verderbende Obst dahin schütten / und / so wol in der Mitten / als an beeden langen Seiten / oder vielmehr um und um einen freyen Gang lassen möge.

Ein anderer will / damit das Winter-Obst länger währe / soll man dasselbe bey schönen Wetter sammlen / und in die Obst-Kammer tragen / allwo man das beste und zarteste auf Bretter nebeneinander legt / das andere aber auf Hauffen schüttet / und es also einen Monat lang bey offenen Fenstern liegen lässet / biß es verschwitzt / und das Wasser von sich gegeben hat; wann es dann verschwitzt hat / soll man alle Fenster beschliessen / und sie nicht mehr öffnen / biß alles Obst heraus ist / so bald aber die Kammer leer ist / soll man sie wohl säubern / und alle Fenster öffnen / damit die Lufft den Obst-Geruch heraus treibe und hinwegnehme; die spaten guten Birne soll man / wann sie verschwitzt haben / und wohl trocken sind / in eine wohl-verschlossene Kisten also legen / daß keine die andere berühre / man muß sie allein bey den Stielen fassen / damit sie nicht masicht oder schwartz werden. Aristoteles bezeuget bey Cardano lib. 6. de Rer. variet. daß die Früchte in einem aufgeblasenen Schlauch / inflato utre langwürig bleiben sollen.

Die Kütten lang zu erhalten / sagt das Journal des Scavans Anni 1675. fol. 169. soll man sie abnehmen um den Vollmonden des Octobris, bey schönen trockenen Wetter / und die daran-klebende Woll gantz wegwischen / und sie an einem trockenen Ort auf Sand verwahren / wie auch Abraham Monting / M. D. zu Gröningen bezeuget. Laurenbergius sagt in Horticultura: Argillâ circumdati fructus, & repositi loco temperato, non facilè damnum sentiunt ita Cotonea tutissimè servantur Kütten zu erhalten / laß sie einen Sud im Wasser thun / leg sie daß sie wohl trocken werden / hernach thue sie in ein Fäßlein / geuß Honig darüber / daß es darüber gehe / verschlag das Fäßlein wohl und leg es in einen Keller.

Viele sind der Meynung / man soll das Obst nicht auf Stroh legen / sondern nur auf die blosse Bühne / also bleiben sie frischer / und nehmen von dem Stroh / wann es feucht ist / keinen bösen Geruch an sich / biß es anfängt zu gefrieren / bleiben sie am liebsten auf den truckenen Kästen oder Zimmern / wann aber die Gefrier in die Zimmer einzugreiffen anfängt / muß mans in die Keller auf blosse Bühne bringen.

Wann man Aepffel und Birnen gleich vom Baum in kleine Fäßlein oder Schachteln legt / Hobel-Schelten darzu thut / und an trockenen Orten hält / bleiben sie

sie am längsten frisch / legt man aber gar wolgedörrte Holderblühe darzu/bekommen sie einen Muscatell-Geschmack.

Will man die Kästen lang behalten/ lässet man sie in ihren rauhen Hülsen/so bleiben sie länger frisch ; etliche thuns heraus/und machens in Sand ein/ etliche dörren sie im Rauch auf Hurten/ dreschen sie hernach/ biß die Haut und Schelffen miteinander abgeht/ windens wie das Korn/und heben sie also weiß und sauber auf/ohne/ daß sie sorgen dörffen / sie verderben/ biß wieder frische wachsen.

Die Mandeln/ wann sie aus der ersten Schelffen genommen sind/ legt man 2. oder 3. Tage an die Sonne/ daß sie austrocknen/darnach bringt mans wieder unters Dach/rührt sie offt um/biß sie wol ausdünsten/hernach werden sie auf die Bühnen gebracht/da sie etliche Jahr bleiben/also kan man auch ebenfalls mit den Nüssen und Hasel-Nüssen verfahren.

Man kan auch eine Lege Weinbeer-Blätter in einen neuen Topff streuen/und eine Lege Nüß darauf/ und also umwechseln/ biß das Geschirr voll wird/ und wolverbunden an einem kühlen/ doch trockenen Ort erhalten. Levinus Lemnius räthet/ wann man die Kästen frisch erhalten wolle/ solle man Nüsse darunter mischen/ die hindern/daß sie nicht schimmlen. Nüß frisch zu behalten/nimmt man ein Fäßlein/ legt am Boden etwan eines Glieds tief/nassen Sand/und dann die grünen Nüsse samt den Schalen/wie sie vom Baum kommen/in den Sand gar tief aneinander gesteckt/ biß der Boden bedeckt ist/und sprengt ein gesaltzen Wasser/nur so viel gesaltzen/ daß mans merckt/ darauf/ daß der Sand gantz naß wird/und schüttet wieder Sand darauf/und wieder Nüß/ biß das Fäßlein voll wird/ alsdann wieder mit Sand oben bedeckt / dann ziemlich viel Saltz-Wasser darauf gegossen/das Fäßlein mit dem Boden vermacht und also stehen lassen

Was man frisch behalten will / das mag man im Sand einmachen.

Kerschen über Winter frisch zu behalten/setzen etliche diese Kunst:Man laß ein Erlen-Holtz mit einem grossen Bohrer ausbohren / thue reiffe Kirschen hinein/ und schlage zu beeden Seiten Zapffen also genau vor / daß weder Lufft noch Wasser eindringen möge/ werffe es in einen kühlen Bronnen/ oder sonst in ein frisches Wasser/ daß es wenigst ein Klaffter tief und doch nicht völlig am Boden liege/laß sie darinn bleiben/biß mitten in den Winter/sie sollen so schön bleiben/als wären sie erst vom Baum gebrochen. Auf diese Art kan man auch Zwetschgen und dergleichen Stein-Obst/ wie auch Aepffel und Birnen/in grössern Fässern wol eingeschlagen und verwahrt halten.

Doch will Tanara, daß man in ein Fässel nur einerley Sorten Aepffel/und nicht unterschiedliche/ einlegen solle

Apulejus bey Constantino IV, lib. 10. vom Feldbau cap. 11. sagt:Man soll die wol-zeitigen sauber-abgebrochenen Aepffel in Meer-Moß (vielleicht auch in ander Moß oder Mieß) wol einwickeln / und also in ein irrdenes Geschirr legen/daß sie einander nicht anrühren/ und allzeit der Moß darzwischen sey/wol verbinden und vermachen/ und an ein trocken/ kühl Ort setzen/ da kein Rauch oder übler Geruch hinkommen mag. Wo man aber den Moß nicht hat/soll man einen jeden Apffel sonderlich in ein klein Häfelein legen / verbinden/ und also verwahren.

Etliche bestreichen einen jeden Apffel insonderheit mit Haffner-Doon/ trocknens und behaltens also. Idem ibidem refert: Servantur integra mala substratis ipsis nucum foliis, multum enim confert ipsis ad coloris bonitatem & odoris jucunditatem. Item, Hyemalia mala optimè in seminibus servantur. Item/wann man die Aepffel in Gersten legt/so faulen sie nicht;wie dann auch die Trauben in dem Saamen / als Hirs und andern/ mögen erhalten werden / oder in wol-trocknen Säg-Spähnen von Tannen-Holtz. D. Daniel Becker setzt in seiner Haus-Apotheck: So man Aepffel / sonderlich Borstörffer / in Holderblüh einwickelt/ oder damit bedeckt / daß sie den Geruch und Geschmack / wie Muscatell-Weinbeer bekommen. Birnen mag man in Säg-Spähnen und dürren Feigen-Blättern und Nuß-Blättern erhalten.

Kütten lang zu behalten / soll mans in einen neuen Hafen thun/den wol vermachen/ und in ein voll Wein-Faß thun / so bleiben die Kütten frisch / und wird der Wein fast wolgeschmack ; diß wird sich aber in unsern Fässern nicht practiciren lassen/weil man keinen so grossen Bail daran läßt / daß man einen Hafen durchbringen sollte. Sie sollen auch sehr lang in Sägspähnen oder Spreuern köñen erhalten werden/so wol auch/wann sie in Laub eingewickelt/mit Haffner-Doon überzogen/ an der Sonnen getrocknet/ und also aufgehangen werden/ biß man sie nach und nach bedarff / so findet man sie so frisch/ als ob sie erst von der Stauden kämen/ diß mag man auch mit den Aepffeln thun.

Die Mandeln / wann man sie in Spreuer legt/ bleiben sie lang/ und lassen sich gern schälen.

Columella will/ daß die Früchte in gesottenem Wein oder Hönig mögen lang bleiben ; ein wenig aber würde nichts austragen/ und viel wäre zu kostbar/ und also beschwerlich/ müssen auch ohn allen Zweiffel die Aepffel einen fremden Geschmack an sich nehmen.

Diese (wie etliche dafür halten) bleiben lang / wann man sie auf den Botzen und nicht auf den Stengel legt/ in ein kühl oder trocken Zimmer/und nicht in einen Keller/ weil sie darinnen/ wegen der salitrischen inwohnenden Dünste / ihren guten Geschmack gern verliehren. Das verteutschte Buch Car. Stephani und Joh. Libalti von dem Feldbau lib. 5. c. 47. sagt/daß nichts gewissers sey/ als wann man Aepffel und Birnen zwischen guten Feld-Betten den gantzen Winter über liegen lässet.

Franciscus Bacon in seiner Historiâ naturali, in seinem 320. Experimento schreibet/ daß die Aepffel in Aschen verdeckt / ihren guten Geschmack lang erhalten und gut bleiben.

Cap.

Cap. LIV.

Wie das Obst zu dörren.

WO es grosse und weite Baum-Gärten gibt/und ein gutes Obst-Jahr kommt / ist ein trefflicher Vortheil/ wann man (wie im ersten Buch vermeldet worden) Dörr-Stüblein hat/ da man/ mit viel wenigerm Holtz / 20. und mehr Bretter oder Hurten voll geschältes und zerspaltenes Obst auf einmal abdörren kan/da man sonst in die Back-Oefen kaum das dritte Theil einschiessen kan/ es mit Müh aus-und einbringet / und darzu die Back-Oefen mercklich/ mit der von dem Obst ausdünstenden Feuchtigkeit verderbet;da hingegen in dem Dörr-Stüblein man überall frey darzu kommen/die der Hitze am nächsten gelegene Bretter/und was meistens gedörrt/in die kühlere bringen/demnach eines und das andere also temperiren kan/ damit alles wol/weder zu wenig noch zu viel/ausgedörrt und zu Nutzen gebracht werde; und bezahlen gewiß diese Dörr-Stüblein/wo es viel Obst hat/ihren Unkosten wol/ daß man/ bey fruchtbaren Jahren/ ihm einen desto grössern Vorrath schaffen/ und damit den Mangel der künfftigen Fehl-Jahr ersetzen kan / weil das gedörrte Obst/ wann es wol bereitet ist/sonderlich Aepffel-und Birnen-Spälten / Zwetschgen / Weichsel und Pfersich/ etliche Jahr bleiben / und in der Wirthschafft nicht einen geringen Nutzen zu Zeiten/wañ das Obst mißrathet/schaffen können.

Aepffel und Birnen / sonderlich von dem schlechtern Obst;was man für Gesind und die Tagwercker braucht/ wird an etlichen Orten nicht geschält/nur zerspalten/die Kern-Stöcke ausgeschnitten ; besser aber ist/ daß man das edlere Obst sauber schäle / nicht gleich also frisch in den Ofen/oder in das Dörr-Stüblein bringe/ sondern vorher ein wenig abwelcken lasse;alles Obst soll nicht untereinander unordentlich / sondern fein nebeneinander auf die Hurten gebracht / Anfangs bey einer gelinden Wärme überdörrt/und folgends per gradus caloris zur rechten Mässigung geführet werden. Was gar edle Birnen sind/werden entweder gantz/oder was groß ist/ voneinander getheilt / in Zucker gesotten / hernach gemächlich gedörrt / mit Zucker bestreuet / und also zum Confect aufgehaben ; wie auch die Pfersichen zertheilt/ in Zucker ein wenig gesotten/ mit geschälten Mandeln/ an statt ihrer Kern/belegt/und bey einer gelinden Wärme getrocknet.

Die Zwetschgen setzt man eine dicht neben der andern auf die Dörr-Bretter/ oder Hurten / die alle mit einer höltzernen Leisten müssen umfangen seyn / und dörrt sie also/nach und nach.

Die Weichsel aber werden etwas dicker aufgeschüttet;nur dieses ist bey allen Dörren fleissig in Acht zu nehmen / daß man dem Obst Anfangs nicht zu strenge Hitz gebe / dann / wann die inliegende Feuchtigkeit gar zu starck und jähe die übermässige Hitz empfindet / ebullirt sie so mächtig / daß die Haut davon bersten / der beste Safft ausrinnen / und also das Obst untüchtig werden muß;wann man aber den Anfang fein gelinde macht/so vertrocknet die Feuchtigkeit gemächlich/ bleibt beysammen / und macht das gedörrte Obst safftig und wolgeschmack/deßwegen werden die Dörr-Hürte oder Bretter in den Dörr-Stuben 3/4. oder mehr hoch übereinander gelegt/daß/wañ etliche gar zu viel Hitz litten/man solche auf die Ort/ so von der Hitz am wenigsten betroffen werden/ hinbringen und auswechseln möge/und daher sind auch die Dörrstuben am bequemsten / weil man dieses in den Backöfen nicht so anständig verrichten kan.

Alles gedörrte Obst wird in grossen von gewissen Absätzen getheilten Truhen / wann man aber die Menge hat/wol gar in Fässern eingeschlagen/und an kühle/trockene Ort gebracht.

Cap. LV.

Most aus dem Obst zu machen.

WO es viel Feld-Obst gibt / wie im Viertel ob Wiener-Wald/ und im Land ob der Enns/ da die meisten Bauren ihre Häuser und Gründe von ihren Nachbarn unterschieden/mit Zäunen und Gehägen eingefangen / verwahret und eingefriedet haben ; da befleissen sich die Bauren sehr auf das Feld-Obst/ Aepffel und Birnen/und presset mancher über 100. Eymer / davon er nicht allein mit den Seinigen eine Labung/sondern auch/wann ers verkauffet/ein gut Stuck Geld zusammen bringen kan / weil dergleichen Preß-Most an erst-vermeldten Orten / da wenig / oder doch schlechter Wein wächset/eine gute Anwährung hat.

Die Franzosen nennen es Cidre, oder Citre, wegen seines lieblichen Geruchs ; der allerköstlichste wird aus Kütten gemacht/ die man auf Riebeisen klein reibet/ in einer saubern Kelter auspresset/ hernach mit etwas Zucker vermischt/sieden lässet/und also in die Gläser giesset/ die oben eng und unten weit sind / hernach ein wenig Baum-Oel darauf schüttet/ mit Wax vermachet/ und also zum Gebrauch verwahret ; damit kan man mit einem/2. oder 3. Trinck-Gläslein voll eine zimlich grosse Flasche Wein anmachen / ihm einen trefflichen Geschmack und Geruch beybringen/und grosse Ehre damit aufheben.

Von Aepffeln und Birnen aber / die man an theils Orten in grosser Menge presset/ werden solche in einem höltzernen starcken Grand mit Stämpffen und Stösseln Anfangs klein zerstossen / unter die Preß gebracht/ und folgends in die Fässer gefüllet.

Der Birnen Most wird für edler und beständiger gehalten/als der von den Aepffeln kommt/der doch auch (nachdem das Obst von einer guten Art ist) wenig nachgibt ; da lässet man ihn / wie den Wein-Most/ vergieren/und hernach in die Keller legen ; die Frucht/es seyen Aepffel oder Birnen/ muß hart/ frisch und säfftig seyn/ dann/ was weich und taigig ist/ muß alsobald abgeson-

dert und zu Kletzen behalten werden; darzu mag man auch wol das rechte wilde Holtz-Obst gebrauchen/ und sind viele der Meynung/ er daure desto länger/ und glauben/ daß der vom Garten-Obst gepreßte Most nicht langwürig sey.

Aus den Trebern kan man für das Gesinde/ wann man Wasser darauf geußt/ allermassen/ wie bey denen Wein-Trebern gedacht/ einen Glauren zurichten/ und dennoch die Treber hernach den Schweinen fürgeben.

Der Author des verteutschten Feldbaues/ Joh. Libalti setzet/ daß man auch aus Schlehen einen sonderbaren Most also machen kan: Man thue Schlehen in ein Fäßlein/ schütte Wasser darüber/ und schlage das Fäßlein gehäbe zu/ und laß es eine Zeitlang also liegen/ solcher sehe einem rauhen Wein fast gleich an der Farbe und am Geschmack/ und sey ein herrlicher Tranck/ den Durst zu löschen.

Die süssen Aepffel halten theils für die besten/ Most daraus zu machen/ weil sie weder zum Kochen/ noch zum Dörren/ so wol/ als die andern/ taugen.

Der Author des delices de la Campagne, welcher eben der ist/ der den Französischen Gärtner beschrieben/ meldet lib. 1. cap. 50. daß der Preß-Most in dem von dem Wein-Most unterschieden sey/ weil dieser zur ersten Presse das Beste/ der Obst-Most aber zum letzten von sich gebe.

Er schreibt auch/ daß man von Kirschen/ Marillen/ Pflaumen/ Dörnlein/ rothen Ribeseln/ und andern dergleichen/ einen Tranck machen könne/ der/ je edler die Frucht sey/ auch desto besser werde/ halte aber wol dafür/ er werde nicht lang bleiben/ weil dergleichen Früchte zur Fäulung gantz geneigt sind/ daher er bald müsse ausgetruncken werden.

Cap. LVII.

Brandtwein aus Obst und Essig.

Aus dem meisten Obst/ was doch einen Safft hat/ kan man einen Brandtwein brennen/ als Aepfeln/ Birnen/ Pflaumen/ Kirschen/ Weichseln/ Dörnlein/ ja gar aus den Schmelcken- oder Vogelbeeren/ sonderlich/ wann ein Jahr ist/ daß das Obst häuffig abfällt/ und man sonst nichts damit thun kan/ bevoraus/ wann es noch nicht völlig zeitig ist/ man kan auch die Schelffen von allem Obst/ was man schälet/ darzu nehmen.

Von den Pfersichen/ wann sie häuffig wachsen und sehr faulen/ kan man auch guten Brandtwein brennen/ ohne/ daß man es am Geschmack ein wenig mercket; durch diß Mittel kan man alles Obst/ wanns gleich zu faulen anfängt/ zu Nutzen bringen; das Obst aber muß vorhero zermostelt/ in ein ziemliches grosses stehendes Faß gethan/ und Wasser darauf (doch nicht zu viel) gegossen werden/ also muß es stehen bleiben 14. Tag/ oder bißweilen länger/ nachdem er an einem kühlen oder warmen Ort stehet/ biß er anfängt aufzugieren und sauer zu werden/ hernach wird er solito modo in den Brandtwein-Kessel eingelegt und ausgebrannt.

Man glaubt/ wann das Obst zum Ausbrennen im wachsenden Monden geleesen wird/ soll es besser und kräfftiger seyn/ auch mehr Brandtwein geben. Das Feuer muß per Gradus Anfangs nicht zu starck seyn/ und bedarff stetiger Aufsicht; weil er auch Anfangs sehr viel Phlegma mit sich führet/ kan man ihn durch wiederholte Distillation rectificiren/ dadurch er zwar weniger/ aber besser wird; die Trebern kan man hernach an einem trockenen Ort behalten/ und die Schweine damit füttern.

Was im übrigen dabey in Obacht zu nehmen/ kan man im ersten Theil dieses Buchs/ vom Wein-Brandt-Wein/ sehen und thun.

Also kan man auch aus Aepffel- und Birnen-Most einen guten Essig machen/ den man im Hause für das Gesinde und zum Kochen sehr wol und nützlich brauchen kan.

Obst-Essig anzusetzen: Nimm fünffthalbe Maas guten Essig/ thue ihn in einen Hafen/ verdeck ihn gar wol/ biß er anfängt zu sieden/ hernach nimm eine gute Gaufen voll Weinstein/ gestossen/ thue es in den Essig/ laß es etliche Sude thue/ geuß alsdann den siedenden Essig in ein Fäßlein/ vermachs wol/ daß kein Dampff davon mag/ puttere das Fäßlein wol ab/ biß der Essig wol kalt wird/ laß ihn zwo Stund darinnen stehen/ geuß ihn sodann wieder in den Hafen/ laß ihn wieder ein baar Sude thun/ geuß es wieder also siedend in das Fäßlein/ und machs wie vor/ und dieses muß man dreymal nach einander thun/ wann man dann zum dritten- und letztenmal den Essig aus dem Fäßlein geußt/ so vermach das Fäßlein gar wol/ und laß es leer also 2. Stunden stehen/ darnach nimm 10. Aechtring gar guten Essig/ den fülle in das leere Fäßlein/ thue darein eine gute Hand voll Wein-Stein/ eine Hand voll langen Pfeffer/ beedes gröblicht zerstossen/ das Fäßlein gar wohl vermacht/ daß kein Dampff davon mag/ und zu einer Wärme gesetzt/ und allzeit über 10. Tage bey 3. Aechtring warmen Aepffel-Most daran gefüllt/ biß es voll wird; ehe es aber gar voll wird/ muß man vorhero nachfolgende Zeltlein hinein thun/ 4. Hand voll Weinstein/ 3. Hand voll langen Pfeffer/ ein wenig zerstossen/ nimm ein baar Hand voll Urheb/ misch den Weinstein und langen Pfeffer darein/ mache es mit einem gar guten Essig an/ mache länglichte Strützel oder Zeltel daraus/ eines Fingers dick/ backe sie auf einem Heerd/ oder in einem Back-Ofen/ daß sie hart werden/ und thue sie heisser in den Essig; man kan auch wol/ an statt des Obst-Mosts/ warmen Wein nehmen.

Brandtwein aus Aepffeln zu brennen: Nimm faule und schlechte Aepffel/ stoß sie wie zum Aepffel-Most/ nimm eines halben Laib Brods groß Fermentum, ein Urheb/ item eine Schüssel voll waitzene Kleyen/ rührs in einem Schaff gar wol durcheinander/ nimm ein warmes Wasser/ nicht zu heiß/ geuß es auf die Kleyen und Urheb/ in ein Stertin oder ziemlich-grosses Faß/ rührs am Boden wieder um/ alsdann schütt die gestossenen Aepffel hinein in das Faß/ man muß es aber nicht gar voll anschütten/ sondern einer guten Spannen hoch leer lassen/ alsdann geußt man alsbald 2. Schüssel voll warmes Wasser darauf/ und lässets stehen/ wann die Aepffel gar faul sind/ vierzehen Tage/ wann sie aber

ziemlich frisch sind/ drey Wochen / alsdann nimm die Aepffel/und schütt den Brandtwein-Kessel gar voll an/ und brenn ihn fein/wie den andern Brandtwein/ allgemach/ er rinnet Anfangs gar schlecht / nur daß er ein wenig nach Brandtwein schmecket/wann nun des erstlich herab geronnenen viel beysammen / so geuß es wieder in einem Kessel besonders und allein/ brenn ihn fein gemach und nicht zu heiß/ man kan ihn mit Cranawethbeeren/Lorbeeren oder sonst mit wohlriechenden Kräutern läutern/wie man will.

Cap. LVIII.

Allerley Baum-Künste.

Ich will nicht / dem günstigen Leser zu Gefallen/ solche Baum-Künste andeuten / die meines Bedunckens unmöglich oder unnatürlich / und daher unglaublich sind; als auf einen Köhl- und Cabuskraut-Stengel ein Apffel-Zweiglein / oder auf Weiden und Erlen peltzen/ dunckt mich/ wann es auch angieng/ sey nicht der Mühe wehrt/ seinem Obst / mit gesuchtem Fleiß / wollen einen unangenehmen Geschmack beybringen/ den man doch auf alle Weise verbessern/und lieblicher zu machen suchen solte; dis aber hab ich den fürwitzigen Gärtnern wollen andeuten/was P. Laurenberg im 23. Cap. seiner Horticulturæ bezeuget/ daß diese Art bey ihren Gärtnern sehr gebräuchig sey/sie pflantzen einen Kerschenbaum neben einen Weinstock/wann er nun genugsame Wurtzen gefasset/ und zu wachsen anfänget/bohren sie ein Loch durch den Stam/ ziehen eine Rebe vom Weinstock/ ohne Verletzung der Augen/ hindurch/ also/daß sie sich wol einschliesse / und verstreichen es beyderseits mit Peltzwachs/ darauf verwächset die Reben in dem Kerschbaum / das andere Jahr schneiden sie die Reben ab von ihren Stöcken/ und setzen den Kerschbaum/ wohin sie wollen.

Von Vergrösserung der Frucht sagt erst-gemeldter Laurenbergius lib. 1. c. 17. Nehmet vier Mandeln oder Pfersichen/legt sie in einen Topff mit Erden/also daß die Spitzen zusammen sich kehren/darnach kehret den Topff um/bohret ein Loch in den Boden/und vergrabt ihn also umgekehrt ins Erdreich / am Auswachsen müssen die jungen Schösse alle zu diesem Loch heraus dringen/ und wachsen zu einem Stammen/deren Frucht nachgehends zwey oder dreymal grössere Früchte zu bringen pfleget.

Wann das Obst von einem Baum gern abfällt / soll man Tort (Lolium) mit samt der Wurtzen ausreissen/ und wie einen Crantz um den Baum binden / oder den Baum mit einem bleyernen Blech umgeben.

P. Tylkovvsky sagt/ ein jeder Baum verderbe und dorre/wann man Bohnen zu seiner Wurtzen legt/ oder wann einer nüchtern Linsen-Körner käuet / und in die Aeste beiset/ oder wann man den Baum durchbohret/ und einen Nagel von Myrten-Holtz einschlägt. Adam Prixius in Præfat. Tract. de Art. Memor. Utilit. erzehlet/daß des Bischoffs zu Trident Gärtner in die Obst-Bäume/ein Loch mit einem Bohrer bis mitten auf dem Kern gebohret/und eine Trageam von Aniß / Zimmet/ Nägelein und Ambra hinein gethan/ und das Loch wieder mit einem Zapffen/aus eben desselbigen Baums frischem Holtz verschlagen und vermacht habe/daß ein sehr wolgeschmackes und gewürtztes delicates Obst davon kommen sey/ das Loch in den Baum muß aber ein wenig abwärts gebohrt/ und wann es wieder verschlagen ist/ mit Peltzwachs der Nagel auswendig verstrichen werden/es soll im Martio seyn/ wann der Safft anfänget übersich zu steigen/ wie auch Joh. White, in Cabinet of Inventions, N. 56. bezeugt.

Daß die Früchte wolriechend werden: Man soll den Zweig/gleich alsobald zuvor/ ehe man ihn peltzet/ mit einem wolriechenden Safft bestreichen/oder im wohlriechenden edlen Wasser ein wenig beissen; die Limoni-Zweige soll man im Zimmet-Oel einweichen: die Bisem-Trauben machet/ wann man die Reben / ehe man sie einpeltzet / mit Bisem bestreicht / oder im Rosen-Wasser/ darinn Bisem solvirt ist/einweichet; dis kan man auch mit den Melonen-Kern thun / und ihrer Frucht dardurch einen guten Geschmack geben; und Costæus bey dem Camerario in Horto Medico sagt/ wann man will/ daß die Pflaumen nach Bisem riechen sollen/müssen ihre Peltz-Zweige / ehe man sie auffsetzet/ in Bisem getunckt / und also eingepfropfft werden; alles Obst/was auf Kütten gepeltzt ist/ wird lieblicher und wolgeschmacker.

Die Früchte/als sonst gewöhnlich/grösser zu machen/ geschiehet 1. Wann man zum Exempel einen Mespel-Zweig auf seinem eigenen Stammen pfropffet / und je öffter diese Peltzung wiederholt wird / je grösser wird die Frucht/ 2. durch gute Bedungung/ Umgraben und Wässerung/ 3. wann man die am Baum zu viel stehende Früchte abnimmt / und allein die grösten und schönesten stehen lässet/ so werden sie ohne Gleichheit grösser und schöner.

Ein geschälter Borstorffer-Apffel gegen der Blühe zugeschabt und gessen/ laxiret / wird er aber gegen dem Stiel zugeschabt und gessen/ so stopffet er/ wie die Relationes Curiosæ Hamburgenses bezeugen fol. 77.

Daß ein Baum Frucht bringe zehen Jahr lang/ wann er nur in einem Becher oder Trinckgeschirr gesetzt ist/darinnen ein wenig mit Blut von einem Viehe (ausser von einem Bock) vermischter Erden gefüllt wird/ darunter muß auch Aschen von der Pflantzen / so darein gesetzt werden solle/vermengt seyn; noch besser gedeyet es/wann man davon die Quinta Essentia mit Reben-Wasser extrahirt/ und die Erden / nicht die Wurtzen/ davon befeuchtet / wie Pater Tylkovvsky de Re agrariâ fol. 560. bezeuget.

Wann ein Baum verdorren will/ so bohre unter dem Ort/da er gepeltzt worden/ mit einem Näbinger in der grösten Winters-Kälte ein Loch bis auf den Kern / laß das Loch drey oder vier Wochen offen stehen / alsdann thue Zimmet/Nägele und Zucker darein/ und verschlag das Loch mit einem Hagedornen-Zweck/ so ist ihm wieder (sagt Herr Dümler) auf viel Jahr geholffen; Er sagt auch/ wann man auf einen jungen Feigen-Knopf (oculo Ficus) einen Namen oder Wort schreibet mit einem Griffel / so wächst die Schrifft mit der Feigen fort/ und werden die Buchstaben groß.

Idem

Idem sagt im 2. Theil am 4. Cap. Wann jemand einen Pfersich-Zweig auf einen Nußbaum-Stamm pfropffet / und besprenget denselben offt mit Ziegen-Milch / so wird er fruchtbar / und bringt grosse Pfersichen / die inwendig Nüsse haben.

Item / geschriebene Pfersich zu machen / wann du einen Kern zwey oder drey Tag in Wasser legest / so wird sich dessen Schluß erweichen / mache alsdann den Stein gemach auf / nimm den Kern heraus / und schreib auf desselben Schelffen oder Häutlein mit einem Griffel / was du wilt / doch nicht zu tieff / darnach thue den Kern wieder in den Stein / wickel ihn in ein Papier / und setz ihn also ein / so wächst der Kern aus / und wird zu einem Bäumlein / an dessen Früchten auswendig zu sehen seyn wird / was du zuvor auf den Kern gezeichnet hast. Item / sagt er / wann jemand recht grosse und vollkommene Kütten haben will / so beuge er den Zweig / daran der Kütten-Apffel hanget / in einen Hafen mit Erdreich / und laß ihn darinnen wachsen / so wird er recht groß werden.

Wann man von Gips und Hafner-Thoon allerley inwendig gemodelte Geschirr auf die noch im Wachsen begriffene Früchte bindet / so krieget das Obst / als Kütten-Aepffel / (Kürbis / Melon / Unmurcken) dieselbige Figur / die im Modell eingepregt ist.

Das ist wol gewiß / wann man die edlen Brünner-Aepffel / Morschansker / oder Holder-Aepffel auf Stämme von Passamäner und anderer grossen Aepffel / oder Muscatellbirnen auf Pfundbirnen-Stämmen peltzet / daß sie sich um ein Merckliches ergrössern.

Wie man an einem Rosenstock vielerley Rosen haben soll / lehret Herr Dümler also: Im Frühling / wann die Rosenstöck anfangen zu drucken / und Augen zu treiben / so bohret mit einer Ahl unter den Augen eines weissen Rosenstocks ein Loch / unterwärts bis auf das Marck / lasset mit einer Schreib-Feder ein wenig Basilien-Farbe hinein fliessen; unter einem andern Auge bohret gleichfalls ein Löchlein / und flösset gelbe Farbe hinein / fahret so fort mit einem dritten und vierdten / und lasset grüne und blaue Farbe hinein / also bringt der Rosenstock zwar seine weisse Rosen von Natur / die unterbohrten Augen aber sollen Rosen bringen nach Art der viererley eingeflößten Farben. Gewisser aber ists / wann man durch das Aeugeln viererley Art Rosen auf einen Stock bringet. Die Muscaten-Rösel auf grosse weisse oder Purpur-farbe Rosen gepeltzt / werden viel grösser und schöner.

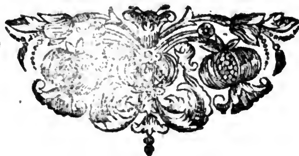
Wann man einen Baum / der saures Obst bringet / eine Spanne ober der Wurtzen untersich einbohret / und geust Honigseim darein / so soll das Obst süß werden / das Loch muß mit einem Nagel desselben Baums wieder verschlagen seyn.

In den Actis Philos. & Physicis Reg. Societ. Anglicanæ fol. 740. stehet: Ad saporem fructuum immutandum, probabilis modus, quamvis non admodum certus esse potest: Radices & truncum, deorsum & transversè perforare, & foramina copiosè ejusdem vel alius arboris succo replere, in quem aliquæ aromaticæ substantiæ largiter infusæ fuerint.

Warum aber die alten Bäume bessere und frühzeitigere Früchte tragen / als die jungen / ist die Antwort: Weil die nunmehr vollkommene Bäume nur zur Fruchtbringung / und nicht zur Gewächses-Vermehrung ihren Safft beybringen dörffen / und also zu einer Arbeit erklecklicher sind / als zu zweyen; da hingegen der junger Bäume Nahrung mehr zur Ergrösserung und Zunehmen / so wol des Stammes als der Aeste / als zur Vollkommenheit der Frucht dienen können; als wie der gelehrte Bodinus recht saget: Novellæ stirpes alimenta convertunt in incrementum, fructibus autem crudum & inconcoctum humorem continuè ingerunt; qui obest maturitati. Veteres autem stirpes, incrementum plenum assecutæ, humorem nimis copiosè in fructus efferunt, ac proinde faciliùs excoquunt.

Was sonst die kunstreiche Veränderung der Gewächse und Früchte anlanget / daß sie am Geruch / Farben / Geschmack und Eigenschafft aus ihrer Art schlagen / hält erst-gedachter hochgelehrte Bodinus nicht viel davon / und sagt: Id vel locorum varietati, vel aliarum stirpium propinquitati & contagioni, vel hominum curiosorum vitio tribuendum est, qui stirpium, radicum ac seminum mistione, aut colorum & saporum infusione, aut medullarum adoptione, naturam ingenuam turpissimâ servitute depravant, cum ex cerafo uvas aut rosas inutiles, aut vitibus exemptâ medullâ racemos semine vacuos ex arboribus pruna sine nucleis, ex Aquifolio rosas virides & inodoras, è genista rosas luteas, repugnante ac invitâ naturâ promere cogunt; Lege Divinâ vetante, ullam stirpium aut seminum confusionem aut plantarum adulteria fieri.

Und sind dergleichen Curiositäten bey denen Authoren / so von Baum-Gärten geschrieben / hin und wieder viel zu finden / von denen doch die wenigsten die Probe halten; als habe ich auch derselben viel unterlassen / weil sie mehr Fürwitz als Nutzen in sich halten. Wer sonst von allerhand wunderbaren Bäumen zu lesen begehret / der besehe D. Joh. Adami Weberi curiose und Frucht-reiche Discursen im 12. Discurs von der Dendrologia.



PRO-

PRODROMUS
LIBRI QUINTI
HORTUS OLITORIUS ET MEDICUS.

Non fuit immeritò priscis Olitorius Hortus
Nomine condigno pinguis Succidia dictus,
Suppeditat semper Dominæ qui Fercula Mensæ
Per cunctos Anni Articulos, etiam horrida Brumâ
Non eget, en didicit Natura à Frigoris aurâ
Impositas Cellis, daret ut non parcius, herbas
Custodire sagax, Hyemisquè evincere fraudes.
Idem Hortus mihi Carmen erit, defendere primò
Sepibus hunc liceat, vel forti includere muro,
Sive etiam claustro circumvallare virenti.
Perquirunt tenores per Sylvarum abdita sentes
Diversosquè rubos, spinasquè ex montibus albas,
Campestres prunos, & acuto Murice Rhamnum
Et pailurum horrentem armis, fruticesquè rosarum;
Quos omnes Terræ infodiunt, atque ordine pulchro
Instruere incipiunt, ut cingant eminus Hortum.
Dein ubi succrescunt, petulantia brachia tondent,
Compescentquè comas, crescentis Sidere Phœbes;
Illi vires ingeminant, frondesquè fluentes
Undique diffundunt, annus, sic si unus & alter
Præteriit, puer, arte vagos innede capillos
Et confunde simul, donec procerior auras
Et satis ascendat latus, tum Forfice veram

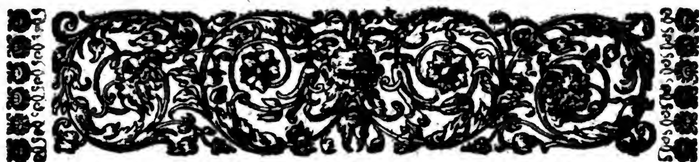
Fac muri effigiem, sic septa virentia crescunt.
Quattuor, aut plures adeò Quadrangulus Hortus
Diduur in partes, quarum Fruticeta viarum
Castigata tamen bellè discrimina signant.
Hic Rubus, atque uvæ crispæ, Ribesquè nitescunt,
Et baccis Fundum diversicoloribus ornant,
Et rosa permulti generis, variique coloris.
Sed Laterum ambages, nimiasquè in Vertice cristas
Latius ut serpunt, ad amussim æquare laborant.
Tum Cerasi pumili, malique & persica nona
Principia, Anfractusque obeunt, finesque viarum.
Intus odoriferis circumdatur Area Thymbris
Salviâ & Hissopo, Rutâ, Libanotide, Nardo.
Hic Fimus ante alios, & Humum rorantia Fontis
Ubera conquirenda tibi, vel stagna palustri
Humida congerie, pluviis vel conflua nimbis;
Commodius cunctos Olitor quibus irriget Hortos.
Hic Lactuca tenet primas, mensasquè coronans
Condensante globo, varioquè plicatilis Orbe
Vel patinam caput unum implet; sed distat ab illis
Proxima luxuriæ strictim cui Vimina cursum
Sic cohibent, sese ut glomeret, foliumquè recingat
Intybus & tardis seposta Cichoria mensis.
Non minus in pretio est, varias mixtuare per Herbas;
Ut Nasturtia, Cingidio, Borrago, Sinapi,
Centaurea potens, lachrymansque Eruca salaci
Quæ Sacra est Paphiæ, & raphani non improba radix,
Quæ molli gaudet terrâ, graveolentia Cepe
Et graviore etiam, mordaciquè Allia odore
Et Porri assiduâ revirentia gramina Messe.
Dulcius Asparagi genus est, quibus annua nunquam
Debetur satis, semel à tellure recepti
Et culti, ut fas est, reddunt sua dona quotannis.
Petroselinum itidem nullo non tempore prodest
Fercula, quæ ingreditur, nostro condire Palato.
Pimpinella etiam, Citrioquè Melissa sapore

Chæreque-Phyllon habent Commercia Nectaris hausti,
Ruta gravis, Lapathumque virens, & Salvia tuta
Si superinfuso ponas in pocula vino.
Id melius faciunt præcepti ex arbore flores
Medica quæ post mala ferunt, res mira videtur,
Vesta velut Bromio viridis daret oscula Baccho,
Aut Pomona suos illuc infunderet Hortos.
Jam Seleri pregrinum olim, nunc incola nostras
Sæpè cibat mensas, similisque Ligustico odorem est.
Et cum diversis frondens spinacia Betis
Brassica deinde venit, variis quæ prædita formis,
Pars in caule gerit prægnanti appendice rapam,
Pars etiam altrices flores protuberat intus,
Pars caput immani foliorum duplicat orbe,
Vel crispo, serrato etiam se corpore sistit.
Hinc Ciceres, pictaque Faba, variique Faseli
Pisa & Fœniculum multis mirabile Thyrsis,
Atque Anisum prædulce, & Humi repentia fraga.
Mox genera incedunt raparum, Ignobile Blitum,
Agrestis Raphanus, liquidi cochlearia Fundi,
Et piperitis acerba tuens, semel hospes Agelli
Non facilè ejicitur, parvo & Rapuntia flore,
Acreque Pyrethrum, sed grato obsonia gustu
Permeat, & pigri peramica papavera somni,
Et sedem, quam sumit avara cucurbita latam.
Deìn Cucumes torti, tenerâ qui à stirpe levati,
Doliolum fermento & aceti aspergine complent
Cum sale conditi, crebrò convivia mulcent.
Ante alios dulci saturant qui carne Melones,
Nectares superant qui suavia sacchara gustu,
Sunt defendendi, Maji ne frigora lædant,
Ergò fimo radix cautè calefiat equino,
Straminea & noctu hos debent obnubere Crates.
Campana aut vitrea, ætherio penetrabilis Astro,
Sub Sole, irriguis gaudent succrescere Castris,
Palmitibus parcas, sic ut non rore madescant.

At diris aditum damnosum Aquilonibus aufer.
Quid Cinaras strobilosque feram, non laudis egentes?
Itala quos nostras tellus transmisit ad oras,
Si modò culturam facias, ii vertice læto
Nostrates capiunt faciles Hyberna per oras,
Sint Acere & paleâ & superingesto Assere tecti,
Si gravis horret Hyems etiam Lætamina subdas,
Quidam Juniperi frondes pro Muribus addunt
Arcendis, donec redeat Ver frigore pulso.
Non referam hic Medicos centum radicibus Hortos,
Vastum opus, egregiumque simul. Quid Rore Marino
Nobilius? totas perfundit Amaracus auras,
Et Satureja feras, Althæa, Lavendula, Caltha,
Ocyma, Solanum, Origanum, Meciothus agrestis,
Glycyrrhiza, Chamæmelum, Buglossa, Crocumque
Pæonia, Helleborusq;, Adianthum, & Malva salubris
Abrotanum, Cynoglossa & Cærulea Verbenæ.
Sed tamen Herbarum ingeniumquè situmquè require,
Ut quem quæque locum, positus quos qualibet ardet,
Hos aptè tribuas: quædam se Vallibus imis
Abscondunt, aqueosquè locos & stagna cupiscunt,
Quædam versus habent septem sua castra Triones,
Quasdam Oriens recreat, aliæ flectuntur ad Austrum,
Pars juga Montium amat, pars Campi seligit æquos.
Sed cum non possim subitò numerare cohortes
Innumeras, linqui impressis quam plurima Libris,
Qui tractant Herbarum ortus, viresquè, videntur.



Innhalt



Innhalt derer in diesem Fünfften Buch Ersten Theils begriffenen Capiteln.

Caput.

CXI..

Berg-Kräuter.

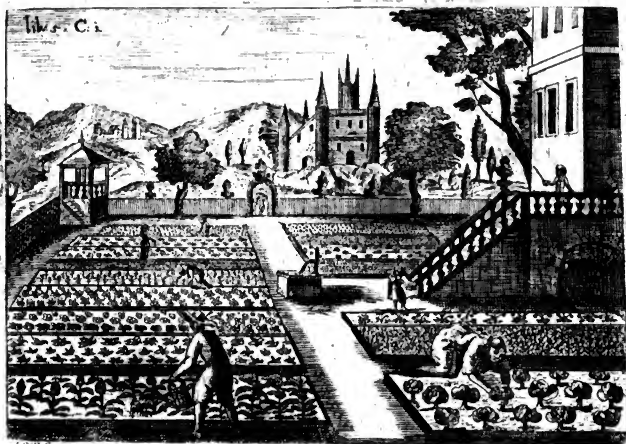
Feuchte Kräuter.



Deß



Deß Adelichen Land- und Feld-Lebens Fünfftes Buch/ Kuchen- und Artzney-Garten.



Caput. I.

Vom Kuchen-Garten.



Er Kuchen- und Artzney-Garten werden meistentheils in einer Verwahrung eingefangen/ allein mit etwañ einen Gehäge oder lebendigen Zaun unterschieden / jedoch wird dem letzten nur ein enger Platz/dem ersten aber ein desto weiterer eingegeben. Wie alles einzutheilen/und was für eine Gestalt zu geben/ sind/nach unterschiedlichen Köpffen/ auch unterschiedene Meynungen/ indem offt die besten Gärtner andern ihre Weise ungerne entdecken / noch unlieber aber andern/obwoln bessern Erfindungen (damit sie nicht vor weniger angesehen seyen) Platz geben wollen/sondern glauben/ihre Art sey die bewährteste und die beste/ angesehen / daß auch der Garten-Bau allerley/und offt/dem Ansehen nach/ exorbitirende Weisen geduldet/ weiln ein jeder meynet/ sein Kind (wie das Sprüchwort lautet) sey das schönste; und / die Warheit zu bekennen/ genug ist/ wann man nur den verlangten Nutzen aus den Garten-Früchten erobert/und also/ wiewol durch vielerley Wege/jedoch zu einem erwünschten Zweck gelangen kan.

Der Grösse des Gartens kan man nichts eigentliches vorschreiben / nachdeme ein Hauß-Vatter viel oder wenig Platz darzu hat / oder nachdem eine Stadt und Wochen-Mark/wie schon vorher gedacht worden/nahe oder ferne / die Garten-Gewächse einen guten oder bösen Anwehrt haben / oder / nachdem man selbst auf seine Haußhaltung viel oder wenig bedarff; diesemnach

kan er auch/ nach Gefallen/ den Kuchen-Garten groß/ klein oder mittelmässig machen / und sehen / daß er dennoch mit der Dung bestehen könne / und seine Felder/ Weingebürge und Wiesen nicht / aus Manglung deren/in Abbau kommen möchten. Sonsten ist gleichwol wahr / daß er unter allen seinen Feldern keinen so engen Platz hat / davon so viel Lust und Nutzen zu gewarten / als von einen früchtigen Garten / angesehen auch wenig Tage im Frühling / Sommer und Herbst / ja auch aus den Einsetz-Kellern/ den Winter-durch/ vorbey gehen/ da man nicht eines und das andere aus dem Kuchen-Garten geniessen solte / und dabey zu finden ist.

— — Olerum simplex & inempta voluptas
Non mente virides, non læta Sisymbria desunt.
Intybaque & toto florentes frigore Sonchi,
Et Sia fontanis semper gaudentia rivis,
Et thymbræ suaves, & odoriferæ Calaminthæ &c.

Wahr aber ist dieses auch / daß kein so enger Platz unter allen seinen Feldern / so gar viel Mist und so gute Wartung bedarff / als eben der Kuchen- Garten / den er nie darff in der Brach liegen lassen wie die Korn-Felder/ der auch nie so offt mißrathet wie der Weinwachs/ wann er nur mit fleißiger Hand (wie es sich gebühret) verpflogen wird ; und wo man dieses Axioma in Acht nimmt / daß der Grund nie stärcker sey als der Baumann / und daß ein kleiner Garten / wohl gewartet / mehr / und ein grosser vernachlässiget / wenig Nutzen bringet.

Cap. II.

Von dem Grund.

DEr Grund und die Beschaffenheit des Erdreichs / muß zwar angenommen werden / wie er von Natur geartet ist / doch hat ein Haußvatter die vernünfftige Wahl / aus schlechten Feldern/ das beste / aus guten aber das allerbeste / zu erwählen ; was aus dem Anschauen zu urtheilen / ist zwar nicht allerdings zu verachten / betreugt aber gleichwol die Farbe des Erdreichs offtmals / wie die wohlerfahrnen Alten auch selbst angemercket haben. So viel ist es / daß im Kuchen - Garten ein Bettlein den Sommer über / mit Rettich / Salat und andern / manchmaln öffter als einmal gebauet wird / daß man (wo man will einen Nutzen haben) entweder das beste Erdreich darzu nehmen / oder es mit Dungen und Wartung auf das beste besorgen muß.

Der beste Grund ist / der sich am willigsten mit andern Elementen vermischt/ und fähig ist/sich damit zu vereinigen / und wie Herr Peter Gabriel in seinem allgemeinen Gärtner sagt / sie mit Mässigkeit zu empfahen und in sich zu halten ; der schlimme hingegen derjenige / so solche nicht annehmen / als der leimichte und sandichte Grund ; der erste zwar / wegen seiner Härte / dann / indem solcher sehr aufeinander gepresset lieget / kan das Wasser / die Lufft und die Sonne nicht hinein dringen / und wird von dem obligenden Wasser erkaltet ; der andere aber / als der sandichte / weilen er lück und leicht / kan solche nicht aufhalten / dann / wann der Boden zu lang feucht / oder zu lang dürr ist / so schadet ihm eins wie das andere / weil beydes der Art der guten Erden zu wieder / welche die Verwechslung der Wärme und Feuchtigkeit liebet / damit sie durch diese beede Contrarien gemässiget werde.

Die Erkanntnus des Grundes macht/ daß ein Gärtner um so viel weniger Irrthum begehet / einen kalten / warmen/feuchten oder trocknen Grund mit Zueignung eines seiner Art angenehmen Saamens / bauet / damit so wol dem Saamen als der Erden geholffen / und keines unnützlich mißbrauchet wird.

Wo Schlehen - Stauden angetroffen werden / hat man sich ohnfehlbar eines guten Grundes zu getrösten / dann diese Gewächse sonst nirgends / als in einer fruchtbaren Erden zu wachsen pflegen ; hingegen / wo gesaltzene bittere Kräuter / als Wermuth und Buchsbaum/ zu finden sind / ist es eine Anzeigung eines magern und schlechten Bodens.

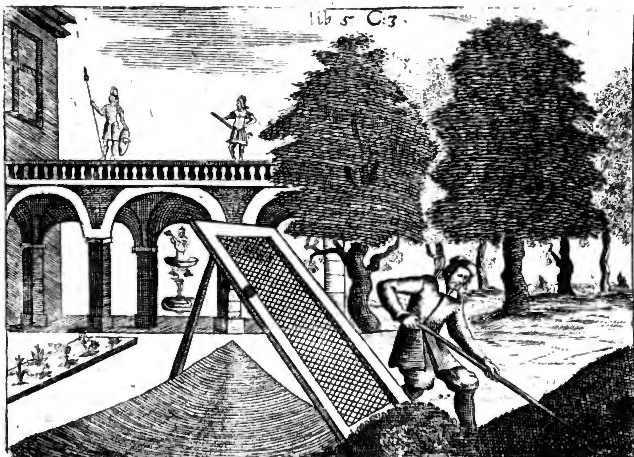
Wo schöne fruchtbare Klee-Felder/ schwartze mürbe Erden / starcke vollkommene Kräuter / und hohe ästige Bäume sind / (wie allbereit im andern Theil des vierdten Buchs angezeigt worden / auch ferner im folgenden siebenden Buch vermeldet werden solle) dahin kan man einen trächtigen Kuchen-Garten / mit gewisser Hoffnung eines glücklichen Ausgangs/ wol einrichten; die Wissenschafft / Erfahrenheit und ein unverdrossener Fleiß / werden das übrige verrichten. In diesem Fall hat man von denen Mönchen / sonderlich in der Cappuciner- Franciscaner- und Carthäuser- Gärten/ wie artlich und Meisterlich sie ihre Gründe zurichten / ein Modell und Form abzunehmen / dann weiln / sonderlich die armen Bettel-Orden / sonst nichts eigenes haben dörffen/ als ihre Gärten/ befleissen sie sich desto mehr/ derselben wol zu geniessen / und bringen das zu wegen / durch absonderliche gute Wartung.

Von vielen wird dieser Grund zu dem Garten bequemlich gehalten/der ein Jahr vorhero/ehe ein anderer Saamen hinein kommt / mit Kohl gebauet worden / dann er soll den Grund mürbe / und zu andern Früchten geschickt machen.

Cap. III.

Vorbereitung der Erden.

DEr Erden - Grund / ob er schon nicht nach Wunsch wäre/ (wann er nur nahe am Hauße) kan durch Verbesserung und Mischung / hernach auch mit guter Wartung / Bedung - und Wässerung / zu recht und zu Nutzen gebracht werden ; wann es aber Wiesen und Gras- reiche Oerter ohne diß sind/



hat man desto mehr Gewinn daher zu erwarten; das Gras muß erstlich abgebrandt / hernach der Grund tieff umgeackert / oder (welches besser) mit der Schauffel umgegraben werden. Und weiln die Gärten weit trächtiger seyn sollen als andere Bau-Felder / müssen sie auch mit einem viel grössern Fleiß und besserer Aufmerckung gewartet seyn / damit die Erden von allen Gras-Wurtzen und Unkräutern wol und rein ausgesäubert / zur Fruchtbringung desto bequemer und geschicklicher seye.

Die erste Vorbereit- und Zurichtung des neuen Gartens soll man am füglichsten im Herbst verrichten / zu Ende des Septembers biß zum Mittel des Novembers/weiln den Winter-über die Kälte den Grund ausmürbet und geschlachter machet / auch die Feuchtigkeit (davon alle Gewächse ihre Nahrung und Mutter-Milch haben müssen) desto besser und tieffer sich einsencken kan / sonderlich ist anfangs gut / daß die Erde aufgehäufft / und in gewisse kleine Bühel / als in denen Wein-Gärten / abgetheilet werde / also kan mans übers Jahr ungebauet (allein daß die Steine / Wurtzeln und Unkräuter fleissig ausgeraumet sind) und wie in dem Brach lassen / so wird die Erde desto tauglicher und trächtiger / weiln dennoch die Erden jährlich zweymaln muß umgegraben / und wofern er in Leim oder Sand übermässig wäre / mit gegentheiliger Vermischung zur Mittelmaß angebracht / oder durch allerhand Gattungen der Dungung (wie von derselben mehr in vorigen Buchs 2. Theil am 25. Cap. und Lib. 7 im 9. und 10. Cap. gedacht wird) gebessert werden.

P. Athanas. Kircherus Tom I. Mundi Subterranei cap 6. fol 342. schreibet / wann man ein Gewächse / es sey waserley Art es wolle / als zum Exempel / Weinreben / Rosen / Weitz / zu Aschen brennt / und eine Lauge daraus giesse / auch sein Gewächse damit begiesse / so soll es von dieser ihme verwandten Feuchtigkeit sehr frisch fruchtbar und trächtig werden / weil der befreundte Aschen viel lieber seines eignen Gewächses Aufnehmen und Wolfahrt befördert / als eines fremden; daher siehet man auch / daß die Felder / darauf die Hälm oder Stoppeln jährlich verbrandt sind / reichlicher tragen / als wo nur anderes Gestäudicht / von Genester und Farren-Kraut zu Aschen gemacht wird / allwo das Saltz der Gewächse / Krafft ihrer spermatischen Wirckung / lieber Farren und ihres gleichen Unkräuter wachsen machet / und damit dem guten Saamen entweder die Nahrung entziehen / oder doch von ihrer Güte degeneriren und übel gerathen lassen / darum die Aschen / je mehr sie schlechtlich nach des Saamens Art genommen sind / je besser sie gedeyen / wie die Erfahrung bezeuget.

Von den steinigten Gründen / wie sie zu verbessern / schreibet Herr Wolff Albrecht Stromer / in seiner verteutschten edlen Garten-Wissenschafft / aus D. Petri Laurembergs Horticulturâ & Apparatu Plantarum, zusammen gelesen / folgende Nachricht: Ist der Grund steinicht / kan man einen halben Mann-tieff die Erden aufgraben / und sehen / ob sich nicht der Grund verbessere, findet man bessere Erden / so ist am besten / daß man etliche Gräben mache / die böse Erden für sich / die gute hintersich auswerffe / und wann man dann genug hat / das steinichte / mit Aschen und Ruß vermenget / zu erst hinunter auf den Boden schütte, und die gute Erden oben darauf / und damit so weit fortfahre / als man es vonnöthen habe; findet sich aber kein guter Boden / so ist am rathsamsten / so viel möglich die Steine beyseits zu werffen / das übrige mit Schor-Erden und alten guten Mist zu vermengen und zu füllen. Ich habe (spricht er ferner am selben Ort) offt wargenommen / daß an steinichte Orten die beste Frucht in Feldern / und stattliche Baum-Gewächse (besonders / allwo Kisel- und nicht Kalchstein im starcken Grunde waren) gestanden.

In Summa / ein guter Gärtner / den Herr de Serres nicht unbillig einen Goldschmied der Erden (weiln er die andern Bauleute/ so viel als ein Goldschmied die gemeinen Schmiede/ übertrifft) nennet / muß sich befleissen / seinen Grund also zuzurichten / daß er Lob und Nutzen davon haben möge / dann ihre häuffige Fru[…] bringung oder Verfehlung wird ihm zu Ehren o[…] Schanden unfehlbar gereichen/ daher in diesem Stu[…] als dem allervornehmsten / und daraus alle seine Ho[…]nung quillet / der beste Fleiß anzuwenden.

Cap. IV.

Von Eintheilung des Gartens.

DIe Eintheilung kan / nach Beschaffenheit und Form des Gartens / am füglichsten geschehen / er sey nun rund / viereckicht oder länglicht / kan er in sechs oder acht Theile sich ausbreiten / wann darvon eines / zum höchsten zwey / zu dem Artzney-Garten gelassen sind / dienen die übrigen zur Kuchen; die/wann sie wol bestellet ist / und mässig gebraucht wird / man der Artzney desto weniger bedarff / und deren Genuß vom ersten Frühling an / nicht allein den Sommer-durch / sondern auch biß schier auf wieder-annahenden Lentzen/ durch den Winter währet / wie die Einsetz-Keller mit Gewächsen / und der Confect-Kasten mit candirten Früchten und Kräutern dieses bezeugen.

Die Abtheilung soll durch gewisse Gänge ausgestecket/ und die Bettlein sollen/ der Länge-nach / von Mitternacht gegen Mittag / oder vom Abend gegen Morgen reichen/damit sie den gantzen Tag der Soñen-strahlen mögen erwärmen. Die Breite der Bettlein solle also seyn / daß man in Jetten leichtlich in die Mitte des Bettes/und noch etwas drüber/mit der Hand erreichen möge; auswendig sollen sie mit allerhand guten heilsamen und zur Artzney tauglichen Kräutern / als mit Spica / Lavendel / Rauten / Isop / Salvey / Abrotanum, Wermuth / und was sonsten zu dem gemeinen Brauch/ als mit Schnittlauch/ Pimpenell und dergleichen / versehen und verbrämet seyn; der innwendige Platz aber muß lähr seyn/ die Garten-Kräuter / Wu[…]tzen und Gewächse einzunehmen und zu logiren / un[…] können die grossen Creutz-Gänge mit Rosen/ Ribesel[…] rothen / weissen und schwartzen / mit rothen / braune[…] und weissen Rauchbeeren / oder Klosterbeeren / sonder[…]lich den grossen / auch Himbeeren zu Lust und Nutze[…] gezieret; in den Ecken aber / mögen die kleinen Zwerg[…] Aepffel / oder die kleinen Johannes-Pfersich / nac[…] Belieben / gestellet werden. Die Aus- und Einthei[…]lung muß sich auch nach Gelegenheit des Ortes reguliren; auf ebnen Platz darff es geringe Mühe / wo e[…] aber uneben / abhängicht und hügelhafftig / muß ma[…] es also machen / damit es dem Gesichte nicht unange[…]nehm / und vor allen der Sonnen-Blick nicht viel ent[…]zogen seye.

Die Gänge müssen nicht zu eng / auch nicht zu wei[…] seyn / weil das erste die Bequemlichkeit hin- und wieder zu gehen / das letztere aber dem trächtigen Boden nicht wenig benimmt / von dritthalb Schuhen biß auf anderthalbe ist das rechte Maß / aber die Creutz-Gänge müssen wol die Helffte weiter / drey oder vier Schuhe seyn; das dicke Gestäudicht muß gegen Mitternacht sehen / damit die Gewächse der übrige Schatten nicht belästige. Im übrigen man theile den Garten aus / wie man wolle / so ist er / wann er nur nutzbar / hoch zu halten.

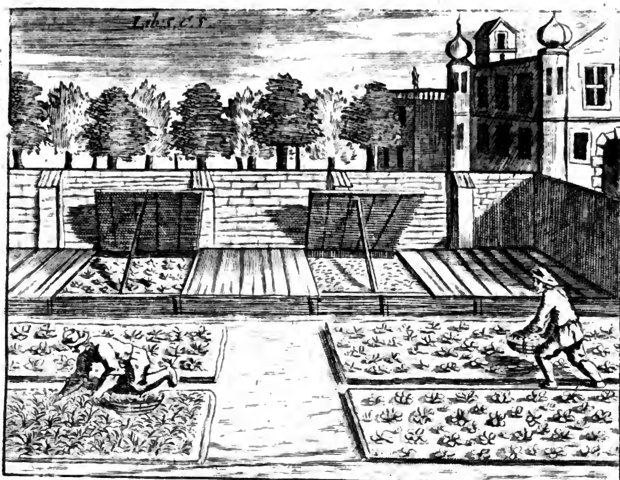
Cap. V.

Von Mist-Bettern.

DIe Mist-Better werden sowol zu den Blumen/ als zu den Kuchen-Kräutern gehalten / darmit man desto eher mit Salat/ Kreß/ Rettich/ Cauliflor, Caulirabi und Köhl-Pflantzen / auch anderen Blumen / sie nach und nach auszusetzen / versehen sey / theils / als die Rabellen / Spannische-Klee und Pappeln / lässt man hernach ihren Sitz darinnen / damit sie desto ehender und reichlicher wachsen und blühen mögen; die Grösse und Weiten wird gemacht nach Belieben / so viel die Länge betrifft / die Weiten aber muß [s]eyn / daß man von jeder Seiten / leichtlich und wohl [ü]ber die Helffte einreichen / und mit Jetten / ausnehmen / und im Stöcken keinen Schaden thun möge; [s]ie müssen also liegen/ daß sie die Morgen- und Mittags-Sonne wol haben / und auf der Seiten gegen Mitter[na]cht soll eine Mauer oder Wohnung seyn / welche des Nordens Ungestümme mit ihrem Schirm einhalten / [u]nd die Gewächse versichern könne / doch sollen sie an [d]er Mauer nicht gantz anstehen / sondern also liegen / [d]aß man um und um gehen möge.

Erstlich wird die Erde / so lang und breit das Mistbett seyn solle / einer guten Elen-tieff ausgegraben/ ausgeführt und beyseits gebracht / in diese Gruben legt man zu Ende des Januarii (bißweilen später/ bißweilen auch früher/ nachdem die Jahres-Witterung) einen frischen Roß-Mist von langen untergestreuten Stroh / und tritt ihn fest und wol zusammen / so lang / biß das Loch wol ausgefüllet seye; hernach werden an den vier Ecken und in der Mitte vier / sechs / acht / oder mehr starcke Pflöcke / gedoppelt eingeschlagen / mit einer oder zwey Reyhen Läden umgeben / damit die Erden in diesem wol zusamm-gefügten Bette ihre Haltnus haben könne; wann dieses fertig / wird durchworffene und gute schwartze Erden / mit guten alten Mist vermenget auf das Stroh/ daß die Erden einen oder anderthalb Schuhe-dick darüber ausreiche / die kan man fein glat und eben machen / und mit einem glatten runden Holtz / in etliche gar kleine Abtheilungen / durch Eindruckung desselbigen / auszeichnen; vorhero aber das gantze Hochbett ziemlich mit dem Sprütz-Krug benetzen / so

wird



wird sich der Roß-Mist per Antiperistasin anhitzen / und dessen mit seinen übersich wallenden Dünsten und Dämpffen Anzeigung geben / so man / wo man ein wenig mit einem Finger in die Erden stupffen mag / bald fühlen kan.

Man muß aber nicht sogleich den Saamen darauf anbauen / weil er Anfangs / von der allzugrossen Hitze des Mistes / würde verbrennet werden / dahero wartet man / biß man fühlet die Erden von einer temperirten Wärme gemässigt / sodann mag man / nach Belieben / was man will / anbauen / bißweilen auch mit laulichtem Wasser begiessen; vor allen Dingen muß man einen Vorrath haben / von dicken entäherten / in Flechten eingebundenen Stroh / nach der Breiten und Länge des Mistbettes / einer oder mehrern / welches handsamer / auch Coopercula oder Decken / damit man alle Nacht / und wann übles kaltes Wetter / auch bey Tage das gantze Mistbette genau zuhüllen / und vor den Eingriff aller Kälte versichern möge; wann aber die Sonne scheinet / Wind-stille und laulichte Täge sind / mag mans fleissig aufdecken; von den Stroh-Decken müssen die Aehren vorher abgeschnitten seyn / damit man die Mäuse nicht dahin gewöhne.

Viele sind / die ihre Mistbetter mit den Decken machen / wie eine gemeine Kiste / daß die Decken auf Mitternacht-wärts / gegen der Mauren / mit eysernen Bändern / wie eine Thür an der Kisten oder Truhen angemachet seye / die man bey schöner Zeit aufthue / an die Maurer lehnen / und bey Nachts wieder schliessen möge; wann halb und halb Gewitter / werden sie nur einer Elen-hoch / mehr oder weniger / gelüfftet / daß sie der noch harten und gemählich-sich linderenden Witterung / nach und nach gewohnen; dazumal ist die gröste Aufsicht vonnöthen / indem eine einige Nacht-Gefrier / die eingreifft / das gantze Bau-Werck verderben und zu nichts machen kan. Theils brauchen / an statt der Stroh-Decken / nur eine grobe / doch dicke aufgespannte Leinwath / ihre Mistbette zu verhüllen / welches wol um ein merckliches leichter und handsamer / aber doch nicht so warm ist / auch vor einen extraordinari einfallenden Frost nicht so wohl verwahren kan.

Cap. VI.

Unterscheidung der Garten-Gewächse.

Es ist in den Garten-Gewächsen / wie in allen Feld- und Baum-Früchten / ein mercklicher Unterscheid / daß etliche zeitlich / etliche mittelmässig / andere aber gar spat zu ihrer Vollkommenheit gelangen; so sind etliche / davon man allein das Kraut / theils davon man die Wurtzen / andere aber / davon man die Frucht geniessen mag.

In den Actis Philosophicis Societatis Regiæ Angl. fol. 669. werden die Garten- und Feld-Gewächse folgender Gestalt artlich eingetheilet:

Quædam Horti Culinarii & Olerum:
- Radices
- Prima Germina
- Surculi
- Caules
- Gemmæ
- Flores
- Fructus
- Nuclei
- Semina

possunt:
- Edi cruda.
- Coqui.
- Assari.
- Torreri.
- Muria condiri.
- Præservari.
- Conservari.
- Saccharo candiri.
- Siccari integra.
- Siccari in pulverem, qui aromatum vicem suppleat.
- Conficere vina.
- Conficere siceram.
- Conficere zythum illupulatum, aliosque varios potus.
- Conficere Acetum & Omphacium.
- Conficere spissos suos succos instar mellis.
- Componere succos concretos instar Sacchari.
- Componere panem.
- Componere placentas, botulos & farracea tosta.
- Componere julcula.
- Conciliari pulchros colores dapibus & potibus.
- Quædam herbæ possunt componere Oxybapha & Acetaria, & quomodo in istum finem disponendæ.

Herr de Serres theilt sie aus in Winter- und Sommer-Gewächse/ das ist/ deren man den Winter durch/ oder deren man im Sommer geniessen kan; die Winter-Gewächse theilt er ein in Wurtzen/ darunter zehlet er Zwiebel/ allerley Art/ Knoblauch; 2. in Kräuter/ darunter gehöret der Antivi und Feld-Salat/ Spenat/ Schnittlauch/ Capus-Kraut und dergleichen; 3. in Früchte/ darunter rechnet er die Artischocken/ Carde, Erbsen und Bohnen. Unter die Sommer-Gewächse/ die er gleichmässig also eintheilet/ zehlet er erstlich unter die Wurtzen/ Zwiebel/ Lauch/ Rettich/ Ruben/ Steckrüblein/ Möhren/ Pastinac/ rothe Ruben/ Bocksbart/ Scorzonera, Rapuntzel; 2. unter die Kräuter rechnet er Spenat/ allerley Sorten von Kohl/ Petersil/ Saueramppfer/ Pimpernell/ Borrago/ Porcellana/ Körbelkraut/ Cicori/ Spargel/ und allerley Sorten Salat; 3. unter die Früchte zehlet er allerhand Arten Melonen/ Unmurcken/ Kürbis/ Cappern/ und dergleichen.

Herr Rhagorius in seinem Kräuter-Garten theilet sie aus in Kräuter / Wurtzel und Früchte / so fast mit der vorigen einstimmet / ausser daß er / seiner kalten Landes-Art nach / denen Winter-Gewächsen keinen Platz giebet.

Herr Heresbach theilet sie gleichmässig in Winterlich- und Sommerliche / thut aber die mittlern auch hinzu / als die einem und dem andern beyzuzehlen wären.

Carolus Stephanus unterscheidet die Gärten-Kräuter in vier Sorten; die ersten / davon man mit Essig allerhand Salat bereitet; die andern / die zu allerley Suppen und Speisen genommen; die dritten / deren Früchte genossen; und die vierdten / deren Wurtzen zur menschlichen Lust und Nahrung gebrauchet werden.

Wir wollen alle diese Theilungen beyseits setzen / und unsere Garten-Gewächse allein in Unterirrdische / die mit ihren Bulbis, Knollen und Wurtzen Nahrung geben / und in die Oberirrdische / die mit dem / was über der Erden stehet / den Menschen speisen / abtheilen; omnes enim res Hortenses & Plantæ, commodissimè in Subterraneas, & Superterraneas distingui possunt; dann / obwohl etliche / als Petersil / Cicori und andere darunter / die ob- und unter der Erden zu brauchen / wollen wir doch dieser wenigen halber keine fernere Distinction machen / sondern jedem frey geben / in welche Classen er sie rechnen will.

Unter die Unterirrdischen wollen wir anführen / Rettich / rothe Ruben / Indianischen Pappas / Adenes Canadenses, Cicori / Petersil / Bocksbart / Scorzonera, Pastinaca, Seleri, Zucker-Wurtzel / Bulbocastanum oder Peperl-Salat / Meer-Rettich / Rapuntzel / Zwibel / Knoblauch / Lauch / Gramen Amygdalarum, Glandem terrestrem und dergleichen / weiln wir von Ruben / Möhren und Steckrüblein / im Siebenden Buch handelen werden.

Unter den Oberirrdischen sind folgende / als Salat von allerley Sorten / Antivi / Dracunculus, Hortensis, Cauliflori und Cauliravi, Garten-Kohl und Kraut / Spargel / Artischoki / Cardi, Melonen / Citrullen / Unmurcken / Kürbis / Spenat / Molden / Garten-Kreß / Senff / Saueramppfer / Pfefferkraut / Bertram / Löffelkraut / Umbilicus Veneris, Portulaca, Pimpenell / Körbelkraut / Fenchel / Anis / Dill / Coriander / Borrago / Erdbeer / Erbsen / Linsen / Kichern / Zisern / Faseolen.

So ist auch noch ein Unterscheid unter den Gewächsen / so viel den Grund betrifft; dann schwartzes / gutes und fettes Erdreich wollen haben Salat / Spenat / rothe Ruben / Portulaca / Köhl und Kraut-Pflantzen / Cicori / Ruben / Spargel / Faseolen / Melonen / Unmurcken / Basilicum, Roßmarin / Majoran / Artischoki / Körbelkraut / Antivi / weisser Senff / Seleri.

Geringes und trockenes Erdreich fordern Papus Indica, oder Tartouffles, Rettich / Zwiebel / Knoblauch / Petersil / Thymus, Hisop / Saturey / Anis / Erbsen / und alle bulbosischen Gewächse.

Mittelmässigen Grund wollen haben Aloë, Hepatica, & Americana Ficus, Hiucca gloriosa, Ranunculi, Anemone, Dens caninus, Schnittlauch / Pöperl-Salat oder Bulbocastanum.

In freyer Sonnen stehen gern Unmurcken / Melonen/ Feigen/ Saffran/ Kürbiß/ Citronen/ Pomerantzen.

Im Schatten wachsen besser und freudiger Roßmarin/ Majoran/ Cyclamen, Scolopendria, Arisarum, Serpendario folio, Hepatica nobilis, Helleborus, Lilium convallium, Solanum, Rubus Idæus, fructu albo & rubro, Aquilegia, Rubia Tinctorum, Fraga Primulæ Veris, Sigillum Salomonis, Acetosella seu Alleluja, Auricula ursi, Dracunculus.

An schattichten und feuchten Orten wachsen gern Saueram pffer / Löffelkraut / Pfefferkraut / Angelica Arum, Asarum.

Steinichten Grund lieben Fenchel u. Pimpenell; davon in den Kräuterbüchern allenthalben mehr zu sehen.

Cap. VII.

Bettlein zu machen.

Nicht allein zur Zierd/ sondern auch aus Nothwendigkeit / werden die Bettlein in dem Kuchen-Garten abgetheilt; als wie eine Stadt würde kein schönes Aussehen haben/ wann die Häuser unordentlich untereinander verwirret/ und nicht in gewisse Plätze und schöne saubere Gassen abgemessen wären; also wird auch ein Garten dem Gesicht unangenehm fürkommen/ wann die Früchte und Gewächse/ mit einem seltsamen Mischmasch / wie auf ein weites Feld/ ohne Ordnung der Gänge/ oder der Better/ hingeworffen/ und/ mit gleichsam unnachbarlicher Nachbarschafft für den Augen erscheinen/ da man / wann man einem mit Jetten/ Begiessen und Versetzen beykommen wolte/ man erst einen Weg/ mit anderer Gewächse Verderb / dahin bahnen und austretten müste / daher hat auch die Nothdurfft an die Hand gegeben/ eine gelegensame und leicht auffkommende Ordnung zu fassen.

Die Haupt-Gänge werden meistens in der Mitte des gantzen Gartens / in gleicher Distanz, die Breiten von vier / fünff oder mehr Schuhen / nachdem der Garten groß und weit ist; zum Exempel: Wann der Garten just von gleichen vier Ecken/ da wird er auch recht in vier Viertheil / mit einem etwas schmählern Creutz-Gang abgetheilt/ deren jedes in sechs Bettlein sich ausbreitet/ die man je eine Reyhe um die andere verkehren/ oder/ nach Belieben/ gleich ausziehend machen kan/ hat nicht viel zu bedeuten / wann sie nur nach der Schnur gleich / weder zu hoch noch zu tief seyen / und die rechte Länge und Breiten haben. Ist der Garten länger als breit/ wird der lange Haupt-Gang mit einem doppelten Durchschnitt von gleicher Weiten / und also in sechs Theil/ oder offt gar in acht abgesondert; wo nasser Grund ist/ müssen die Bettlein etwas höher angeschüttet / und wo es trocken/ desto tieffer seyn/ doch also/ daß ihnen die rechte Proportion gelassen werde; sind sie zu schmal und zu kurtz/ so kan man wenig darauf bringen; sind sie zu lang und zu breit/ so sehen sie mehr einem Acker/ als einem Garten-Bette gleich/ ein verständiger Gärtner wird die Mittelmaß/ nach Gelegenheit des Platzes/ zu bedencken wissen; die inwendigen kleinen Bettlein mit Kräutern zu bordiren / ist nicht gut / sie nehmen den innstehenden Gewächsen zu viel Krafft/ können also nur von aussen an den äussersten Enden gebraucht werden.

Cap. VIII.

Von Beschütten und Ebnen.

Eher / als der Garten umgegraben / und im Herbst die Erden umgerühret wird / soll man/ nach Erkäntnus des Grundes/ wañ er schlecht/ zu viel Leim / oder zu viel Sand hat / andere und bessere Erden darzu bringen / auf Häufflein schlagen/ hernach ausbreiten/ und mit dem Grund durch das Umgraben vermengen. Es ist vorher bekannt/ daß ein starcker lettichter Pech-Grund / mit Sand und Dung/ oder sonst guter leichter Erden; hinwiederum ein sandichter/ Kiesichter Boden mit Leim und harten Grund muß vermischt werden/ sonst wird weder einer noch der ander etwas rechtschaffenes tragen können; also auch/ wann der Platz uneben wäre/ kan man/ was zu hoch ist/ abstossen/ und mit dieser Erden die erniedrigten Gruben und ungleichen Oerter erhöhen.

Sonst sind allerley Mittel/ den Grund mit früchtiger Erden zu verbessern/ als wann man Teiche raumen lässet / das herausgenommene Koth über einen Hauffen schlägt / und es ein Jahr oder länger abliegen lässet/ daß es wol zusammen faulet; dann braucht mans geschwind / so wächst sehr viel Unkraut darnach / und ist dem Garten nicht so viel nutz als zu Schaden: So kan man auch das Gassen-Koth aus den Fuhrwegen/ wo es viel Lacken gibt / bey trockenem Wetter zusammen führen und also zusammen häuffen lassen / sonderlich auf Land-Strassen/ wo der Ochsen-Trieb/ oder sonst gemeine Viehtrifften sind/ da von den Vieh-Mist das Koth fett wird. Item soll ein Gärtner das Jett-Gras/ und alles was von Blättern und Stengeln ohne diß weggeworffen wird/ ausser des Gartens/ oder in einem Winckel desselben / wo es nicht viel ins Gesicht kommet/ über Hauffen schlagen / daß es wol abfaule / auch die Abschnittlein vom Buchsbaum / Ribesel- und Rosenstauden darunter thun; ist am besten / wann er eine Grube ein paar Schuhe tief aushohlet / und dieses alles hinein wirfft/ gibt eine gute und köstliche Erden/ so kan auch der Laug-Aschen/ der vom Waschen überbleibt/ item der Ofen-Ruß/ und wo der Mergel vorhanden ist/ können sie mit grossen Nutzen gebraucht werden. Wo ohne diß schwartzer guter Grund ist / hat man dieser Bemühung nicht vonnöthen.

Weil aber dennoch ein Garten / wie gut und trächtig er immer sey/ mit der Zeit müde und träge wird / als kan man ihm mit Beschütten mercklich helffen / die

Spiritus vegetabiles wieder erfrischen / und ihm neue Krafft einverleiben/ daß er desto reichlicher seine Früchte bringe/ welcher man sonst / in Zuruckziehung und Vernachlässigung seines Fleisses / nicht unbillig darben muß.

Das Umgraben folget darauf / dardurch die Erde abgemürbet/ von allen Unkraut gesäubert / und so wol des Regens/ als der Sonnen Influenz desto bequemer einzulassen tauglich gemacht wird ; Herbst und Frühling sind die gelegnesten Zeiten darzu/ das erste/ die Winter-Feuchten desto besser zu erlangen/ und das letzte/ den Saamen und Gewächsen ihr Sommer-Läger zu bereiten/ davon aber hernach im 10. Capitel mehr soll gehandelt werden.

Cap. IX.

Vom Dungen.

Dieses ist abermal eine nothwendige Arbeit / die Felder / Bäume / Wiesen und Gärten zu erquicken/ und sonderlich ist solches den Kuchen-Gärten hochnöthig/ weil schier nicht wol möglich/ einen so fruchtbaren Grund anzutreffen/ der nicht einiger Erfrischung bedörffte/ angesehen die Kuchengärten-Bettlein offt in einem Sommer mehr als einmal tragen/ und in stätiger Vegetation bleiben müssen/ davon die natürliche Wärme mercklich geschwächt wird/ welche man durch Zulegung eines guten Mistes wieder erhitzet/ und bey ihrer Fruchtbarkeit erhält.

Es ist zwar im vorhergehenden Vierdten Buch allbereit von dem Dungen Anregung geschehen / deßgleichen auch im Siebenden Buch fürkommen solle; nichts desto weniger muß ich des Dungens in die Garten-Bettlein darum hier gedencken/ weil sie von doppelter Arbeit ausgesogen und abgemergelt / auch doppelter Erhohlung vonnöthen haben : Dieses muß aber allein im Herbst geschehen / sonderlich / wann man Tauben- und Hühner-Mist gebrauchet / damit ihre übrige scharffe Hitz/ von des Wetters kühler Feuchtigkeit bemittelmässiget/ daher er auch mehr an feuchten / kalten und naßländigen / als an trockenen und dürren Orten solle Platz finden ; insgemein wird der Schaaf- Ziegen- und Kühe-Mist vor den ergäbigsten und nützlichsten gehalten.

Herr Peter Gabriel/ Fürstlicher Würtenbergischer Garten-Inspector, setzt in seinem allgemeinen Gärtner Anno 1673. ausgangen / Cap. 4. der beste Mist sey/ die in den Gefässen enthaltene Gewächse zu erneuren / der aus Weintröstern gemacht ist/ nachdem sie aus der Kälter heraus genommen / wie auch aus Weinheffen / so man deren viel hat / die man draussen im Wetter zwey oder drey Jahr legen soll ; solcher Mist sey verwunderlich/ und habe sehr köstliche Eigenschafften / und subtile Geister/ mit welchen die Natur den Weinstock vor allen andern Pflantzen erfüllet hat. Sagt auch endlich/ als der dieses in Franckreich und anderwärts viel Jahr selbst erfahren/ es sey kein besserer Mist/ oder verfaulte Erden/ als dieser/ der gebraucht / und an die Stämme und Wurtzeln der jungen Bäume / welche man pflantzet/ oder unter die Sätzlinge gelegt werden solle.

Eben dieser setzt in seinem 5. Capitel / einen neuen Grund zu bereiten/ welcher des zeugenden Saltzes viel in sich halte / den er auch mit grossem Glück gebraucht habe/ die krancken Bäume damit zu heilen/ und den stärckesten mächtig fortzuhelffen : Man muß in der Erde eine Grube machen/ 10. oder 12. Schuh breit/ und 6. oder 8. Schuhe tief/ mehr oder weniger / nachdem man viel Dung bedarff/ hernach wann die Grube unten fein eben ist/ trägt man hinein ein Bette / ohngefehr 2. Daumen dick / von kleinem wolverfaulten Mist / auf dieses legt man ein anders / von gemeinen schwartzen oder guten Erdreich/ in eben solcher dicke/ wieder eines von Weintröstern / dann eines von Schaaf-Mist/ ein anders von Tauben-Mist / ein anders von Küh-Mist / und hernach/ wann man Weinheffen hat/ muß man die Dung damit besprengen/ und also muß man nach- und nach ein Bett auf das andere legen/ biß die Gruben voll ist / und wieder Weinheffen darüber schütten ; hat man aber keine / soll man Wasser überflüssig darauf giessen / und alsdann den Grund mit Erden bedecken/ und zwey Jahr verfaulen lassen ; das darob wachsende Gras muß man fleissig wegnehmen und täglich besprengen / daß er desto eher faule / und nicht verbrenne aus Mangel Feuchtigkeit / nach zweyen Jahren hat man gutes Erdreich zu jungen Bäumen an die Wurtzel zu legen/ auch Anemonen und Ranunculen zu ziehen / und in denen Bettern mit anderer Erden zu vermischen.

Der alte Varro glaubt / die beste Dung komme von Amseln/ Droscheln und Kranaweths-Vögeln/ aber P. Ferrarius meynt / er habe mehr sein Absehen auf den Baumann/ als auf den Grund gehabt/ vermeynt auch/ es würden jetzt vielmehr und fettere Gärtner seyn/ wann sie so viel solches Feder-Wildpret halten könnten / ihre Gründe damit zu bedungen.

P. Tylkowsky sagt / der Roß-Mist sey den Feldern schädlich/ aber den Garten-Kräutern dienlich.

Im Auswärts soll keine Dung leichtlich in den Garten kommen/ weil sie die Erden anzünden/ Unkraut wachsen machen/ und Ursach geben/ daß viel Ungezieffer in die Gärten sich einfinde/ absonderlich/ wann der Mist frisch ist ; derohalben soll er aufs wenigste ein Jahr oder zwey wol abgelegen/ und das darunter gewesene Stroh wol verfaulet seyn. Den Roß-Mist soll man wegen seiner Hitze allein gegen den Winter nehmen: Die Dung kan man den Winter-durch auf die Garten-Felder führen/ und auf Hauffen/ fein gleich abgetheilet / schlagen/ und aufschübern lassen/ so wird die Dung von der Sonnen nicht ausgesogen/ und seiget und ziehet sich die beste Krafft davon/ von des Winters Feuchten eingeweichet/ fein tief in die Erden/ daß man hernach im Abziehen und Ausbreiten/ denen Plätzen/ wo die Mist-Häufflein gelegen/ wol weniger Dung lassen / und die andern lähren Ort desto reichlicher beziehen kan. Diß soll seyn im ersten Frühling / kurtz vorher / wann man umgraben will/ damit der ausgebreitete Mist nicht von der trockenen Mertzen-Lufft ausgedörret/ und die Erden mit desto weniger Nachdruck gedungen werde ; zu viel Dung verbrennt den Grund/ zu wenig macht ihn schwach/ da-

her die Mittelmaß zu beobachten. Etliche halten darfür / daß man die Dung nicht eher untergraben soll / biß die Fettigkeit gar zur Erden worden; die Natur aber bezeuget es / daß zwar an denen Orten / wo die Dung-Hauffen liegen / sich eine Krafft in die Erden ziehe / wann man aber gar warten wolte / biß der Mist gantz trocken wird / würde mehr die Lufft ausziehen / als die Erden davon zu theil kriegen / welches bey denen Bauren augenscheinlich / daß ihnen die Dung am besten zuschlägt / die noch feucht eingebracht wird.

Wie durch den Salpeter Gärten und Aecker mögen verbessert werden / besiehe Joh. Rudolph. Glaubern / in dem Buch / das er Continuationem Miraculi Mundi nennet. Tanara fol. 127. saget: Wann man Kraut-Pflantzen in der Thier Hörner oder Klauen setzt / sollen sie überaus wol gedeyen; darzu sollen auch dienen die Fail-Spän von den Messerern oder Kamm-Machern / wann man sie mit Erden vermischet / und gegen der warmen Sonne liegend befeuchtet.



Cap. X.

Vom Umgraben.

Gleich als wie den Acker-Leuten diß zu bedencken / daß sie bey allzudürrem / oder bey allzu nassem Wetter / ihre Pflüge nicht in das Feld führen: Also sollen auch die guten Gärtner mit dem Umgraben gleichmässig verfahren / thun sie diß bey dürrem trockenem Gewitter / so greifft die Lufft und Sonnenschein / wann die Erde eröffnet ist / desto tieffer in ihren Schoß / und holet die wenige noch inwendig verhaltene Feuchtigkeit gantz heraus / daß der Boden Safft und Krafft dardurch verläuret; geschichts aber bey weichem Wetter / so wird / sonderlich wo starcker leimichter Grund ist / die Erde hart / und die Schrollen so groß und starck zusamm gepicht / daß ein Gärtner hernach viel Mühe und Arbeit haben muß / wann er solche wieder zerschlagen will / dann keinem Rechen werden sie leichtlich nachgeben; daher ist am besten / der Zeit zu gebrauchen / wann die Erde weder zu dürr noch zu feucht ist / doch muß er mit dem Grabscheid auf einmal nicht zu viel Erden nehmen / daß sich die Wurtzen des Unkrauts nicht darunter verschliessen; sondern aufs meiste auf einmal zwey oder anderthalb gute Finger-dick / so wird die Erde dichter durchgearbeitet / das Ungeziefer und Unkraut desto leichter ausgereutet / und sind die Schrollen besser voneinander zu bringen.

So hüten sich auch die alten Gärtner / diese Arbeit (wie auch die Acker-Leuthe zu thun pflegen) vorzunehmen / weiln der frostige Nord aus dem Mitternacht-Winckel dem geöffneten Grunde die warme Vegetation zu nehmen gehalten wird / ne Boreæ penetrabile Frigus adurat, wie Virgilius saget. Das ordinari Umgraben im gantzen Garten muß in dem Herbst / damit der Garten die Winter-Feuchten desto besser in sich ziehen kan / und im Frühling / wann man wieder anbauen will / verrichtet werden; sonst aber / wie man dann etliche Gewächse / als Salat / Spenat / Rettich / Körbel-Kraut / und andere mehr / zu unterschiedlichen Monathen den Sommer-durch säet / muß man / so offt man ein Bettlein von seiner Tracht gelähret hat / und wieder etwas frisches anbauen will / so offt auch dasselbe umgraben / damit die wilden Wurtzen mögen ausgeklaubt / und dem Ungeziefer ihre Gänge zerstöbert werden.

Diß ist eine allgemeine Regel / daß die Erden zu den Gewächsen/die unter der Erden ihre Frucht geben/ tieffer / und zu den übrigen seichter umgegraben seyn müsse; wann man Unkraut findet / muß es der Gärtner nicht unvorsichtig abreissen / daß der gröste Theil bleibet / sondern von Grund-aus ausklauben / und ihm diese Mühe nicht dauren lassen/ sonst macht er ihm (wann er anders den Garten rein haben will) aus einer Arbeit zwo; er muß zu diesem Ende neben dem Grabscheid allezeit eine Hauen auf der einen Seiten / mit scharffen eysernen Hacken/ bey sich haben/ die groben Schrollen damit zertrümmern/ dem Unkraut nachgraben/ und es abledigen, auch das fürkommende Ungezieffer/ sonderlich die Werren / zu vertreiben.

Herr Laurenbergius will / man soll einen neuen lang ungebrauchten Grund / das erste Jahr nicht allzu tief / die folgenden/ als das andere und dritte Jahr aber möge man tiefer eingreiffen/ und allezeit den alten Grund hinein / den innern aber aufwärts schlagen / so soll es desto fruchtbarer werden.

Cap. XI.

Vom Ansäen.

Von der wundersamen Krafft und Wirckung des angesäeten Saamens / damit die Natur / als GOttes Hauß- und Hofmeisterin / gleichsam spielet / haben die Philosophi artliche Meynungen / gehabt / davon Helmont de Ortu Medicinæ also schreibet: Singulis rebus naturalibus suus Archeus est generationum & seminum fœcunditatem continens, tanquam causa efficiens interna, ille, inquam, Faber generati imaginem habet, ad cujus initium destinationes rerum agendarum componit. Constat Archeus verò ex connexione vitalis auræ veluti materiæ, cum imagine seminali, quæ est interior nucleus spiritualis, fœcunditatem seminis continens. Wir wollen aber allhier nicht mit Gelehrten / sondern mit den Gärtnern reden/ und ihnen anzeigen/ wie sie damit umgehen sollen/ wiewol es den Erfahrnen vorhin bekandt ist.

Ehe man ansäet/ müssen die Bettlein mit dem Rechen fein geebnet und sauber abgezogen werden. In dem Säen ist die Beschaffenheit des Orts und des Himmels anzusehen / daß man die rechte Zeit ergreiffe/ so an theils Orten früher / an theils aber später zu geschehen pfleget. In die Mistbetter (wie oben gedacht worden) kan man wol früher säen / sie müssen aber / so lang die Reiff und Nacht-Fröste währen / sonderlich des Nachts / fleißig und gehäbe zugedeckt und verhüllet werden; in den übrigen Gartenbettern aber muß man die gute Witterung mit Gedult erwarten / und sind / ausser dem Gabes-Saamen/ sehr wenig/ die die Kälte erdulten mögen.

Soll also ein Gärtner/ über das Angesäete/ jeederzeit noch genug Saamen/ einen Uberfluß und Reserve haben / damit / wann die angebauten Bette durch gähen Regen überschwemmet und verhärtert/ oder durch Erd-Flöhe und anderes Ungezieser abgefressen werden/ er sie wieder umgraben/ und vom neuen besäen möge. Salat/ Brunnkreß / Spenat und dergleichen/ mag er wol Anfangs etwas dicker säen / dann so bald sie ein wenig aufgehen / vier oder sechs Blätlein gewinnen / kan man sie nach und nach zum Salat oder sonst in die Kuchen überziehen / und allein die fettesten und schönesten im Bette stehen lassen / die man hernach zum Umsetzen zu seiner Zeit gebrauchen mag. Rettich/ Steck- und Zuckerrüblein/ und andere Wurtzen-Gewächse/ ist viel besser entweder dünn zu sprengen / oder gar zu stecken / wie man mit rothen Ruben / Artischocken und Erbsen/ auch zu thun gewohnet ist; so muß auch in diesen Gattungen/ was unter oder ober der Erden wachsen soll/ ein solcher Unterscheid gehalten werden / daß man das erste im abnehmenden / das andere aber im wachsenden Monden ansäen / pflantzen oder versetzen solle.

Der Saame von Lauch/ Unmurcken/ Kürbissen und dergleichen / je frischer er ist / je eher keimet er; hingegen der Saamen des Petersils/ Bircken / Origani, Sisymbrii, Aquatici und Coriander/ je älter er ist/ je besser geht er auf / doch muß er unverdorben seyn; geschwind gehen auf/ meistens am dritten Tage / Basilicum, Scheerrübel / Blitum und Senff / der Salat und Tillen am vierdten/ Unmurcken und Kürbis am fünfften/ wie auch Garten-Kreß und Senff/ Mangold/ bey warmen Wetter am sechsten / bey kalten am zehenden und zwölfften Tag/ Lauch am 19. oder 20. Tag/ Wolmuth in 30. Tagen/ Petersil nach viertzig Tagen/ wie Pater Tylkowsky pag. 424. schreibet. Daß der Saame vor dem Geflügel sicher sey / sagt Mizaldus lib. 1. cap. 7. de Secretis Horti, soll man den Saamen von dem Decocto, darinnen Bach-Krebse gesotten worden / besprengen / so werden ihm die Vögel keinen Schaden thun/ ja die daraus wachsende Pflantzen werden auch von dem Ungezieser nicht beschädiget werden / quæ res (sagt er) mihi & amicis plus millies fuit probata. Wer mehr dergleichen Curiositäten wissen will / der besehe P. Adalbertum Tylkowsky Phys. Cur. Parte III. de Meteoris fol. 137. de Plantarum subitâ genesi &c.

Nicht weniger soll man die Saamen / die harte Hülsen haben/ und langsam/ ihrer Art nach/ aufgehen/ vorhero weichen / damit die austreibende Krafft desto eher sich stärcke / und die Fermentation befördere; schadet auch nicht / wann man gleich alles Sämel-Werck vorher in ein frisches Wasser wirfft / damit man das gute / so auf den Boden sinckt / von dem Untüchtigen/ so oben auf schwimmet / möge absondern.

P. Augustinus Mandirola in seinem neu-aufgesetzten Blumen-Garten setzt / daß die Saamen in Haußwurtzen-Safft geweichet / nicht allein vor dem Ungezieser und schändlichem Gewürme versichert sind / sondern auch/ daß sie schöner und zeitlicher deßwegen herfür kommen / und wann dieses an dem Blumen-Saamen (davon er redet) wahrhafft / so kan es in andern auch nicht fehlen.

Und D. Joh. Sigismundus Eltsholtius, Chur-Fürstl. Brandenburgischer Hof-Medicus, schreibt in seiner Horticulturâ lib. 1. cap. 5. f. 23. man soll Sauertaig im fliessenden Wasser zertreiben / durch eine Leinwath seyhen / und die Saamen hinein weichen / welche schon etwas ertrocknet und veraltet sind / so soll ihnen / wo noch

etwas Leben vorhanden/ eine ziemliche Hülffe geschehen. Weil aber der jungen zarten Saat das Ungezifer gefährlich / rühmet Herr Laurembergius, daß man / bald nach beschehener Besäung / sauberen Aschen in ein härem Sieb fasse / und dieselbe dünn über das angesäete Bette aussprenge / und sie damit zuhülle / so werde kein Wurm daselbst dauren / und mögen die Pflantzen unangetastet aufgehen.

Cap. XII.

Vom Unterscheid der Saamen.

Wiewolen die Natur einem jedlichen Vegetabili oder Gewächse / etwas Gewisses eingepflantzet hat/ dadurch es sich vermehren kan / so geschicht es doch nicht alles/durch den eigentlich genannten Saamen ; weiln wol etliche Gewächse zu finden / die keinen rechten Saamen zeugen / wird aber durch andere Mittel ersetzet / als daß entweder die Wurtzen unten mehr Fäsern macht/die in der Erden fortkriechen/und um den Haupt-Stamm herum junge Schößlinge austreiben / oder durch abgebrochene und eingesenckte Zweiglein / oder auf andere sonderbare Weisen ihr Geschlecht vermehren. Die Unterscheide im Saamen sind an der Grösse/Gestalt/Zeitigung und Eigenschafften ungleich/ daher auch immer mit einem anders umzugehen/als mit dem andern / also auch unterschiedlicher Wartung bedörffen / wie alle Gärtner wol wissen. Sie sollen über ein Jahr nicht alt seyn / wiewol ihr viel / die einen stärckern Balsamum vitæ in sich halten / als die Erbsen und andere viel länger darzu tauglich sind ; wie auch viel Gärtner die alten Melon - Kern besser zum Ansäen achten als die frischen/ auch die Erfahrung bezeugt / daß sie zwar (ohne Behülff) langsamer auskeimen / aber doch dauerhafftiger sind/ und von den Reiffen nicht so leichtlich beschädiget werden. Allezeit aber ist der vollkommenste und schwereste Saamen der beste.

So ist auch gut/das man alle 2. oder meistens 3. Jahr fremden Saamen brauchet / und sie an einem gewissen Ort / wo man trauen darff/ kauffet/ kan man doch hingegen den seinigen wieder verkauffen oder austauschen. Die Saamen/so von Mittagwärts gegen Mitternacht gebracht sind/sollen besser gedeyhen/wie etliche fürgeben. Ich aber halte gantz das Widerspiel/denn gleichwie ein Saame / der in einem schlechtern Boden gewachsen/ in einen bessern Grunde lieber und gedeylicher / hingegen aus einem guten in einen schlechtern Grunde versetzet / elender und dünner aufgehet.

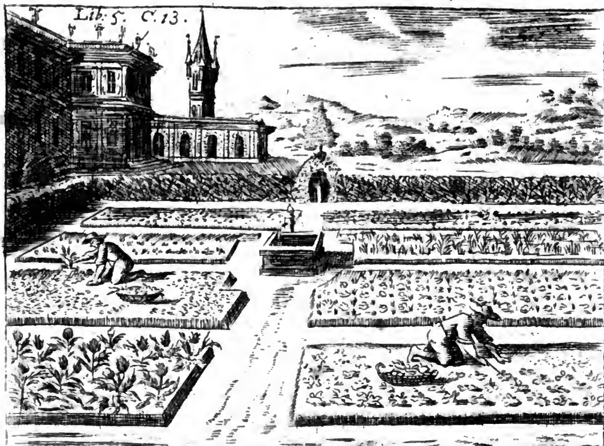
Also ist auch der Natur gemässer / daß die an Mitternächtigen/ frostigen Orten gestandene Saamen/ lieber in den Mittägigen wachsen ; als wann sie von warmen Sonnigen Orten / an kältere und schärffere Lufft / versetzet werden. Sonst ist der Warheit gantz gemäß / daß die runden Saamen länger verbleiben / als die breiten ; und die kleinen eher ausdünsten/das ist/ ihre wachsende Krafft verlieren / als die grossen / und kan ich selbsten bezeugen / daß ich eine von den schwartzen Erbsen / die wie ein schwartzer Atlas schön gläntzen ; als sie über 13. Jahr unter meinem Sämel-Werck gewesen/ nachdem ich deren bey guten Freunden gedacht/und sie Verlangen getragen / dergleichen zu haben / in ein Wasser ein 14. Tag oder biß in die dritte Woche habe weichen lassen / und als sie endlich angefangen aufzuschwellen / habe ich solche/ zwar ohne Hoffnung/in einen Scherben mit Erden gestecket / hat sie über 20. Tage so frisch und frech aufgekeimet / als wann sie erst das vorige Jahr gewachsen wäre. Auf diß aber ist sich nicht zu verlassen / glaublich doch ist / daß alle runden Corpora die Wachsungs-Krafft desto stärcker und länger in sich concentriren können. Laurembergius bezeugt/ daß er einen gefüllten Mahen-Saamen 5. Jahr habe aufbehalten / und nachdem er ihn ausgesäet / seye er viel schöner und grösser worden / als die Blumen waren / davon er ihn genommen hat. Kan seyn / weil dieser Saamen gantz dicht ist / daher die Virtutem Seminalem desto weniger exhaliren lässet.

Cap. XIII.

Vom Umsetzen.

Nicht alle Gewächse können oder wollen das Umsetzen gedulten / etliche zwar werden dardurch gebessert / als Zwiebeln/ Lauch/ Artischocke/Kohl-Kräuter/Salat/Cicori/ rothe Ruben/ Selari. Die übrigen bleiben alle besser an dem Ort/wohin sie anfänglich gesäet worden/ausser bißweilen/Carde/ Melon/ Unmurcken / Kürbis und dergleichen / wiewol sie glückhaffter und sicherer die erste Geburtsstadt innen behalten. Die besten Zeiten darzu sind im Frühling und im Herbst ; weiln die übrigen mit ihrer Hitze und Kälten diese Arbeit nicht zugeben oder gedeyen lassen. Was unter der Erden wachsen muß/soll (wie oben vom Säen auch gedacht worden) in dem abnehmenden / was aber ober dem Boden zu geniessen/im wachsenden Mond umgesetzt seyn. Die beste Zeit ist / wann die Erde noch etwas Feuchtigkeit in sich hat ; noch besser aber ists/ wann man aus gewissen Muthmassungen bald einen Regen zu gewarten ; die Pflantzen müssen nicht gar zu zart aus ihrer ersten Geburtsstadt / gleichsam wie die schlaffende Kinder aus ihrer Wiegen aufgezucket / und in ein fremde unbekannte Herberge eingesetzet werden/ sondern man muß ihnen Zeit lassen / daß sie ein wenig erstarcken / der Lufft und des Landes besser gewohnen / so dann mögen sie die Verwechslung mit weniger Empfindlichkeit gedulten / und das geschicht desto glücklicher / wann die Bettlein / darein sie kommen / mit guter Erden und gnugsamer Dungung auf das beste versehen sind.

Weil es aber unmöglich / daß die Wurtzen alsobald die neuen noch ungewöhnten Brüste der Erden strack anfas



anfassen / und dardurch ihre Pflantzen beleben und besafften kan / daher hängen die Pflantzen Anfangs ihre Häuptlein / scheinen matt und ohnmächtig / also vonnöthen / daß sie Anfangs etliche Tage / mit einem Deckel von Stroh und Hafner-Erden / vor den heissen Sonnen-Strahlen beschattet / und mit fleißiger Besprengung / damit sich die Wurtzen desto eher mit dem Grund vereinige / erquicket / und allein bey der kühlen Nacht-Lufft offen gelassen werden / biß sie anfangen sich wieder aufzurichten / und zum Wachsthum zu greiffen.

Die gemeineste Art und Weise der Umsetzung ist / daß mit dem Setz-Holtze eine Grube in dem Bettlein ausgewogen / mit der Pflantzen besetzt / und mit beeden Händen zugedruckt werde; meistentheils setzt man die Pflantzen etwas tiefer / als sie vor gestanden / stümmelt die Wurtzen von den überflüssigen Zäsern / wie auch an etlichen die Aestlein mit einem scharffen Messer / und lässet sie also stehen; das Wetter soll am Himmel hell und schön seyn / ohne Regen und Wind / wie dann bey allen andern Garten-Arbeiten dieses zu bedencken und zu beobachten.

Cap. XIV.

Vom Begiessen.

Wo gute Gelegenheit ist / ein stehend oder fliessendes Wasser zu haben / da ist eine gute Beförderung / alles Garten-Gewächs desto schneller und glückseliger einzubringen / kan auch nicht schaden / wann man gleich Pfützen-Wasser in der Nähe haben kan; wo aber dieses mangelt / und man das Wasser gleich aus denen Schöpffbrunnen herholen muß / ist die Fürsorg vonnöthen / daß man mit kaltem Wasser die zarten Pflantzen nicht begiesset / weil sie mehr Schaden als Vortheil geben würden / sondern schöpffet sie in einen ausgetäfelten / im Garten an einem gelegensamen Ort liegenden Behalter / oder nur in eine grosse Boding / Faß oder Zuber / lässet sie einen Tag oder zween an der warmen Sonnen stehen / oder mischet wol etwas weniges von Küh- oder Schaaf-Mist darunter; wo man auf den Dächern bequeme Rinnen / mit einem geschicklichen Ausguß hat / kan man das Regenwasser mit grossem Nutzen sammlen / weilen keines so grosse und kräfftige Wirckung hat / den Pflantzen Gedeyen und fruchtbares Zunehmen mitzutheilen.

Die Sprütz-Krüge / je kleinere Löchlein sie haben / je besser und fruchtiger sie sind / wann das Wasser mit einem Thau / oder subtilen Regen gleich sich durchsichtet; man pflegt auch wol zu Zeiten / wie Mizaldus de Arcanis Hortorum meldet / Milch mit Wasser vermengt / oder mit Blut von erst-geschlachtetem Rind-Vieh / wie auch mit Wasser / darinnen Bach-Krebse gesotten worden / an die Gewächse zu sprengen / die sollen das Wachsen augenscheinlich beschleunigen.

Zu den Melonen / Unmurcken und dergleichen / setzet man / nach Herrn Elßholtz Lehre / einen Topff-voll Wassers etwas erhöhet / hängt ein wollenes angefeuchtetes Band hinein / damit das kürtzere Ende in dem Topff biß auf den Boden lange / das grössere Ende aber in die Wurtzel der Gewächse (daß die Blätter oder Reben nicht naß werden) reiche / so ziehet das Wasser durch das feuchte Band / und tröpffelt gemächlich / und befeuchtet also die Gewächse genugsam.

Insonderheit ist wol zu mercken / was Herr Stremer in seiner Laurenbergianâ Horticulturâ meldet:



Man soll Maltz / das zu dem Bierbräuen gekeimet ist / nehmen / es in Wasser kochen / und wann es wol eingesotten / soll man / nach der Erkühlung / den Saamen hinein baitzen / oder die Pflantzen damit begiessen / so werde man deren Wachsthum mit Verwunderung sehen / und schreibt dabey / es sey probirt worden / Part. II. fol. 300.

Alle Pflantzen wollen offt und wenig / nicht häuffig und starck begossen seyn / das Wasser muß wol überschlagen haben / und sonderlich im Sommer nicht zu kalt seyn / im Sommer Abends / im Frühling frühe.

Doch ist schließlich wahr / daß alle diejenigen Früchte / die man gar nicht begiessen darff / viel edler und wohlgeschmacker werden / als die man zum Wachsen / durch übriges Begiessen / gleichsam bezwinget.

Was in der Blumen-Besprengung in Acht zu nehmen / davon soll im Sechsten Buch Meldung geschehen.

Cap. XV.

Vom Jetten / Stutzen und Beschneiden.

Gleichwie in einem wolbestelltem Regiment / soll es anders beständig seyn / die Straff der Bösen / und Belohnung der Guten sorgfältig muß an die Hand genommen werden ; Also ist auch einem Gärtner nicht genug / wann er schon die guten und tauglichen Gewächse mit gehöriger Wartung auf das allerbeste versiehet / wann er nicht auch zugleich Fleiß anwendet / daß die Unkräuter (*tristes divinæ maledictionis reliquiæ*) ausgetilget werden / welche als rechte ingebohrne Einwohner und Bürger des Grundes die fremden Pflantzen / als Stief-Kinder / ungerne lassen übersich kommen / sondern ihnen Unterdrang und Hinderung machen / so viel sie können ; und scheinet ihnen auch die Erden selbst besser geneigt zu seyn / und ihren Lebens-Safft lieber einzuflössen ; hingegen aber denen Kräutern / so durch des Menschen Willen in ihre Schoß eingedrungen werden / so viel möglich / an ihrer gebührenden Verpflegung abzubrechen / und wie eine untreue Amme das Brod den Säug-Kindern zu stehlen / und den Ihrigen zuzusteken ; also muß ein Gärtner / vom ersten Frühling an / den gantzen Sommer-durch / fort und fort / diesen unartigen und übel-gezogenen Bastarten steuren / und mit emsigen Jetten sie ausrotten / oder doch also / bezäumen / daß sie die guten Gewächse und Kräuter aus ihren Betten nicht verdringen ; wie dann Columella in seinen zehenden Buch nicht allein das Giessen / sondern auch das Jetten mit folgenden Worten befihlet.

— — — — præbeat Imbres.
Sedulus irrorans Olitor, ferroque bicorni
Pectat & augentem sulcis exterminet herbam.

Dieses nun ihme leichter zu machen / wird einem Gärtner viel helffen / wann er so wol im Herbst als im Frühling / so viel möglich / alle Gras-Wurtzen / biß auf die kleinesten Fäserlein heraus lieset / so wird ihm das Jetten viel leichter ankommen ; welchen Brauch er auch hernach in Obacht nehmen soll / so offt ihm ein Unkraut fürkommt / er es nicht nur obenhin / sondern aus dem Grund heraus nimmt / darzu gehöret dann weder zu trocken und hartes / noch allzunasses Erdreich / dann

in der ersten kan er den Grotzen nicht heraus bringen/in dem andern ziehet er viel gute Erden / offt auch gute Pflantzen zugleich mit heraus, so ihm mehr schadet/ als nutzet ; so muß man auch diese Arbeit nicht im wachsenden / sondern abnehmenden Monden verrichten/ dann sonsten das Unkraut nur häuffiger wuchern würde ; die nach den ausgereuteten Gras-Wurtzen aufgeworffene Erden soll man alsobald / nach verrichteter Arbeit / mit den Händen / oder mit einem Häunlein zu ebnen/und die Pflantzen / so etwann durch das Ausjetten gerigelt und rogel gemacht worden / sanfft und sacht wieder eindrucken.

Es gehören aber allein zum Jetten die jenigen / so der Kräuter oder Unkräuter genugsame Erkanntnus haben / damit nicht das Böse gelassen / und das Gute vertilget werde / so durch ungeschickte grobe Leute bald geschehen kan ; wann man aber je zuweilen dergleichen Gesinde brauchen muß / ist ihnen zu befehlen / daß sie nichts/ was sie nicht gar wol kennen / ausreissen sollen. Und diß alles solle weder bey gar zu heissen Wetter fürgenommen seyn ; und weil auch in den Gängen / so wol grossen als kleinen / die Gras - Wurtzen nicht ausbleiben / müssen sie / bey dörrem trockenem Wetter mit einer scharffen Schauffel / im abnehmenden Monden abgestossen/und diß Koth zusammen in ein Ort/wo es nicht viel unter Augen kommt/(wie alles Jett-Gras) gehäufft werden / gibt / wann es verfault / eine köstliche gute Erden/an statt der Dung zu gebrauchen; besser ists aber/ wann das Unkraut überhand nimmt / daß mans gar umgräbt / es mit allem Fleiß auswurtzelt/ und wieder zusammen ebnet ; Krottenblumen oder Teuffels-Milch / so von ihm selber wächst / muß man/ sonderlich unter den Kräutern / so man in die Kuchen/ und zum Salat braucht / bey Zeiten ausjetten / ehe sie noch Saamen bekommen / dann wo sie einmal sich besaamen/ sind sie hernach übel zu vertreiben.

Zum Jetten gehöret auch das Stutzen und Beschneiden/ daß sie desto dicker wachsen / wie an Rosen/ Hagendorn / Ribeseln / Rauten/ Lavendel/ Hyssop und dergleichen zu sehen ; damit sie auch ihre Krafft verdoppeln/ einen lieblichen Geschmack bekommen / damit die Frucht desto eher zeitiger / wie an den Melonen zu spühren / daß die Kuchen-Kräuter nicht so bald in den Saamen schiessen / und man sie desto länger zur Kuchen gebrauchen kan ; geschiehet auch zur Zierd / wie an den Garten - Geländern und Buchsbaum zu sehen. Diß muß nun ein vernünfftiger Gärtner auch nach Beschaffenheit des Mondes anstellen / was er will / daß bald wieder wachsen soll / im wachsenden und was zur Zierd gestutzt wird / im abnehmenden Monden/ dieses bey feuchtem / und jenes bey trockenem schönen Wetter.

Cap. XVI.

Vom Saamen - Abnehmen.

Die Saamen abzunehmen/kan keine gewisse Zeit vorgeschrieben werden/sowol wegen ungleicher Art der Gewächse / als auch Hitze oder Kühle des Sommers/ daher einem Gärtner zu wissen gebühret / welche reiff sind / und abzuleesen/ oder welche noch länger stehen müssen.

Die Farben der Saamen sind nach ihrer Eigenschafft unterschiedlich / schwartz/ braun / röthlich / geel/ dunckel ; man kans am gewissesten sehen/ wann man sie zwischen den Fingern druckt/ daß sie etwas widerstehen/ und sich nicht zusammen quetschen lassen/ das ist ein Zeichen/ daß sie vollkommen sind.

Weil aber vielerley Kräuter / sonderlich die grossen/ Zusätze haben/und in viel Stämme sich austheilen/nicht auf einmal / sondern nach und nach blühen / Saamen tragen und zeitigen / als müssen auch solche Saamen nicht auf einmal reiffes und unreiffes abgeleesen / sondern nach und nach gesammlet werden.

Viel Gewächse sind / als Rettich / Lattuck und andere / die gar ungleich abzeitigen / darum etliche nur die Stämme ein paar Spannen länger oder kürtzer abschneiden / und in ein saubers lüfftiges Zimmer aufhängen/ am besten aber thut man/ wann man die Wurtzen mit sammt dem gantzen Stammen auszichet/und an einem reinen schattichten Ort aufhänget / so wird die den Wurtzeln überbliebene Krafft nichts desto weniger über sich wallen / und die Zeitigung ihres Saamens in wenig Tagen nicht ohne Verwunderung befördern.

Die meisten Saamen werden zu Ende des Augusti und bey nächst-folgenden Herbst abgenommen / man verwahret sie auf allerley Weisen / etliche thun sie in darzu gemachte mit vielen Fachen abgetheilte Saam-Schachteln/ deren vier / fünff / oder mehr aufeinander stehen ; etliche haben rechte Saam-Kästen / mit unterschiedlichen Lädlein / die haben sie an einem temperirten lüfftigen Ort stehen ; weil aber / wann sie dick übereinander liegen/ und keine bequemliche Lufft haben/ gerne ersticken und erstecken/ und damit zum Säen untüchtig werden / daher sie etliche in Papieren oder leinenen subtilen Säcklein/oder in irdenen Geschirzlein verwahren/ und in die Höhe hangen oder stellen/ damit sie vor den Mäusen verwahret bleiben.

Diß ist auch nicht zu vergessen / daß die Saamen/ die im wachsenden Liecht geleesen werden / früchtiger und gedeylicher bekommen / weil ihr Lebens - Balsam zu der Zeit kräfftiger und thätiger / als Lunâ decrescente, seyn soll.

Cap. XVII.

Vom Gärtner.

WEilen von dem Baum-Gärtner in dem vorigen Buch etwas angeführet worden / wollen wir hier allein des Gärtners gedencken / der den Kuchen-Artzney- und Blumen-Garten zu verwalten habe. Da ist nun kein Zweiffel / daß es nicht eine solche Person seyn solle / die allerseits / ihr anbefohlenes Ampt betreffend / genugsame Wissenschafft / merckliche Erfahrung / und fleissige Fürsorg habe / sich keine Arbeit verdriessen lasse / selbst Lust und Freude darzu trage / der Zeiten bequeme oder unbequeme Begegnussen wol betrachte / bey ungelegenem Wetter nichts unterstehe / oder bey wolbekommlichen etwas unterlasse / nüchtern / arbeitsam / wachsam / unverdrossen / aufmercksam / gelernig / doch / so zu sagen / auch dabey fürwitzig sey / dann / wie der Fürwitz sonst in allen Haußwirthschafften mehr Schaden als Nutzen zu bringen pfleget / so hat doch der Gartenbau dieses Privilegium und Erlaubnus / daß man wol zu Zeiten etwas versuchen / und einen kleinen Fürwitz begehen darff / wañs nur in Sachen geschicht / woran / wann es etwa mißräthet / so hauptsächlich nicht gelegen / und der Vernunfft und natürlichen Einstimmung und Anmuth nicht gantz entgegen lauffet.

Herr de Serres sagt: Gleichwie ein Goldschmied alle andere Eysen- und Metall-Schmiede übertrifft: Also soll ein Gärtner vor allen andern Bauleuten der Erden / billich an Verstand und Wissenschafft den Vorzug haben.

Er muß alle Handgriff und Vortheil wissen / auch der Hände nicht schonen / sintemal ein starcker Rucken / gute Füsse / scharffe Augen / geschickliche Hände / ein unermüdeter Arm / und vor allen Dingen eine Lust und Zuneigung / auch genugsame Gedult darzu gehören; doch sind alle diese schöne und nöthige Eigenschafften nicht wol angewendet / wann die redliche Aufrichtigkeit und Treu an einem Gärtner ermangeln / die einige Untreu vergället und vergifftet alles Lob / allen Ruhm / allen Fleiß / Kunst und Wissenschafft / so rar / so groß und verwunderlich sie sind / wann sie das Gemüthe tyrannisirt / so sind auch Faulheit / Trunckenheit und Müssiggang / solche Klippen / darauf eines Gärtners Glück und Wolergehen zu scheitern gehet. Ob er der Sternen Lauff und Wirckung (wie etliche haben wollen) verstehen solle / duncket mich / sey ein zu schneller Sprung von der Erden in den Himmel / und glaube ich / daß die besten Astronomi, will nicht sagen / die grösten Verführer / doch aufs wenigste die schlimmesten Gärtner sind.

Wann ein Gärtner / aus den natürlichen Bauren-Regeln / bey einem gleichen / die Witterung und Vermuthung der Veränderung; zum andern / des Mondes Lauff verstehet / ob er ab- oder zunimmt / so ist es genug; ich habe selbst einen Gärtner gehabt / der weder lesen noch schreiben können / aber gleichwohln den Bauren-Calender aus den Bildern und Figuren / des Mondes-Wechsel also verstanden / daß / wann er in des Mondes Kugel / daß sie zur lincken Hand gewichen / gesehen / hat er wol gewust / daß der Mond im Wachsen sey / hingegen / wann er mit der rechten Hand (seiner Meynung nach) in des Mondes Hölen greiffen können / daß er im Abnehmen sey; davon ich einmal / seine einfältige Beobachtung betrachtend / diesen Pentametrum gemacht habe: Dextera diminuit; crescere læva facit. So soll auch ein guter Gärtner / die allgemeine Regeln und Bedencken im Umgraben / Anbau / Jetten / Giessen / Verpflantzen / Ausnehmen und Einsetzen / wol wissen und üben. Alles Ungezieffer soll er / so viel möglich / wissen zu vertreiben und zu tödten. An Jahren soll er ebenfals mittelmässig seyn / dann gar zu jung hat keine Erfahrung / und gar zu alt / weder Lust noch Kräfften; er muß wissen einen Garten / er sey rund / viereckicht / dreyeckicht / lang / oder ungleich / mit einer geschicklichen Abmessung einzutheilen / soll alle Arten / Wartungen und Wesen der Gewächse in Ubung und der Practica haben / sie an die ihnen gehörige Orte zu setzen / und ihnen ihre Gebühr zu leisten; so soll er auch die vornehmsten in Bettlein und Scherben stehende Gewächse mit gewissen von Bley oder Messing geschlagenen Numeris bezeichnen / und eben diese Numeros in einem absonderlichen / nach den vier oder sechs Theilen des Gartens aufgeschriebenen Buch / gezeichnet haben / damit er / in Collationirung derselben / gleich Rechenschafft geben könne / was eines oder das andere seye.

Den Zeug / was zur gantzen Garten-Arbeit gehöret / soll er sauber und rein halten / am gehörigen Ort verwahren / und / im Bedörfens-Fall / jederzeit / ohne verdrießliches Verweilen / wissen zu finden / indem einer / der eine Sach / die er haben soll / nicht finden kan / eben so viel ist / als hätte ers gar nicht; daher die Ordnung und der Fleiß alles an die Hand geben / der Vergeßlichkeit zu Hülff kommen / alle Beschwernüssen erleichtern / und der Arbeit Verdruß und Sorgen sehr vermindern und benehmen.

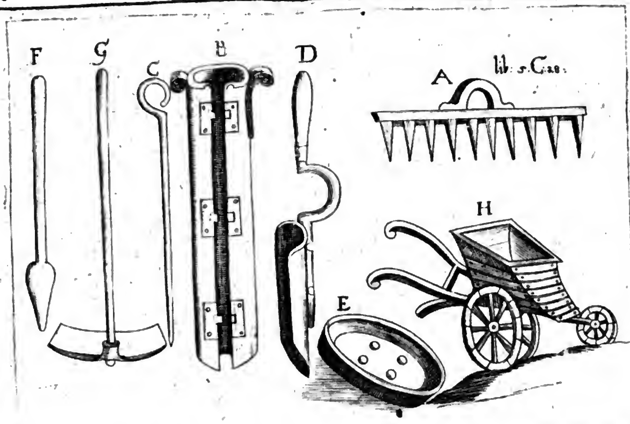
Cap. XVIII.

Vom Gartenzeuge.

EIn Gärtner / der doch diesen Nahmen mit der Warheit verdienet / solle doch im Erdmessen nicht unerfahren seyn / damit er / von was Form er sey / einen Garten gereimt und zierlich möge austheilen / sich auf den Maß-stab / Winckelhacken / Zirckel und Meßschnur mit ihren beygehörigen Pflöcken verstehen / alles aufs Pappier wol aufzeichnen / und also auf Begehren / in diesem Stuck / seine Herrschafft vergnügen und erfreuen könne.

2. Muß haben allerhand Grabscheid und Schauffel / flach und krum / breit und rund / auch Hauen grösser und kleiner / das Erdreich aufzuhacken; item / zum Umsetzen.

3. Eine



3. Eine Stütz-Scheer / damit er die Spalier-Gesträuche / Buchsbaum / und andere Kräuter sauber und gleich abstutzen kan.

4. Glatte und gezändelte / hölzerne / auch eysserne Rechen / die Erden nach dem Umgraben zu vergleichen / den Saamen einzupicken / und die Schrollen zu verkleinern.

5. Kleine Käumlein / Kast und Setzhöltzer von Holtz oder Eysen / die kleinen Gewächse / Buchsbaum / Garten- und Blumen-Sachen umzusetzen / und desto bequemlicher in die Erden zu bringen.

6. Allerley Scheibtruhen oder Schubkarren / Erd und Dung hin- und her zu bringen / auch das Jett-Graß und andere Unreinigkeit aus dem Garten wegzuführen.

7. Eine scharffe etwas eingebogene Hauen / und Schauffel / die Gänge von dem Unkraut zu säubern; darzu des Ferrarii Rastrum Gallicum wol dienlich / der von eysernen starcken Blech formiret ist / einer Spann-lang und vier Finger-hoch / obenher vom Eysen stärcker / das allgemach gegen der untern Seiten abnimmt / das stärckere Theil an einem höltzernen Stiel geheFftet / so zum Gang ausbutzen sehr bequem ist. Vid. fig. sub Lit. G.

8. Ein von starcken Blech gemachte Reuter / oder Sieb / darmit man die Erden von den Steinen absondern und zu besten Gewächsen brauchen kan.

9. Item / ein anderes Sieb von eysernen Drat / mit weitern Löchlein / oder / welches besser / man hat ein grösser Drat-Sieb / welches wie ein Pultbret lehnet / darwider man die Erden mit Schauffeln werffen / und also Grobes und Geschlachtes voneinander absondern kan.

10. Allerhand Messer und Schnitzer / groß und klein / die man hin- und wieder zum Stutzen / Beschneiden / und andern Sachen gebrauchen kan; item Näbinger / grösser und kleiner / Aalen / subtile Löchlein zu machen / einen Schleiffstein und kleinere Wetzstein / den Zeug / wann stumpff worden / zu schärffen und auszuwetzen.

11. Eine drey-spitzigte Gabel / die Dung aufzuladen und auszutheilen / auch darzu gehöriger Krampen oder Hacken / die Dung auf die Better zu ziehen / so zwar mehr aufs Feld / als in die Gärten gehörig.

12. Einen Pflantzer / nach der Figur A, mit vielen gleichen Zähnen / damit man Löcher in die Erden machen / und Bohnen / Faseolen / Lupinen / rothe Ruben / Kichern und Erbsen hinein stecken kan; wann sie die Breite eines halben Bettes haben / ist am gelegensten mit ihnen fortzukommen.

13. Eine höltzerne Trage mit vier Füssen / und vier Handheben / oder auch ohne Füsse / darauf man Scherben und eingesetzte Gewächse hin- und wieder bringen kan.

14. Allerley Sprütz-Krüge / groß / klein und mittelmässig / von engern und weitern Löchlein / darmit man / nachdem eine Pflantze viel oder wenig Wasser bedarff / ihm Genügen leisten könne.

15. Allerley geflochtene Körbe aus weidenen Rinden oder Rüthlein / die Blumen und das Kielwerck hin und wieder zu bringen.

16. Der Tubus extractorius, wie ihn P. Joh. Baptista Ferrarius beschreibet / ist von eysernen starcken Blech / wie ein ziemlich Röhren / wie eine Stuck-Ladung oder ein Hohlziegel formirt / fünff Zoll breit und drey Schuh hoch / wie die Figur B, anweiset / auf der einen Seiten offen / mit zusamm-gefügten Beschlägten / die durch einen eysernen Drat sub C gesperret werden; oben hat der Tubus zwey Handheben / damit kan man ein Gewächs aus seinem Bett mit samt der Erden ausheben / und in ein anderes transferiren / darzu vor eine Grube / in gehöriger Grösse muß bereitet seyn / in diese setzt man den Tubum, zeucht den Drat / der ihn zusammen hält / gemach heraus / so gehet er also voneinander / daß sein inhabende Pflantzen / samt ihrer Erden / gemach in die neue Herberg / ohne Empfindung der Enderung / sich einfinden / und also ungehindert fortwachsen kan; ja es las-

sen

sen sich gar Blumen aufheben/ die schon in procinctu sind zu blühen/und blühen auch also ungesetzt/ohne einige Verhinderung fort. Man muß den unten geschärfften Tubum tief in die Erden stossen/ und das Gewächs mit samt der Wurtzen fassen/darnach den Tubum sanfft zur Erden neigen/ bis er samt der Wurtzen oder Kiel in der Erden abgeledigt ist; diß aber geht nur im linden oder befeuchten Erdreich an.

Zum starcken leimichten Grund aber gehört sub D, (17.) ein Ausheb-Bohrer von starcken Eysen / und unten wol geschärfft/ damit man allerley Gewächse und Zwiebelwerck geschicklich aus der Erden ausnehmen und fortsetzen kan / die hat man grösser und kleiner.

18. Allerley von Stroh/Glas und Rohr geflochtene und gemachte Deckel/ damit man die zarten Gewächse im ersten Frühling vor den unbeständigen gähen Frösten versichern und zuhüllen kan.

19. Stroh- und Rohr-Decken/ zu eben dem vorigen Ende / damit meistens die Mist-Better zu Nachts/ bey besorgender Kälte / verwahret werden.

20. Eine auf dreyssig oder mehr Klaffter lang mit einem Haspel / darauf man winden kan/ aus Saphet gemachte / und aufgewundene Meßschnur mit ihrem Hefftteysen/ damit man die Gäng und Bettlein abmessen/ austheilen / einrichten und vergleichen / auch die Kräuter und Sträuchlein an den Gängen gleich setzen kan.

21. Er soll allzeit einen Vorrath haben von allerley Kehrbesen / item allerley glatte und ästige grosse und kleine Stecken Latten / Stangen/ Verschlag-Nägel / solche bey denen schwachen und aufkletterenden Gewächsen und in den Geländern zu gebrauchen/auch von groben starcken hanffenen Garn allerley Bindfäden / eines oder das andere nach Nothdurfft anzuhefften.

22. Allerley Geschirr von Holtz mit eysernen Reiffen/oder von Erden/auf allerhand Form nach Belieben geziert/die schönen und raren Gewächse darinnen zu haben/oder auch Nachtes damit zu decken; auch die Blumen-Töpffe mit kleinen zwey Finger breiten Rinnlein unten herum formiren lassen / darein man Wasser giessen/ und damit den Ameissen den Zutritt verwehren könne / die Geschirr sollen wenigst Daumens-dick / und der Boden unten etliche Löchlein haben; Item allerley grössere und kleinere Siebe/ die Saamen zu läutern und auszuputzen; Item eine Latern / damit er bisweilen bey Nachts / wann er Diebe vermercket/ nachsehen kan; etliche Mausfallen / das Ungezieffer abzufangen; einen guten Wetzstein/Messer und Stemmeysen zu schärffen; allerley bley- kupfferne Blechlein mit ihren Numeris, damit er die Gewächse bemercken/ oder hohle Rohr oder Holder / darunter er die Zettel verbergen kan; Item Zirkel/ Winkelhacken/ Linial/ Bleystefft / Rötelstein/ Pensel/ Meßstab und Bleywage.

23. Gespaltene Töpffe / darinn man durch das Ablactiren Aeste von edlen Obstbäumen einpflantzen/ und also dieselbe gute Art vermehren kan.

24. Gute Schnitt- und Reiff-Messer/ samt einer Schnitzbanck/allerley Sachen darauf zu machen/ so täglich im Garten fürfallen.

25. Allerley Schachteln / Gläser/ Säckel und Kästen / die Saamen sauber darinnen aufzuheben/und vor den Mäusen zu verwahren.

26. Feuchtungs-Scherben/ sub E, sind drey Finger hoch / und sechs Finger breiter in der Circumferentz als die Geschirr sind / daß sie allenthalben um drey Finger dem Geschirr vorgehen / haben in der Mitten drey oder vier erhöhete Knöpfflein / darauf die Garten-Töpffe/eines quers Fingers hoch/stehen können; in diese giesse man Wasser/ das wird durch die Boden-Löchlein des Garten-Geschirrs über sich/ zu Bewässerung des Gewächses/fein gemach aufgezogen/ist für die Gewächse heilsam/ die / wann ihnen Wasser auf das Keimlein oder Grötzlein kommt/ leichtlich faulen/ das wird durch diese Feuchtigungs-Art verhütet/ weil die Wurtzen natürlicher Weise das Wasser von untenher gern in sich saugen / wird auch die fette Erden oben durch das Giessen nicht hinweg gewaschen / oder gar zu hart und klebicht gemacht.

27. Einen Stoßstecken von Eysen/ Löcher in die Erden für die Pfähle zu machen/ sub F.

28. Rastrum Gallicum sub G; beschreibet P. Joh. Baptista Ferrari in seiner Flora, die Bettlein damit zu vergleichen.

29. Zum Beschluß muß ich aus Herrn Harsdörffers Delitiis Mathem. Tom. 3. part. 7. quæst. 15. andeuten/einen Schubkarren zu machen/ darinnen man noch so viel und leicht führen kan/ als in andern zween; der muß drey Räder haben/deren die zwey grossen dreymal so groß sind/ als das kleine; auf der Ebene und Berg-auf/ wendet der Karrenmann das Angesicht gegen dem kleinen Rad/ Berg-ab gehet er vornen an/ und hält den Karren hintersich zuruck; also wird ein jede Last leichter zu führen seyn / wann der grosse Last vorgehet / wie hier das meiste auf dem kleinen Rad beruhet/und machen die hintern grossen/ das vordere kleine geschwinder gehen; die Figur hiebey sub H.

Cap. XIX.

Vom Garten-Hause.

Es ist kein Zweiffel / gleichwie einer Heerde Schaf die getreue Aufsicht eines Schäfers / der einem Staat die fürsichtige Klugheit einer Obrigkeit vonnöthen / also auch die nahe Gegenwart des Gärtners seinen Gewächsen sehr bequem sey und wol zu statten komme / daher muß eine Wohnung darinn der Gärtner leben soll/ nahe hinbey und nicht weit entfernet seyn.

Gegen Norden (wann es seyn kan) hart an dem Garten/ nicht nur/ daß die Inspection desto bequemer / sondern auch / daß sothaner Situs die frostigen Mitternachts-Winde zuruck halte/ keinen Schatten mache / und dazugegen die Einsetz-Keller und Gewölbe desto geschickllicher / und denen Winter-Gewächsen nützlicher seyen.

Die Oeffnungen davon sollen gegen Mitternacht / die Fenster aber seiner Wohnstuben gegen Mittag/ das ist/ gegen den Garten gehen/ damit er denselben im Gesicht haben/ er selbst/ oder durch seinen Jungen/ zu jedem Vorfall an der Hand seyn/ und auf ungetreue diebische Leute seine Obsicht haben könne/ und nicht unter der jenigen Zahl seyn/ die zwar fremder Diebe Stehlen verhindern/ aber selbst dort und da ihre Anhänge haben/ denen sie eines und das andere/ auch offt das beste aus dem Garten/ verpartiren/ und darnach den Herrn überreden wollen / es sey verdorben: Also damit nicht ein Dieb dem andern zur Wache aufgestellet sey/ ist am besten des Herrn nachsichtige Emsigkeit und kluge Kundschafft/ dardurch er/ von seines Gärtners Beschaffenheit sich informiren / und in einem und andern darnach reguliren könne; daher auch am besten/ wann der Ausgang deß Garten-Hauses also gelegen / daß der Herr aus seinen Zimmern drauf sehen kan/ wer ein- oder ausgehet; doch weil dieses nicht überall seyn kan/ muß man sonst/ so viel möglich / durch kluge Mittel/ allen Anlaß zur Untreu abschneiden/ und einen Verdächtigen in steter Furcht und Sorgen halten. Ist auch gar gut/ wann der Gärtner bey Hause einen guten Ketten-Hund/ dunckler Farbe/ um bey Nacht nicht erkannt zu werden / hält / den er Nachts kan loß lassen/ mit seinem Bellen und Wachsamkeit die Nacht-Diebe abzuschrecken / sonderlich wann er groß und grausames Ansehens ist.

Von dem Garten-Hause aber zu reden/ muß selbiges mit lüfftigen trockenen Kammern und Böden / wie auch mit einem Einsetz-Keller und Gewölbe versehen seyn/ darinnen es nicht eingefrieren / und die Winter-Gewächse auf das beste mögen erhalten seyn; auf den Böden kan man die abgeschnittene wolriechende Kräuter / so zur Artzney / Bädern und Fußwassern gehörig/ in saubern Kisten / oder in grossen Säcken aus Papier aufgehangen behalten; die Kammern aber / darein etwas Wärme von den Stuben schlagen und einschleichen / also die Kälte mässigen möge / sollen zu dem Sämelwerck dienen/ die doch vor den Mäusen verwahrt / und dennoch nicht gar von der Lufft müssen verbannet oder eingekerckert werden.

Da soll er auch über Winter den Gartenzeug aufheben / daß er ihn säubern/ ausbessern / theils von neuen machen/ und was etwan abgehet/ herbey schaffen solle.

Der Einsetz-Keller oder Gewölb muß guten Platz haben/ darinnen alle Gewächse geraum stehen können/ muß auch etliche mit Läden gemachte/ von frischen Sand angeschüttete Bettlein haben / darinn man die Saam-Kräuter und Wurtzen (davon gleich soll gesagt werden) halten kan / und je näher dieses an der Hand / je besser ists/ und je öffter kan man darzu sehen.

Wofern aber das Garten-Haus/ der Beschaffenheit des Orts halber/ nicht kan gegen Mitternacht stehen / und muß etwan gegen Morgen oder Abend seyn / muß es doch eine solche Distanz (sonderlich wann es Sudwärts läge) haben / daß es der Sonnen Strahlen nicht verhindere oder aufhalte. Vom Winter-Hause zu reden / wollen wir ins künfftige sechste Buch verspahren.

Cap. XX.

Vom Aus- und Einsetzung.

Wir wollen hier nicht von den raren köstlichen Garten-Gewächsen oder Blumen handlen/ weil davon das nächste Buch handlen solle/ sondern allein von Garten-Sachen/ was zur Kuchen und auf die Tafel gehörig ist/ weil alle dergleichen Garten-Gerüchte im Winter viel angenehmer scheinen/ und auch/ wo nicht den Winter durch/ doch bis über die Helffte desselbigen/ können erhalten/ und nach und nach verspeiset werden; zudem ist auch solche Bemühung darzu nöthig / daß man Capuskraut/ Kohl / Ruben/ Möhren/ Rettich/ Cicori/ Spenat/ rothe Ruben/ Steckruben/ Cardi/ und was dergleichen ist/ kan den Winter durch erhalten/ daß man sie in dem nächsten Frühling zum Saamen in dem Garten wieder aussetzen/ und den Saamen davon samlen kan.

Alle Kuchen-Gewächse nun die müssen zu Ende des Octobers / oder Anfang des Novembers/ später oder früher/ nach dem die Jahrs-Witterung ist/ bey schönem Sonnenschein / trockener Zeit/ und wanns Windstill ist / aus den Garten ausgenommen/ und in dem Keller oder Einsetz-Gewölb / da vorhin schon etliche Bettlein mit Laden eingefast/ und mit Sand beschüttet worden/ daselbst fein ordentlich beyeinander eingelegt/ und also vor eingreiffender Kälte verwahret werden; darzu sind vonnöthen geflochtene Rohrdecken oder Strohflechten/ die Thüren und Fenster / bey grimmiger Frost/ zu verhüllen.

An etlichen Orten werden auch die Artischocki-Wurtzen aus der Garten-Erden genommen/ und in die Keller gesetzt/ welches doch eine grosse Mühe und schlechter Nutze ist; wie sie aber heraussen mögen beschirmet werden/ will ich bald/ wann ich davon in specie handlen werde/ Meldung thun. Auf dieses alles nun/ was eingesetzt wird/ soll ein Gärtner fleissige Obsicht halten/ daß sie von dämichten / dünstigen Feuchtigkeiten nicht anbrüchig werden / oder gar verfaulen/ oder/ daß sie die Mäuse und Ratzen/ die sich des Winters an dergleichen Ort pflegen zu retiriren/ nicht angreiffen und verzehren; da muß man gute Katzen anfangs mit Scherblein/ darinnen Milch ist/ hinab gewöhnen/ und stets etliche Mäusfallen richten; oder läst man die Katzen/ wegen ihrer Unsauberkeit/ nicht gern hinein; mag man diesen schädlichen Gästen/ mit Arsenicum und dergleichen ein tödtliches Panquet zurichten / davon sie crepiren und verrecken müssen; allein muß er auf solchen Fall Acht haben / daß kein Kind / oder auch kein Hund/ oder ander nützliches Thier hinein komme / welches dann/ mit fleissiger Versperrung der Thüren / leichtlich zu verhüten.

Die Sachen/ welche zum Tisch gehören / werden ohne dis nach und nach gebraucht/ dabey allein die Bescheidenheit zu halten/ daß man das/ was am wenigsten bleibt/ und etwan die geringste Anzeigung einer Fäulung gibt/ am ersten heraus nimmt/ und das Dauerhafftigste auf die letzte spahrt; was aber im künfftigen Frühling



zum Saamen geordnet ist/ das muß/ wann die Nacht-Fröst aufhören/ in ein wohlzugerichtetes Gartenbettlein (worzu die Nord-Winde nicht gelangen mögen) eingesetzt/ solches aber vorher mit vier oder sechs Pflöcken und Stangen also umgeben werden/ daß man diese Saam-Stengel/ bey Nachts mit Stroh-Decken/ oder mit Tanne-Graß/ so wol oben als auf den Seiten/verwahren könne/ biß das Wetter gelinder wird/ und sie nach und nach der Lufft gewohnen; alsdann raumt man alles weg/ und lässt sie neben andern angebauten Gärtlereyen nach Belieben wachsen/ biß sie zeitigen/ dann wird der Saame/ nachdem er früher oder später reiff wird/ zu unterschiedenen Zeiten abgenommen und verwahret.

Was über Winter in die Keller versetzt wird/ als Artischocki/ Caulifior, Antivi und dergleichen/ ist besser im Sand/ als in die Erden gegraben/ fault weniger/ und bleibt wohlgeschmacker.

Antivi über Winter zu behalten: Man nimmt sie im Herbst mit der Wurtzel aus/ und bindet die Blätter an der Spitzen mit einem Faden zusammen/ und legt sie dann in trocknen Sand/ so bleiben sie über Winter frisch uñ schön/ daß man sie im Frühling wieder pflantzen/ oder nach und nach zur Speise geniessen kan.

Cap. XXI.

Vom Ungeziefer/ und sonderlich Mäuse zu vertreiben.

Es ist keine Vergnügung oder Lustbarkeit im menschlichen Leben anzutreffen/ wo nicht zugleich Verdruß und Ungelegenheit sich beyfügen solte; der Garten hat so viel Feinde/ daß ein fleissiger sorgfältiger Gärtner wol Ursach hat/ allenthalben auf der Hut zu stehen/ und allen begebenden Fällen mit kluger Fürsichtigkeit zu begegnen/ und solche/ so viel es seyn kan/ abzuwenden.

Die Mäus und Ratzen sind nicht die geringsten/ welche alles unter und ober der Erden angreiffen/ benagen und wol gar auffressen/ und wann sie einmal überhand genommen haben/ ist ihnen hart zu steuren.

Daher ein Gärtner aufsichtig seyn solle/ wann er im Frühling die Bettlein am ersten umgräbt/ und hin und wieder Mäuslöcher findet/ es sey in den Gängen oder sonst in den Winckeln/ (welches aber noch besser/ wann es im Jenner und Hornung seyn kan) daß ers alsobald mit hineingegossenem Wasser austräncke/ und wann sie naß heraus wollen/ erschlage/ damit sie/ ehe sie Junge haben/ und sich überflüssig mehren/ vertilget/ oder doch verringert werden.

Herr Elßholtz lehret dieses Stücklein/ die Mäuse zu fangen/ mit einem Wasser-Kessel/ welcher der Erden gleich eingegraben/ und darüber ein Stroh-Dach ein/ auf vier niedrigen Pfählen/ zu Verhütung des Regens/ aufgerichtet wird. Auf das Wasser streuet man viel Spreuer/ daß es bedeckt werde. Von obern Theil des Dachs hanget herab einige Speise/ oder eine Hand voll Haber-Aehren/ doch also/ daß sie das Wasser nicht berühren. Es wird aber/ meines Erachtens/ der Kessel ein paar Spann über das Wasser gehen müssen; sonst kämen die Mäuse ohne Zweiffel wieder heraus.

P. Augustinus Mandirola will/man soll ein Katz oder mehr ausziehen lassen/das Fell mit Stroh anfüllen/wol zunähen/aufrichten mit Höltzern/als ob sie auf vier Füssen stunde/ und dahin stellen/ wo es viel Mäuse gibt/bestreicht sie aber vor mit ihrem eigenen Fett/ so werden die Mäuse davon fliehen; theils nageln Speckschwarten an/ und bestreuen sie mit Arsenico oder Mercurio sublimato, muß aber an einem Ort seyn/ wo kein ander Thier darzu kommen mag.

Oder man mache Zeltlein von Meel/darunter gestossen Glas und Gips vermengt sey/ auch etwas wenigs Hönig oder Speck darunter/so verrecken sie/ so ich aber gleichwol probirt/ und befunden/ daß sie es nicht leicht angreiffen. Oder nimm klein gepulverten Gips/ fähe ihn wol/ und vermische ihn mit wol abgetriebenem Käse/ wann sie davon fressen und darauf trincken/ so wird der Gips in ihnen hart wie ein Stein/ daß sie davon verrecken müssen.

Colerus schreibt/ das Decoctum Nicotianæ soll alle Mäuse vertreiben/ wann man damit sprenget. Wo sie in den Kammern/ Zimmern/ Gewölbern und Kellern sind/kan man anfangs einen Teller auf 2. Messer auf eine Banck legen/ und ihnen Hanff/ Weytz/ Habern/ oder was sie gern essen/ darauf ābern/ daß das Teller nicht weiche/ und sie also des Orts gewohnen/hernach nimmt man das Teller/ schlägt gegen einander über zween hölzerne Nägel ein/ daß sie recht mitten das æquilibrium und Gewicht halten/ steckt zwey Messer in die Banck so weit/ daß die zween Nägel/ die im Teller sind/ eingelegt werden können/ und das Teller mit dem einen Ort ein wenig auf der Banck aufzuliegen komme/hernach nimmt man ein Speckschwärtlein oder was dergleichen/brennt es/ daß es einen starcken Geruch bekomme/nagelts auswärts an Teller/ und setzt einen tieffen Kessel halb voll Wassers drunter. Wann nun die Mäuse wieder zu ihrer Mahlzeit kommen wollen/ und sich den Speck nahen/ so schnappt der Teller unter sich/ und wirfft sie ins Bad/ die Speckschwarten aber bleibt am Teller angenagelt/ also kan man in einer Nacht alle Mäuse fangen/ die im Zimmer sind. Am besten ist/ diese und alle andere Künste gebraucht im Februario/ ehe sie noch Jungen haben/ so sind sie am besten auszurotten.

P. Job. Baptista Ferrarius schreibt in seiner Flora lib. 3. cap. 3. daß man 10. oder 12. lebendige Mäuse in ein weites wol-vermachtes Geschirr/ ohne alle Speiß oder Nahrung einschliessen solle; bis sie der Hunger nöthigt/ daß sie einander selbst angreiffen und auffressen. Wann nun alle/ bis auff eine/ die stärckeste (welches man durch ein gelassenes Glas oder Löchlein ausspehen kan) gefressen sind/soll man dieselbe hernach auslassen/ so werde sie dieser Speise gewohnet/ nichts als Mäuse fressen/ so lang eine verhanden ist/ der man denn zuletzt durch Maus-Fallen oder auf andere Weise das Tranckgeld geben könne.

Herr Colerus setzt auch dieses Stuck/ welches nicht unglaublich scheinet/ mit folgenden Worten: Man soll ein lediges Bier- oder Weinfaß nehmen und ihm den einen Boden ausschlagen/ und am selben Ort das Faß mit einem Pergament oder Haut/ wie man über Paucken und Trommlen zu ziehen pflegt/ überziehen/ doch soll man/ ehe und zuvor man solches thut/ inwendig an dem untersten Boden einen Ziegelstein auf die hohe Seiten legen/ und Wasser ins Faß giessen/ so hoch der Ziegelstein ist/ darnach so soll man ein Bret an das Faß lehnen/ und aufs Bret so wol/ als aufs Pergament/ Weytzen-Mehl/ Hanff/ und was sie sonst gerne essen/ streuen: Wann sie nun etliche Tage nacheinander dahin gewehnet seynd/ so soll man mitten ein Creutz ins Pergament schneiden/ daß sie hinein fallen in das Wasser/das drinnen ist; welche nun zum ersten hinein kommt/ die schwimmt zum Stein/ und setzt sich darauf/ daß sie aufs Trockene komme/ darnach wann ihrer mehr hinab fallen und also auch zum Stein schwimmen und darauf sitzen wollen so wollen sie die andern nicht hinauf lassen/ und beissen sich mit einander um den Sitz/so dencken die andern/ so es von aussen hören/ sie beissen sich etwann/ ihrem Brauch nach/ um das Essen/ und lauffen zu/ und wollen auch Beute holen/ die bekommen sie auch/ wann sie hinein zu ihnen fallen.

Man könnte diese Kunst wol auch in einem Garten probiren/wo es viel Mäuse gibt; sie sind sonderlich den Artischocki-Wurtzen im Winter gefährlich/ man soll aber Holunder-Stäblein oder Schwebel darzu stecken und streuen/ so sollen sie wegfliehen.

Item/soll man von Roß-Hüfen/oder noch besser von Esels- oder Maulthier-Hufen rauchen/oder mit Ochsen- oder Kühe-Klauen/oder mit Eberwurtzen/Attich-Kraut und Himmelbrand-Wurtzen. Item soll man eychenen Aschen in ihre Löcher streuen/so werden sie schäbicht/und sterben davon; Attich mit samt der Wurtzen/ in die Zimmer gelegt/ soll sie auch vertreiben.

Dieses Recept ist mir auch für bewährt gegeben worden/so ich zum Beschluß hieher setzen will: Nimm todte Mäuse/ todte Krebsen/ und todte Spatzen; man muß alles starck stinckend werden lassen/hernach in einen Hafen gethan/ verlutirt in einen Backofen gesetzt/ zu Pulver verbrennt. Von diesem Pulver nimm ein Loth und zwey Aechtring Wasser/ laß es einen zwerch Finger einsieden/ hernach mit einem ströhenen Büschlein Aehren daselbst gesprützt/wo sich das Ungezieffer aufhält/dardurch sollen sie unfehlbar vertrieben werden.

Cap. XXII.

Von Maulwürffen.

Die Maulwürffe sind den Gärten so wol als den Wiesen und Feldern gefährlich/ weilen sie/ wo der beste Grund ist/ am liebsten wühlen/ weil alles/ was sie mit ihrem Aufwerffen/ loß machen/ von der Sonnen-Hitz verdorret/ und alles verdirbt/ was sie mit ihren Hauffen überschütten. Und dis thun sie darum/ weil sie gern Regenwürmer fressen/ und also denselbigen nachspühren. Sie halten ihre gewisse Gänge/ die sie nicht leicht verlassen. Im Frühling/ wann sie streichen/ lauffen sie am meisten und öfftesten ihre Fahr-

ten durch / und können damals am besten gefangen werden.

In einem gar alten geschriebenen Buch hab ich gefunden / man soll einen Zwiebel braten / und auf einen Scheer-Hauffen / den er erst aufgeworffen / sacht und stille legen / und ein wenig dabey warten / so komme der Scherr bald herfür / daß man ihn leicht erschlagen mag.

Man nimmt auch Mäus-Pulver / oder Nießwurtzel oder Kraenäugel unter Gersten-Mehl / mit Eyerklar und ein wenig Honig / zum Teig gemacht / und Kügelein daraus formirt / und in die Löcher und Fahrten der Maulwürff gethan / so sterben sie davon.

P. Tylkowsky de Re agrariâ pag. 212. schreibet / die Maulwürffe fliehen / wann man in ihre Hauffen höltzerne Spieß einstecket / daran vorher Fische gebraten worden sind. Etliche hangen einen Maulwurff an denen Orten / wo sie sich aufhalten / an einen Holtz auf / und glauben / daß die andern dardurch vertrieben werden. Achaz Sturm in seiner 126. Haußhaltungs-Regel: die Maulwürffe wühlen auf die Erden um der Regenwürme willen / weil sie solche gerne fressen / daher kan man sie tödten / wann man ihnen mit vergifften Regenwürmern richtet. Das Grüntallerische geschrieben Haus-Büchlein meldet: Scherren oder Maulwürffe zu vertreiben / soll man auf die Löcher Knoblauch / Schwefel / Asanck und Zwiebel legen / so lauffen sie heraus / als wären sie toll: Morgens um 7. Uhr / deßgleichen auch auf den Abend / kan man auf sie warten / wann sie auswerffen / kan man sie mit einer scharffen Schauffel (so man Achtung gibt) leichtlich heraus werffen. Pelles Taparum elaboratæ mulieribus prosunt contra Colicas passiones, & matricis dolores, etiam ad dolores uberum ex partu contractos, wann man Brustflecke daraus machen läst / sie müssen aber nicht in die Kürschner-Beiß gelegt / sondern nur mit Beiß überstrichen und gelidert werden; wer in einem Glied Reissen und Schmertzen hat / der lege ein gantz ungelidertes Maulwurffs-Bälglein über / also auch das Lohfeuer und kalte Gicht / es zertheilet und vertreibet die Schmertzen; die mit dem Podagra geplagte / mögen ihre Strümpffe damit füttern lassen / ejusmodi pelles unà cum pedibus, ad genam positæ, quâ dentes dolent, lindert die Schmertzen; Maulwürffs-Zähne / so einem lebendigen ausgebrochen / wann schon die Kinbacken daran bleiben / rein gewaschen / in ein Becherlein gelegt / Geträncke darüber gossen / und die kleinen Kinder / welchen die Zähne aufgehen / eine Zeitlang davon trincken lassen / lindert nicht allein die gegenwärtige Schmertzen / sondern es thut ihnen die Zeit ihres Lebens kein Zahn nicht wehe. Wer einen Maulwurff ohngefehr antrifft / soll er denselben in seiner blossen Hand so lang halten / biß er stirbt / und darauf das vordere rechte Pfötlein mit den Zähnen abbeissen / soll angehangen wider die Frayß dienen; Item / einen oder mehr Maulwürffe im Mertzen gefangen / in einen neuen unglasirten Topff gethan / aufs beste mit Leim oder Sauertaig verlutirt / in einen Backofen gesetzt / wann man das Brod ausnimmt / und zu Pulver gebrannt / in einem Mörsel gestossen / gesiebt / und wohl verwahrt / damit keine Lufft darzu kan / einem Kind / das die Frayß hat / einen Messerspitz davon in Lindenblüh- oder Mayblumen-Wasser / einem ältern Kind etwas mehr / einem alten Menschen aber zwey Messerspitz voll eingegeben / ist ein gewisses Antidotum, wann die krancke Person darauf schläfft / so kommt sie / nächst Göttlicher Hülff / gewiß mit dem Leben davon / kan sie aber zu keinem Schlaff kommen / so stehet es sehr gefährlich mit ihr / ist vielmal probirt / und richtig befunden worden. Wann man von diesem Pulver / gemeldter massen / einer Person / so das schwere Gebrechen zum erstenmal hat / mit zwey oder drey Löffel voll Mayblümel-Wasser / (da es schon ein Schlag-Wasser / so mit Rheinischen Wein eingebaisst und distillirt worden wäre /) eingibet / so hat man sich die gantze Lebens-Zeit nicht mehr dafür zu besorgen. Item / jetztgedachtes Pulver mit Honig und Spieß-Glas vermengt / ein Sälblein daraus gemacht / und Pflaster-weise aufgelegt / tödtet den Wurm an Menschen und Viehe; abgestreiffte Maulwurffs-Bälglein auf Geschwulsten gelegt / vertreibet solche. Talpæ vivæ pes anterior amputatus, aut tres aut quinque guttulæ sanguinis inde emanentes vino rubro mixtæ, mulieribus menstruum cessans reducunt. Dens viventi adhuc Talpæ excussus, in dolore dentium appensus dolores sedare creditur.

Tanara schreibt / man soll geriebene Aepffel mit Arsenico mischen / oder Feigen und Rosincken / oder gestossene Nüß / geriebenen Käß / und was sie sonst gern essen / so kommen sie gewiß um / wann man ihre Löcher mit Lorbeer-Blätter verstopfft. Wann sie am Herausschliessen die Blätter anrühren / so sterben sie / dann die Lorbeer-Blätter sind ihnen ein Gifft; so doch bey uns entweder wegen Ermanglung der Blätter hart zu thun / oder doch wegen der Würckung zweiffelhafftig.

Theils nehmen an statt des Mehls / gehackt Fleisch / weil es aber im Sommer bald stinckend wird / ists besser mit Mehl gethan / wann man vor Tages / oder kurtz vor der Sonnen Auf- oder Niedergang (wie D. Elßholtz meldet) wie auch kurtz vor oder nach einem fruchtbaren Regen / da sie in ihren Minen am fleissigsten arbeiten / acht hat / und wo sich die Erden reget / mit einer Hauen oder Schauffel sie heraus wirfft / oder mit einem Morgenstern oder starcken höltzernen Schlägel ein oder etliche starcke Schläge darauf thut / so werde er davon betäubet oder getödtet / den Wind aber must du in acht nehmen / daß er vom Maulwurffs-Hauffen gegen dir gehe / sonst merckt er den Menschen bald und fliehet.

Es hat Caspar Jugelius, ein Naumburger / in Herrn Abraham von Thumshirn kleiner Oeconomia, oder Hauswirthschaffts-Bedencken / die er Jugelius am Tag gegeben / hinten-an ein kleines Tractätlein vom Maulwurffs-Fang beygefügt / darinnen er eine Fall beschreibt / dardurch sie leichtlich können gefangen werden / meldet auch / es sey das bequemste Mittel sie zu vertilgen / und schreibt / daß man sie mit den Händen leicht fangen kan. So bald als einer in einem neuen Bette wühlet / tritt man die Fahrt hinter ihm zu / etliche stossen ein Grabscheid dafür / und fährt nachmals mit zweyen Fingern hinter ihm her / nimmt ihn heraus / und wirfft ihn wider die Erde.

Damit man aber ehe möge gewahr werden / wo die Thier / nach Vertrettung des Ritts / wiederum auf seyn / und zu reiten fortfahren / steckt man kleine weisse sichtbare Stecklein nicht fest / in die zertrettene Fahrten gar gemachsam / damit / wann der Maulwurff daran rühret / ein Stäblein umfalle. Wann man nun diß sihet / daß ei-

nes ligt/ laufft man geschwind hin/ und hebt ihn heraus/ darnach sihet er nach dem andern Stäblein/ und so offt eins fällt oder sich reget/ so thut er/ wie erst gesagt/ so lang einer vorhanden ist. Wann aber einer abwärts geht/ und man ihn nicht mit der Hand erreichen mag/ und hat auch keine Hauen noch Schauffel bey sich/ so giesse man nur eine Kanne voll Wasser ins Loch/ so muß er übersich. Theils nehmen einen dicken Laden oder Schwärtlein/ vornen wie ein Grabscheid formirt/ daran sind viel grosse Stacheln eingemacht/ und fest verwahret: wann dann ein Stäblein umfällt/ und man merckt/ der Maulwurff sey vorhanden/ so stossen sie mit den Stachel starck auf ihn loß/ und ziehen ihn heraus.

Im Winter (sagt besagter Jugelius ferner) wann Thau-Wetter einfällt/ und die Wiesen überall voll Wassers fliessen/ liegen die Maulwürff zu oberst in dem Hauffen/ wann man dann zur selben Zeit (da sie auch nicht ausweichen können) einen oder mehr barfüssige Leute in die Wiesen schickt/ die mit Schauffeln die Hauffen behende abstossen/ so bekommt man sie leichtlich/ wann auch schon etliche in die Löcher fallen/ müssen sie doch/ wegen des Wassers/ gleich wieder heraus/ oder ersauffen darinn.

In grossen Wasserfluthen/ halten sie sich in Hügeln/ hohlen Weiden und in Zäunen auf/ dann muß man zu ihnen waten und sie vertilgen/ wie man kan und weiß.

Im Frühling und Sommer gebe man nur Achtung/ wo sie sehr grosse Hauffen neulich aufgeworffen: wann solche auf vierzehen Tage also gelegen/ so grabe man darein/ so wird man ein Nest voller Jungen darinnen finden.

Herr Laurenbergius gibt noch einen andern/ und seiner Meinung nach/ gewissen Rath/ daß man 2. 3. oder 4. Viertel-Eimeriche Fäßlein/ nachdem der Garten ist/ biß auf das obere Ende/ eingraben/ und also fest verstossen solle daß sie nicht wancken mögen; darnach soll man mit einem höltzernen langen Stössel auf den Boden und allen Seiten (wie man in Mörsern pfleget) stossen und einen grossen Hall machen/ in allen Fässeln/ so werde dieser Schall das gantze Erdreich durchdringen/ und in ihrem leise Gehöre einen solchen Schrecken verursachen/ daß alle weit fliehen/ und schwerlich wiederkehren würden.

Andere wollen/ man soll einen lebendigen Krebs in der Maulwürffe und Mäus Löcher schieben und kriechen lassen/ so vertreiben sie diß Ungezieser/ und weil sie meistentheils darinnen sterben und stinckend werden/ so ist auch dieser Gestanck ein Ursach/ daß sie sich heraus begeben/ und davon weichen.

Die Alten haben viel abergläubische Dinge von Vertreibung des Ungeziefers geschrieben/ welche nützlicher zu vergessen/ als hier anzuführen. Unter andern ist dieses eines der Natur am gemässesten/ und also am wahrähnlichsten/ daß man im Auswärts/ wann sie anfangen zu streichen/ einen Topff in die Erden/ daß der Grund einer Hand breit darüber gehe/ eingraben/ und einen lebendigen Maulwurff hinein des Abends legen solle/ der werde Nachts/ wann er andere höre ihre Buhler-Liedlein singen/ ihnen allein bekannten Ruff/ die andern an sich zu locken/ oder ihrer Stimme nachzueilen/ antworten/ und die andern an sich bringen; ich hielte aber für/ daß den gefangenen Thieren ihre Anmuth zur Buhlerey viel eher vergehen als angereitzt werden solte/ weil auch ein in der Wolffs-Gruben ligender Wolff seiner natürlichen Grausamkeit aus Forcht vergisset/ und kein anders zu ihm einfallendes Thier beleidigt. Also wird dieses Mittel billich dahin gestellt.

Doch könte es wol auch seyn/ daß das gefangene Thier/ wann es seines gleichen vernimmt/ ettwann Hülff von ihnen erfordere/ und diese/ aus Mitleiden und guter Meinung dem Gefangenen beyzuspringen/ darüber selbst gefangen werden/ als wie die Schweine die Art haben/ einem Hülff-ruffenden Schwein/ mit grosser Begierd und Geschrey/ zuzulauffen.



Cap. XXIII.

Werren.

Dieses Ungeziefer ist nicht überall bekannt/ und glückselig sind die Ort/ wo man nichts davon weiß/ ist ein schädliches/ und den Gärten feindseliges Thier/ fast eines kleinen Fingers lang und Fingers dick/ einer geelbraunen Farb/ hat einen zwiespitzigen Rüssel/ (darum sie auch von etlichen Erdkrebsen genennet werden) hat sechs Füsse/ und wühlet mit seinem Rüssel/ greifft die Gewächse unter der Erden an/ und frisst sie ab/ Frantzösisch werden sie Courtillieres, und von denen in Languedoc (nach Herrn de Serres Zeugniß) Sterpi und

Taille-sebe (weil sie den jenigen Zwiebeln sonderlich gefährlich) von Herrn D. Jonston aber Gryllo-talpæ genennet / sind von vornen fast wie ein Krebs anzusehen.

Dieses Thier bleibt meistentheils unter der Erden / darinnen es seine Nester rund geformet / aus erhärteter Erden / gleich schier wie Löchlein in den Wachsfladen machet / und seine Eyer dort einleget.

Die Eyer sind hartlecht wie ein Horn / gelb und gläntzend / zerdruckt geben sie eine öhlichte Feuchtigkeit von sich. In einem einigen Weiblein sind 164. Eyer gefunden worden / wie in Herrn D. Thom. Bartholini Actis Medicis Volum. 4. Observat. 2. fol. 5. zu sehen ist.

Wann sich das Wetter ändern will / so schreyet diß Unziefer schier wie ein Grill / doch etwas heller / mit einem zittrenden Gethöne / daß man ihn über 200. Schritt hören kan. Sie fressen an allen Garten-Pflantzen die unterste Wurtzen ab / daß davon das Kraut verwelcken muß / und man solches / wann man anziehet / gantz stumpff abgenagt heraus nehmen kan.

Solche nun zu vertilgen / soll man zu Ende des Herbstes / im Garten hin und wieder unterschiedliche Gräben ausholen / und die mit frischer Dung anfüllen / dahin werden sich die Werren / so wol wegen der Wärme / als der Winters-Kälte zu entfliehen / stracks begeben und einlogiren; daselbst nun kan man sie zu Anfang des Frühlings im Februario / mit samt ihren Nestern / Eyern und Jungen heraus suchen / und vertilgen lassen / oder einen oder mehr Häfen voll sied-heisses Wasser darauf gegossen / und hernach die Dung fleissig durchsucht / und die gantze Brut / alt und junges miteinander ausgerottet.

Herr de Serres meldet ferner / wo man in einem Garten Hanff neben der Bette anbaue / hassen die Werren diesen Geruch / und fliehen davon; daher rathsam wäre / den Garten in vier oder sechs Theil abzusondern / und jährlich einen mit Hanff zu bauen. Wo man Werren spühret / soll man Häfen also eingraben / daß die Erden drey oder vier zwerch Finger hoch darüber gehe / diese Häfen kan man mit Wasser das dritte Theil anfüllen / einen Laden darauf legen / und es vorher unter dem Laden / um den Hafen herum / ein wenig mit Wasser einfeuchten / so werden sie unter der Erden bald geschlichen kommen / sonderlich des Nachts / hinein fallen und ertrincken; dieses dient am meisten / wann trockenes und dürres Wetter ist.

Wann man Wasser auf ungelöschten Kalch giesst / und die Dung / die man in dem Garten brauchen will / damit begeusst / sollen keine Werren Schaden thun; theils stecken erlene oder eychene Zweige an dieselben Ort / so sollen sie dafür fliehen.

P. Timotheus von Roll / ein Capuciner / in seinem Blumen-Büchlein meldet / daß / wann man sie spühret / man Salpeter im Wasser zergehen / und den Ort begiessen soll / wo man aus der Pflantzen Niederlag / ihre Gegenwart mercket / sie sollen davon sterben. Er glaubt auch / daß sie sich am steinichten Boden und unter den Fundamenten des Gemäuers aufhalten; wiewol sie / meines Erachtens / lieber einen festen gedungten Boden haben.

Andere fangen das Ungezieffer / als Werren / Käfer / Würm / solcher gestalt: Man macht zu Abends mit einem dicken Stecken ein Loch in die Erden / so zwölff Zoll dick und fünff Zoll weit ist / und legt ein wenig Stroh darauf / so fähet man das Ungeziefer bey der Nacht / Morgens kan mans tödten und vertilgen.

Cap. XXIV.

Von Erdflöhen und Maucken.

Die Erdflöhe und Maucken wachsen vom dürren Wetter / wanns lang nicht regnet / da muß man / so bald mans mercket / etliche Morgen nacheinander die Pflantzen und Gewächse mit frischem Wasser besprengen / und hernach diß Ungezieffer abklauben lassen. Die Erdflöhe werden mit angesätem Hühner-Koth oder gepülverten Saumist vertrieben; Oder drey Krebse in ein Schaff Wasser gelegt / neun oder zehen Tag darinnen ligen lassen / und die Bettlein oder Gewächse damit begossen.

Für die Erdflöhe: Netz den Saamen von Ruben oder Kohl / ehe du ihn bauest / mit Baum-Oel / so schaden keine Erdflöhe / und die Ruben werden mild davon / und sieden gern.

Theils dörren gewisse bittere Schwammen / die man in Oesterreich Pfifferling nennet / machens zu Pulver / und rühren oder mischen es mit dem Saamen / den sie anbauen / oder mengen weissen zerstossenen Senff-Saamen darunter / oder reiben ihn vorher mit ungelöschten Kalch / oder streuen darauf Ameissen mit samt ihren Hauffen hinein; es beduncket mich aber / das heisst ihm selbst Läuse in den Peltz setzen / dann ich zweiffle / ob die Erdflöhe oder die Ameissen ärger sind / die viel mehr aus denen Gärten zu vertilgen / als hineln mit Fleiß zu bringen; andere wollen / man soll Galbanum anzünden / und sie damit beräuchern.

M. Joh. Pescelius in seiner Garten-Ordnung / im dritten Buch / am eilfften Capitel / lehret für die Erdflöhe diß für eine gewisse / und von ihm selbst probirte Kunst: Zerhack oder stoß Knoblauch klein / geuß Wasser darauf / und laß wohl weichen / alsdann giesse dasselbe von Knoblauch abgesiegene Wasser auf den Saamen / den du säen wilt / und dich der Erdflöhe besorgest / als Ruben / Kappes / blauen Kohl / Lein / Senff / Kressen und dergleichen / laß es ein wenig darauf stehen / darnach seihe das Wasser von Saamen wieder ab / und säe ihn / die Erdflöhe lassen ihn zu frieden; du must aber den Saamen / wann er zusammen klebt / durch viel reiben / wieder voneinander bringen; du darffst dich auch nicht besorgen / daß Ruben / Kraut / oder andere Saamen / den Geschmack vom Knoblauch behalten / dann das Erdreich zeucht solchen Geschmack aus dem Saamen gantz in sich.

Die Maucken (wie etliche schreiben) kan man mit Essig / Senff und Petroleum vertreiben / oder mit ungelösch-

gelöschtem Kalch-Wasser darauf gegossen und sie mit einem Pensel damit beträuffet. Das Stein-Oel halte ich für verdächtig/weil es zwar die Maucken vertreiben/ hingegen aber das gantze Gewächs verderben und abdorren machen kan; ich habe bey feuchtem Wetter diese grüne Maucken/ die sich gern an Rosenstauden / Artischocki und andere Gewächse anlegen/mit einem scharfen Bürstlein gemach abkratzen / und also vertilgen lassen/ daß ihrer davon weniger worden.

Die Erdflöhe kan man auch mit eychenen Aschen / subtil auf die Pflantzen gesäet/vertreiben. Herr Colerus sagt/ man soll das Wasser/ damit die gerissene und ausgenommene Fische gewaschen worden/ über die Gesäete giessen.



Cap. XXV.

Vom schädlichen Geflügel.

Unter den Garten-Dieben ist der Spatz oder Sperling nicht der geringste/ weil sie ihre Nester überall nahe bey den Gärten/in den Rinnen/ unter den Dächern/und in allen Ecken/Hölen/ Löchern und Winckeln des Hauses machen/sich häuffig vermehren/ wo sie einmal an ein Ort gewohnen/ den Winter durch in den Städeln und Kästen / den Sommer in nächsten Feldern und Gärten ihre Nahrung Hauffenweise suchen/ und nicht allein Spanische Weichsel und Peltz-Kerschen / sondern auch in den Garten-Bettern die frisch-angesäete Saamen ausklauben/ sich darinnen baden / und also dem Gärtner vielerley Verdruß und Schaden verursachen.

Diesen einen Abbruch zu thun/ ist das beste/im Winter die Städel und Kästen vor diesen Raub-Geflügel wol verwahrt/ und alle Eingänge verstopfft / damit sie nirgends einmögen / hernach richtet man ein Schlag-Netz oder Hurten an einem gewissen Ort/nicht weit vom Stadel/ äbert ihnen etliche Tag mit Haber-Aehren / Hanff und dergleichen Sachen / was sie gern fressen / damit sie des Orts gewohnen / und sich nichts Böses besorgen / dann es ein arglistiger Vogel; wann sie dann häuffig zur Mahlzeit kommen / und sich des wenigsten besorgen/ werden sie mit jähem Uberfall gefangen und erwürgt. Da kan man nicht allein Spatzen/ sondern auch Emering / Fincken und dergleichen ertappen / und also den Sommer über vor den Spatzen Friede haben ; auch schiest man sie mit Röhren mit Schrot-Staub.

Theils lassen in dem Stadel oder Kasten nur ein Ort offen/ wann sie dann hinein kriechen / wird ein Fürfall angezogen/ und die diebischen Gäste verarrestirt/ die es dann mit der Haut bezahlen müssen / daß sie hernach in dem Garten keinen Schaden thun mögen.

Sie werden auch mit Leimspindeln / aufgesteckten Netzen/ Fallen/ Mäschen/ Klapper- und Windmühlen/ und mit allerhand Scheuhe-Larven / gefangen / oder doch abgeschreckt und scheuhe gemacht; Oder wann man bey den Bettlein Vögel ihrer Art / lebendig oder todt/ aufhänget/ so werden die andern nicht trauen anzunahen.

Ferrarius rathet / man soll ihnen ein Gäst streuen / davon sie dämicht/ wirfflich und mit Händen gefangen werden ; als/ man soll ihnen allerley Getrayd in Wein mit Tormentill gesotten/oder mit Bilsen-Saamen und Fliegen-Schwamm/oder in Brandwein geweicht/ darinnen

innen schwartze Nießwurtz gekocht / fürstreuen / will man ihnen den Tummel aus dem Kopff bringen / möge man ihnen Essig um den Schnabel streichen.

Herr Harsdörffer im 3. Tomo seiner Mathematischen Erquick-Stunden / Part. 8. quæst. 8. man könne die Vögel leicht von den fruchtbaren Bäumen abhalten / wann man nur ein Knoblauch-Haut an den Ast / oder nachdem der Baum groß ist / derselben mehr anbindet / so wird der scharffe Geruch die Lufft also erfüllen / und den Vögeln also zuwider seyn / daß sich keiner darzu nahen wird.

Wo aber die Nachtigallen / die wegen ihrer anmuthigen Frühlings-Music ohne diß hoch zu erhalten; item Rothkählichen / Rothschwäntzel / Muckenfanger und dergleichen Vögelein / (wie sie pflegen sich in die Gärten zu gewöhnen) soll man solchen ihre Nestlein nicht zerstören / oder andern zu verwüsten gestatten / weil sie allerley Garten-Würme / Ameissen und anders Ungezieffer auf-fressen / und also dem Gärtner einen guten Reuterdienst thun / der ihnen nicht mit Undanck zu belohnen / dann / wo sie mercken / daß sie und ihre Jungen verfolget werden / halten sie nicht lange Stand / werden untrausam / und begeben sich endlich gar hinweg und an andere Oerter.

Vor den Hühnern / waserley Art sie auch seyen / groß und klein / ist der Garten-Eingang äusserst zu verwahren / weil sie nicht allein alles verwüsten und abfressen / sondern auch mit ihrem Kratzen und Scharren grossen Schaden thun / vornemlich aber die Pfauen / mit ihrem hohen Fliegen / daß ihnen kein Zaun / keine Mauer / ja kein Haus zu hoch ist / darüber sie sich nicht schwingen können; daher sie entweder gar abzuschaffen / oder der eine Flügel abzustutzen / davon sie nicht übersich mögen / sondern wann sie auffliegen wollen / stracks übern Hauffen fallen / und ihnen daher den Lust müssen vergehen lassen.

Sonst wann die Baum-Früchte zeitig / thun die Krähen / Aglastern und Raben auch nicht wenig Schaden; es ist auch ein anderer Kirschen-Dieb / den die Lateiner Oriolum, Gesnerus Wittewal und Pyrolt / die Oesterreicher aber Kugelfihaus / wegen seines Geschreyes / nennen / ist in einer Amsel Grösse / das Männlein am Leib schön liecht-gelb / das Weiblein gelbweißlicht mit schwartzen Schwing-Federn vermischt / die kommen in die Kirschen-Bäume / wann sie zeitig sind / sind aber leicht zu schiessen / weil sie sich mit ihrem Geschrey selbst verrathen.

Cap. XXVI.

Von schadhafften Thieren.

Die Verwahrung des Gartens bestehet nicht allein / daß er mit hohen Mauren / starcken Plancken und festen Zäunen versehen / sondern auch daß die Pforte / der Eingang und die Thür / eine oder mehr / so viel ihrer sind / mit fürsichtiger Verwahrung und steter Einsperrung versorget und versichert seyen / dann wo man solche nicht fleissig zuhält / sie durch Faul- und Nachlässigkeit offen oder halb offen lässet / so hilfft die übrige Einfassung nichts / einigen Schaden zu verhüten. Das schädlichste Thier / das die Gärten verderben kan / und die am meisten hinein zu brechen trachten / sind die Schweine / die nicht allein alles / was von edlen und guten Gewächsen und Früchten verhanden / aufnaschen und verwüsten / sondern auch mit ihrem Rüssel aufwühlen und zu Grund richten.

Das nächste schädliche Thier darnach sind die Ziegen / die mit ihren Zähnen die schönsten und edlesten Peltzer abbeissen / und mit ihrem gifftigen Biß abdorren machen.

So gehört auch diß billich unter die Garten-Gesetze / daß / wann jemand des Gartens Besichtigung zu geniessen belieben würde / er doch von sich selbst der Bescheidenheit seyn solle / keine / sonderlich grosse Hunde / mit hinein zu nehmen / weil sie die angebauten Bettlein von Früchten / Gewächsen und Blumen / niedertretten / oder wol gar eine Lagerstatt darinnen machen dörffen.

Die Katzen sind zwar ein subtiles leichtfüssiges Thier / die gar sacht und leise zu gehen und zu schleichen pflegen / weilen sie aber dannoch offt / wo sie Mäus spühren / ihnen nachfolgen / und im Durchlauffen Schaden thun / als ist besser / wann die Mäuse durch andere Mittel / wie droben gedacht worden / mögen vertrieben werden / also daß man der Katzen im Garten gar nicht bedarff.

Zu dem sind die Katzen auch unsaubere garstige Thier / die mit ihrem Gestanck des Gartens edlen und gesunden Geruch offtermals verfälschen. Die Hund sind im Garten / wann die Bettlein im ersten Frühling neu zugerichtet / und die Gewächse zart und subtil / gar nicht zuzulassen / weil sie nicht allein mit ihrem graben / die Mäuse und anders Ungezieffer suchende / die Bettlein umwühlen / sondern auch / weil sie mit ihrem schertzigen Gespiel im Frühling alles durchrennen und vertretten; daher / wann ja ein Hund des Nachts einzusperren / soll er angehenckt seyn. Viel bestecken die neu-angebauten Bettlein mit Distel und Dornen / dardurch so wol Hund als Katzen der Lust / sich darauf umzutummlen / benommen und verleidet wird; welche Mühe aber / mit Wolverwahrung des Gartens und Abschaffung beschwerlicher Thier / wol kan gespahret seyn.

Die Hasen können / wo es Garten-Mauren hat / ohne diß nicht einschleichen / wo aber Zäune und Pallisaden sind / da finden sie leichtlich ein Schlupff-Löchlein dardurch sie eindringen / und die junge Peltzer / mit Abnagung der zarten Rinden / verderben können; daher zwischen den Zaunstecken / so ein wenig weit voneinander stehen / allzeit einer Elen lang ein Pfahl entzwischen einzuschlagen / und also dieser Paß zu verwahren.

Cap. XXVII.

Vom übrigen Ungezieffer.

Von Ameissen und Baum-Rauppen ist im vierdten Buch Part. 2. cap. 31. und 32. von den Erdflöhen und Kraut-Würmen aber soll im siebenden Buch / bey dem Capus-Kraut und Kohl-Pflantzen gedacht werden.

Nur dieses will ich aus Petr. Bellonio ex libello de neglectâ stirpium curâ beysagen / da er sagt: Ad abigendas formicas Tithymali cujusque generis plantæ ex aquâ decoctum, utiliter ipsarum latibulis inspergitur.

Sind noch übrig die Schnecken / sonderlich die kleinen weissen und graulichten / welche keine Schalen oder Häusel haben / aber denen Garten-Gewächsen sehr gefährlich seynd / und in einer Nacht in den zarten und jungen Pflantzen und aufgehenden Gewächsen viel Verwüstung anrichten / sind sonderlich den jungen Cauliravi und Köhl-Pflantzen auffsätzig / daher etliche zerschnittene Ruben darzwischen gestreuet / lassen sie die Pflantzen zu frieden / und fressen die Ruben; sie kommen nicht leicht herfür / ausser nach einem Thau oder Regen / wann früh Morgens darauf die Sonne scheinet; so ist wol der beste Rath / man lasse sie einen oder zween Tage in Töpffe oder Becken zusammen klauben / und ins Wasser werffen / oder gebe sie den Hühnern; man kan sie auch zu andern Zeiten in den nächsten Sträuchen finden / da sie unter den Blättern zu kleben pflegen.

Alle Würme und Schnecken / auch in den Gärten / sterben / wann man die Erden / oder den Boden / mit gesaltzenem Wasser besprenget / darinnen Knoblauch gesotten worden / damit kan man die Kästen / das Fletz und die Wände besprengen / dann der Geruch davon tödtet sie; diß thut auch der Segenbaum / Bibergail / Schwefel / Hirschhorn / Epheu / Holunderblühe / Wermuth / Rauten / Farrenkraut / Mentastrum, Abruten / so dem Gewürm alle zuwider und verhasst sind. Wann man ein Faß / darinnen eingesaltzen Fleisch oder Wildpret gelegt / in dem Garten in die Erden eingräbt / daß es tiefer als die Erden sey / so kriecht alles Ungezieffer hinein; doch sind die Regenwürmer sehr wohl in der Artzney zu brauchen. D. Becher in Zoologiâ fol. 92 sagt: Regenwürme treiben trefflich den Harn und den Schweiß / stillen den Schmertzen / zertheilen / erweichen / öffnen die Verstopffungen / vermehren die Milch / heilen die Wunden und Nerven / werden sonderlich im Krampff / Schlag / und beederley Geel- und Wassersucht / im Grimmen / Scharbock / lauffendem Gicht / und wider die Würm der Kinder / innerlich und äusserlich gebraucht; einzunehmen / zerreibt man solche / doch erstlich wohl gewaschen mit Wein / trockts dann durch ein Tuch / oder trocknet die Würm in einem Backofen und pulvert sie / Dosis hujus est ʒj ad ℈iß. äusserlich thut man die Aschen davon in einen hohlen Zahn / stillet die Zahn-Schmertzen; das Pulver mit Mehl übergelegt / lindert das Podagra; per Balneum M. ein Wasser daraus gebrannt / ist gut den Wassersüchtigen. Das Oel daraus wird also gemacht: Nimm anderthalb Pfund im Wein wohl ausgewaschene Regenwürmer / gieß darauf Ol. Rosar. Omphac. lib. ij. Vini ℥ij. coq. in dupl. vase ad vini consumptionem. Anodynon est, cujus potu in revulsionibus nervi recreantur & confortantur. Liquor lumbricorum: ℞. Lumbricos lotos & per stupam aut muscum purgatos, cibentur aliquandiu cum vitellis duris, ut lutei fiant, postea pone in phiolam hermeticè clausam, quam pastâ panis circumvolve, & inclibanum pone, resolventur lumbrici in oleum, quod per colaturam à fecibus purga, valet ad Scorbutum & Hydropem, cum Syr. de Cinamomo Dosis à ʒij. ad ʒß.

Die Heuschrecken in den Feldern zu vertilgen / sagt die Spanierin Donna Oliva Sabuco de Nantes in ihrem Colloquio de las cosas que mejoraran las Republicas Tit. 14. also: Wann viel Heuschrecken die Felder verwüsten / sollen 30. 40. oder 50. Menschen mit Spitzgerten in die Felder gehen / und der fünffte Theil davon sollen starcke höltzerne Stössel oder Tremmel auf dem Nacken tragen: Wann sie nun ins Feld kommen / sollen sie sich in zwo Reyhen abtheilen / und sich beederseits in einen Circkel schüessen / daß einer von dem andern zwey oder drey Elen weit sich absondere / dann sollen sie / auf gegebenes Zeichen / mit den Spitzruthen anheben zu treiben / und immer näher zusammen tretten / so werden sie viel Heuschrecken in ihrem Mittel einschliessen / die mögen sie hernach zertretten / oder mit den Stösseln zerquetschen; und also mögen sie / nach Grösse des Feldes / mehr Circkel machen / biß alles Ungezieffer vertilget ist / richten auch 50. Mann mit dieser Ordnung mehr aus / als wann sonst 300. im Feld / ohne Ordnung die Heuschrecken vertilgen wolten.

Die Ohrhölen sind nicht so viel denen kleinen Garten-Gewächsen als den Bäumen schädlich / weil sie sich überall / wo die Rinden ein wenig geschälet und eröffnet ist / daselbst einschleichen / und mit ihrem Unflath den Baum vollends verderben; wann man sie an einem Baum siehet / soll man ein paar ausgehohlte Daumens-dicke Holunder-Aeste / ein paar Spannen lang / die auf der einen Seiten mit einem Holtz vermacht sind / daran hangen / des Nachts werden so viel Ohrhölen hinein kriechen / als hinein können / alsdann kan man Morgens vor Tags / mit einem darzu bereiteten Holtz das offene Theil auch schnell verstopffen / und hernach in einen Topff Wasser / halb angefüllt / auslähren und sie ersäuffen / und diß mag man wiederholen / so lang eine verhanden ist / biß man sie vertilge; sie halten sich gerne auf unter den Banden von Weiden / damit die Zäune und Geländer gebunden werden / dahin kan man besagte Holunder-Röhren also anhängen / daß sie das offene Loch Seitswärts kehre / und weder Regen noch Thau hinein fallen möge / dann wo sie inwendig naß würden / kröchen sie nicht hinein.

Von den Bienen-Faltern / davon die Baum- und Kraut-Rouppen herkommen / kan man sich entledigen / wann man bey Nachtes / oder wann Regenwetter entstehet / sie bey dem Köhl / Issop / Salbe und andern Kräutern / dahin sie sich zur Ruhe begeben / aufsuchen / und zertretten lässet / und je zeitlicher man solche im ersten Frühling abfangen kan / je besser ists / weil sie hernach bald anfangen ihre Brut anzusetzen / so mit zeitlicher ihrer Vertilgung verhindert wird.

Die Regenwürmer sind am leichtesten zu vertilgen / wann man / so offt man im ersten Frühling und im

Herbst

Herbst den Garten ins gemein pflegt umzugraben / sie fleissig aus der umgeworffenen Erden in die Töpffe zusammen klaubt / und sie hernach im Hof dem Hüner-Geflügel / nach und nach fürwirfft / die sie nicht allein gerne fressen / sondern auch feist davon werden; will man sie aber in Teiche schütten / werden die Fische nicht weniger eine angenehme Nahrung daran haben; sonderlich seynd sie im ersten Frühling am fleissigsten / wann man die Bettlein umgräbt / zusamm zu klauben / damit sie wegkommen / ehe sie brutig werden; wann man die Erden begiesset mit Wasser / darinnen Hanff-Kraut oder Körner gesotten / oder Salnitri, oder vom ungelöschten Kalch erhitzt ist / so müssen sie bald herfür kommen.

Joh. Rudolph. Glauber schreibt de Menstruo universali p. 149. und in Explicat. Miraculi Mundi, num. 25. Er habe es aus der Erfahrung / daß / da er das Nitrum fixum in Wasser zertrieben / und auf die Better gegossen / seyen die Würmer so häuffig heraus gekrochen / daß er in Kurtzen alles Gewürm aus dem Garten vertrieben.

Herr Elßholtz setzet: Man könne sie aus den Blumen-Töpffen dergestalt vertreiben / daß man in das Loch ein Reißlein steckt / und so fort auf dieselbe Seiten des Topffes etlichmal starck anklopffet / so werde der Regenwurm sich bald durch ein ander Loch herfür thun.

Wer in seinem Garten viel Grillen hat / und sie vertreiben will / sagt Tanara, oder Heuschrecken / der laß fünff oder sechs gestutzte Wachteln hinein / die werden sie alle auffressen; damit aber die Wachteln desto lieber bleiben / thue er ein Weiblein in ein Vogel-Haus / so werden sie nicht leicht davon fliegen.

Petrus Bellonius in libello de neglectâ stirpium curâ, Problem. 19. vermeint / alles was in Geschirr oder Bettlein gesäet wird / habe keinen grössern Feind / als die Regenwürme / indem sie anfangen einzuwurtzen / und die Schnecken / wann sie anfangen zu keimen / und diese beyde setzen im Frühling eine grosse Menge Eyer / die sie ausbruten; deßwegen habe Herr René von Bellay die Erden mit samt der Dung sieden lassen / und dardurch diese schädliche Brut vertrieben.

Die Erd-Krotten / so sich sonst gerne bey dem Salve (der deßwegen mit darzwischen gesetzten Rautenstöcken zu versichern ist) aufhalten / kan man hin und wieder in dem Garten Bretter legen / darunter giessen / sonderlich / wann ein heisser Sommer ist / so kan man sie des andern Tags leichtlich darunter finden und spissen; so fallen sie auch offtermals in die Häfen / die man wegen der Werren eingräbt.

Die Schlangen sind am besten zu vertreiben / wann man ihnen nachspührt / und sie todt schlagen lässet; man sagt auch / wann man Knoblauch in ihre Höhlen stecket / soll man sie damit verjagen.

Die Spanischen Mucken / will Constantinus, sollen / mit Galbano und Küh-Mist geräuchert / vertrieben werden.

Eben dieser Autor sagt / daß sie die Reben nicht beständcken sollen / wann man die Rebmesser mit Schleiff-steinen / so mit Oel / darinnen solche Mucken geweicht worden / bestreicht / und die Reben damit schneidet; sie sollen auch verrecken / wann man Esels-Cucumern-Wurtzen auf eine Kohlen legt / und einen Rauch damit machet.

Wann man mercket / daß in den Geschirren / wo man kostbare Gewächse hält / verborgene Würmer in der Erden stecken / so man an den matten Blättern des Gewächses leicht abnehmen kan / soll man das gantze Geschirr vier Finger tief unter das Wasser halten / und etwann eine viertel Stund darinnen bleiben lassen / so wird das darinn verborgene Unzieser heraus müssen / daß mans gleich wird ertappen und zertretten können; davon nicht allein die Wurtzen wieder erquickt / sondern auch die verborgene Gänge und Höhlen der Würmer wieder zusamm geflösst und ergäntzt werden.

Cardanus de Rer. Variet. lib. 7. cap. 30. sagt: Inter odorata Styracem unum adhuc invenimus, cujus de-usti odore acerrimo universa ferè animalia, quæ vocamus ab incisuris, insecta vaporemus ad fugam. In Summa / alle Thiere / so dem Garten schädlich sind / werden vertrieben mit Essig / Ochsen-Gall / Unmurcken-Brühe / weisser Nießwurtz / Coloquinten / Lupinen / Schwefel / Calchant / Holderblühe und Blätter / Coriander / Rauten / Rauch von Hörnern und Klauen oder Hufen und dergleichen.

Cap. XXVIII.

Vom Rettich.

Weil ich mich erinnere / daß ich alle Garten-Gewächse / die zur Kuchen gebraucht werden / in zwey Gattungen abgetheilet habe / als deren die unter der Erden / und deren die ober der Erden wachsende von den Menschen genossen werden; als will ich sie nacheinander vorstellen / und erstlich Fructus hortenses subterraneos anführen / beschreiben / und von dem Rettich den Anfang machen / weil er fast eine von den ersten Frühlings-Früchten ist.

Da muß nun das Erdreich (wie bey allen folgenden Garten-Gewächsen / die unter der Erden wachsen) ziemlich tief / und wol anderhalb Schuhe tief umgegraben seyn / der Grund soll verwichenen Herbst wol seyn gedungt / und mit Sand vermengt worden.

Herr Elßholtz will / man soll den Saamen nicht von dem Sommer-Rettich sammlen / weil derselbe leichtlich in den Saamen schiesset / sondern von denen / die den Winter über im Keller verwahrt / und im Lentzen zum Saamen ausgesetzet worden / der schosse nicht so bald in die Stengel.

Etliche Gärtner heissen allein den runden Rettich mit diesem Namen / den kleinen und länglichten aber nennen sie Radis; er will wol gejetten und begossen seyn; wird gegen dem Neumonden / von Mitten des Martii an / biß zu Ende des Augusti / (damit man immerdar frischen Rettich habe) von guten Gärtnern aber im Anfang des Jenners auf die Mistbetter / neben andern Garten-Sachen / gesäet; ist von vielerley Sorten / der

der Monat-Rettig ist theils rund / theils lang / mit grünen oder röthlichten Häuptern; der Winter-Rettich ist weiß und schwartz; dieser ist räser und dauerhaffter/ jener aber milder.

Florentinus sagt bey Constantino: Wann man wolle milden Rettich haben / soll man den Saamen zwey Tag vor der Saat im Meth/ Weinbeer-Safft/ oder gezuckertem Wasser weichen lassen/ und hernach/ wann er getrocknet hat/ also anbauen.

Wann man Rettich-Saamen im Meth weichet/ wird die Wurtzen süß; wann man die Blätter biß auf das Grötzlein abnimmet / wird die Wurtzen grösser/ muß aber mit Erden bedeckt werden. Raphanus odit vitem, Sal resolvit & epur purgat. Wann man etliche Ruben- oder Rettich-Saamkörnlein in einem hültzernen Geschirr mit einem höltzernen Stössel zerquetschet / in ein wenig Taig / wo oben ein Löchlein ist/ einschliesset / und Fingers tief in eine gute Erden einlegt / so wird ein sehr starckes grosses Gewächs herfür kommen. Zerschnittener Rettich in ein Faß Wein gethan / ziehet es alle Säuren und bösen Geschmack an sich; man muß ihn aber nicht lang darinnen hangen lassen / sondern bald wieder heraus thun / doch wanns vonnöthen / mag man wieder frischen hinein hencken.

Nach Herrn Elßholtz Lehre solle/ den Rettich zu vergrössern/ das Bette drey Fuß tief umgegraben / mit Schaf-Mist gedungt / der Saame gequellt / die Löcher zween Zoll tieff gemacht/ einen Fuß breit von einander gesetzt / und in jedes Löchlein zwey Körnlein geworffen werden/ gehen sie beyde auf/ ziehet man das schlechtere aus; weil er hitziger Eigenschafft ist / thut er an warmen und hitzigen Orten wenig gut / hat gern von untenher feuchten Grund / und wächset schön/ wann er unsern von Bächen oder Teuchen seinen Stand haben mag; wächset allenthalben / an kalten Orten lieber und grösser/ als an heissen und warmen.

Er wird schöner / wann er am Ranfft der Melon-Better in Fingers-tieffe Löcher / und drey Zoll von einander (allzeit 2. Körner in ein Löchlein) gebauet / nur mit ein wenig Saltz gefüllet / das Löchlein aber gantz offen gelassen wird; also werden sie eines Fingers lang übersich wachsen / und ihre erste Blätter nicht eher herfür bringen/ biß sie die oberste Fläche des Bettes übersteigen. Wann er zeitlich will in Saamen steigen/ soll man ihn ausziehen und versetzen/ so bald er aufgegangen/ wann er nur so starck wird/ daß man mit der Hand ihn fassen kan; wo ihm der Grund schmäckt/ wächst er sehr übermässig groß; im Sommer/ wann er zu viel Kraut bringt / bewirfft man solche mit Erden/ und beschneidet das Kraut bis auf das Hertz-Grötzlein; wann er (wie er zu Zeiten pflegt) die Erden überwächst / soll man ihn mit Erden wieder anhäuffen. Der gedungte Grund ist ihm/ wie etliche wollen/ zu wieder/ sonderlich/ wann der Mist frisch ist / und aus dem Pferdstall kommt / indem er davon gern wurmicht wird.

Wann die Schotten am Saam-Rettich anfangen hart zu werden / reisset man den gantzen Stock im Vollmonden aus / hängt ihn an einen lüfftigen Ort/ worzu die Sonne kommen kan / so zeitigt er sich vollends. Der Winter-Rettig wird vor angehender Kälte bey trockenem Wetter ausgenommen / und in einem lüfftigen temperirten Keller im Sand eingesetzt / davon kan man den gantzen Winter über zehren / und etliche der schönsten zum Saamen auf künfftigen Frühling aufbehalten.

Der Rettich in Scheiblein geschnitten und mit weissen Wein gewärmet / und also warm in einem leinen Tuch aufgelegt/ befördert den verstandenen Harn/ und wolte daß nicht helffen / trincke man zwey Untzen Rettich-Safft mit noch so viel Malvasier. Wann man die obernennten Scheiblein mit Zucker bestreuet/ und über Nacht stehen lässet / so geben sie ein Wasser/ damit kan man die Pfinnen im Gesicht vertreiben/ wie Tanara lib. 4. fol. 281. bezeuget.

Mizaldus schreibt/ er habe zu Paris bey einem Klingenschmid erlernet/ daß/ wann man Rettich-Safft mit gleich so viel Wasser aus Regenwürmern gepreßt / vermischt/ und einen Degen zwey- oder dreymal unter dem Schmidten im gemeldten Wasser ablöschet/ so wäre er so scharff und hart/ daß man in ein anders Eysen eben so tief damit hauen kan/ als wäre es Bley.

Cap. XXIX.

Beta und rothe Ruben.

Die weisse Beta wird von den Teutschen Mangold genennet/ ist ein gutes und nützliches Kuchen-Kraut / doch den starcken arbeitsamen Leuten dienlicher / als den schwachen; wird im Vollmond gebauet/ nicht zu dick/ oder muß überzogen seyn; wann die Blätter wollen grob und ungeschlacht werden/ nimmt man ihm alle Blätter / bis auf das Hertz-Grötzlein/ und begiest ihn / wann dürr Wetter ist/ so wächst er wieder mild und gut; will er gar zu bald in den Saamen wachsen/ so schneidet man ihm das Hertzlein aus/ und legt einen Scherben oder Steinlein darauf. Wird gleich dem Rettich / vom Frühling an bis in den Herbst gesäet / damit man immerdar frische und zarte Speise habe; mit Abreissung der Blätter muß man bescheidentlich umgehen / daß die Wurtzen nicht zu grob damit bewogen und erregt werde/ und wann gleich (wie Herr Rhagorius meldet) etliche Stauden darunter zu klein werden / sollen denselben nichts destoweniger die zwey ersten kleinen Blättlein abgebrochen werden/ weil es zu mercklicher Beförderung dienet/ daß die Uberbleibenden bald groß werden. Nach dem Abbrechen (will er) soll der Boden fein säuberlich umgehäckelt/ und der Grund zu den Stauden / wo sie bloß/ gethan werden / dardurch soll er bald wieder grosse Blätter bekommen / die von neuen können abgebrochen werden; man muß ihn aber fleissig begiessen.

Und weil von diesem Kraut allein die Blätter zu geniessen / hätte es billicher zu den ober der Erden wachsenden sollen bewirthet seyn / wegen des Namens aber/ weil es ein Species Betæ rubræ, oder der rothen Ruben ist/ hab ichs an einem Ort wollen beysammen fürstellen.

Die

Die rothen Ruben sind weit edler und zärter / und daher in allen Gärten gebräuchig und wohl angesehen; man säet sie im Frühling; am besten ist / wann man Löchlein macht einer zwerchen Hand voneinander / und den Saamen also hinein steckt; sie werden in tief umgegrabene Bettlein nützlich versetzt / hingegen die / so an ihrer ersten Stelle stehen bleiben / werden geringer und zwiezipffig; wann ihr Blat einer Hand groß wird / ist Zeit / sie umzusetzen; man lässt um die Wurtzen obenher die Erden ein wenig ausgehohlt / daß die Fruchtigkeit desto besser sich einziehen möge; die röthesten und schönesten werden zum Saamen behalten. Was zum Saamen im Frühling ausgesetzt wird / muß man an Stäbe anbinden / wann sie anfangen aufzuschiessen / damit der Wind den Saamen mit der starcken hin und wieder wallenden Bewegung nicht ausschlage; im Herbst werden sie in die Keller gebracht / und im Sand dicht zusammen / Reyen weise / mit Sand untermengt / doch nicht gantz bedeckt / auch zum Gebrauch also / der Ordnung nach / genommen; sie werden in Fäßlein oder Töpffe / Scheibel-weise / mit Wein oder Essig / und Meer-Rettich / eingemacht / und zum Gebratenen aufgetragen; und dieses Einmachen kan man des Winters etlichemal wiederholen / weil die jenigen / so lang im Essig ligen / bleich werden / und die Farb verlieren.

Cap. XXX.

Vom Cicori.

Nicht wenige / von den Teutschen und Frantzösischen Authoribus, die von der Haushaltung und Gartenbau geschrieben haben / machen zwischen den Cicorien und Endivien fast keinen Unterscheid / da doch derselbe jetzund allen Gärtnern bekannt ist / oder doch bekannt seyn solle / weil sie / wiewol sie in gewissen Sachen / sonderlich Blühe und Saamen / einander gleich sind / dannoch am Geschlecht / und sonderlich dem Gebrauch nach / unterschieden / weil der Cicori meistens / als eine zahme Wegwarten-Art / wegen seiner völligen mürben Wurtzen / der Endivi aber allein der Blätter halber geziegelt wird / und seine fäserichte Wurtzel zum Essig nicht tauglich ist; daher auch der Cicori vor die jenigen Garten-Kräuter allhier billich genommen wird / die mit der Wurtzen zur Kuchen dienen / der Endivi aber unter die Salat-Kräuter die oberhalb der Erden abgeschnitten werden / gestellet wird.

Der Cicori wird jährlich von seinem Saamen / im Auswärts / im abnehmenden Monden / gebauet; was zu dick stehet / muß überzogen und sauber gejetten werden; das Bette muß tief umgegraben seyn; was man im Witter brauchen will / wird etwas später angesäet. Daß er der Wegwarten Art und Eigenschafft ist / zeigt er auch damit an / daß die meisten seiner blauen / bißweilen auch weissen Blumen / sich den gantzen Tag / von frühe Morgens an / biß zum Niedergang / nach der Sonnen Lauff aufmercksam richten / und zu Mittag gerad übersich stehen / also daß auch / bey trübem Wetter und gewülckichtem Himmel / der Sonnen Stand durch ihre Anweisung leicht abzunehmen / ja so bald die Sonne nach Westen sich verkrochen / schliessen sie auch ihre Blumen / und eröffnen sie nicht / biß zu ihres liebsten Freundes Wiederkunfft / welches denen Poeten Anlaß gegeben / die anmuthige Fabel von der Clytie auf die Bahn zu bringen.

Nun diese Cicori müssen nicht zu enge angebauet oder versetzt / und wann sie näher als einer Hand breit beysammen stehen / muß man sie überziehen / in Junio aber denen im Bett bleibenden das Kraut niedertretten / so werden die Wurtzen desto grösser und völliger; die Roß-Dung hasset er so wol als die Endivien / und wird bitter und grindig davon; zum Saamen lässet man etliche starcke Wurtzen über Winter heraus bleiben / oder versetzt sie im Herbst / neben den andern in die trockene Keller in den Sand; diese verbraucht man den Winter durch zur Speise / jene aber werden im Frühling wieder zum Saamen ausgesetzt. Der Saame wird im Feld nicht leicht zu seiner gantzen Vollkommenheit gedeyen / daher am besten / wann er anfänget gelb zu werden / daß man die Saamstengel samt der Wurtzen ausziehe / und an ein lüfftiges Ort hänge / da er sich dann vollends abzeitiget.

Die Keimlein / die im Frühling von den Wurtzeln (die Saamstengel ausgenommen) austreiben / oder wann Winters-Zeit die zur Kuchen ausgegrabene Wurtzen in ein Wasser gesteckt / und in eine warme Stuben gesetzt werden / kan man die Schößling überbrüht zu einem Salat gebrauchen / die Wurtzel muß sauber gereinigt / der bittere Kern heraus genommen / das übrige gesotten / und mit Essig / Oel / mit oder ohne Weinbeerlein / gegeben werden.

Cap. XXXI.

Vom Petersil.

Der Petersil ist unter denen von mir zwiefach abgetheilten Garten-Gewächsen gleichsam neutral, weil in der Kuchen so wol seine Wurtzel / als auch das Kraut gebraucht wird; das Umsetzen ist ihm unnothwendig / verbleibt auf seiner Geburts-Statt am besten; säet man ihn im abnehmenden Monden / wird die Wurtzen grösser / wo aber im wachsenden / so wird sein Kraut dicker und schöner; er gedultet den Schatten besser als die Dürren / kan den Winter leichtlich ausdauren; die Wurtzel ist besser gesotten als rohe / und das Kraut besser rohe als gesotten; der Saame muß nicht nahe bey dem Vollmonden gebauet seyn / sonst wächst er hoch auf / und schiesset bald in den Saamen; wann er im Neumonden / oder gantz vorhero gesäet wird / so ergrössert und verstärckt sich die Wurtzel.

Pater Kircherus in Arcâ Noe fol. 95. schreibet: Wann der Petersil etliche Jahr nacheinander ungewartet in einem Grund bleibe / so werde er in Schirling / in Cicutam / verwandelt.

Man hat auch krausen Petersil/item Wasser-Petersil / Stein-Petersil / schwartz / weiß und gekraust/ Macedonischen Petersil und andere / deren der Holländische Königliche Gärtner fol. 145. gedencket. Unser gemeine Petersil bedarff keinen sonderbaren Grund / je tiefer die Erden umgearbeitet ist / je schöner wachsen die Wurtzen / der Saame gehet erst in viertzig Tagen auf / daher süllen etliche (nach Herrn D. Elßholtz Bericht) im Februario einen Topff voll Erden / stellen ihn in ein warmes Gemach / mischen darunter eine Hand voll Petersil-Saamen / begiessen ihn drey Tage lang mit laulichtem Wasser täglich einmal; alsdann streuen sie diesen erweichten Saamen / mit samt der Erden / in ein zugerichtetes Bette / so geht er viel geschwinder auf.

Wann man nicht will / daß er in den Saamen schiessen soll / muß man ihn nach S. Joh. Baptistæ säen / der kan hernach den Winter durch verbraucht werden; wer ihn schön haben will / muß keinen Lattich-Saamen darunter sprengen (wie etliche thun) weil der Lattich / wann er abgeschnitten wird / mit seiner Wurtzel dem Petersil Verhinderung gibt / sich auszubreiten / wird er aber ausgezogen / so wird der zarte Petersil auch gerüttelt und bewogen / so ihm am Wachsen sehr verhinderlich ist.

Es ist auch diß ein Vortheil zeitlich im Frühling jungen Petersil zu erlangen / wann er vor Winters gesäet wird / die Blätter sollen abgeschnitten / nicht abgerissen seyn / weil er sich durch den Schnitt erjüngert / und lieber wieder antreibt / hingegen aber durch das Abreissen daran verspätet wird.

Zu dem Petersil / davon man das Kraut braucht / soll man eigne Bettlein haben; daß man das gantze Kraut davon schneide / geschichts im wachsenden Monden / treibt er wieder schöner und eher an; den aber / davon man die Wurtzel haben will / muß man nicht beschneiden / sonst werden die Wurtzen nicht groß / und diesen muß man im Herbst säen; also auch / was zum Saamen soll / muß gar nicht beschnitten werden. Etliche werden den Winter durch / in Sand im Einsetz-Keller / zu der Kuchen Gebrauch / eingemacht / aber in Gärten werden sie besser erhalten / und wachsen immer grösser; zum Saamen lässet man im Frühling etliche der schönen Wurtzen aufschiessen / nimmt ihn aber nicht ab / biß er gantz reiff worden; doch ziehen ihn etliche (welches sicherer) vorher mit samt der Wurtzen aus / und legen ihn auf ein Tuch / daß er an der Sonnen gantz abzeitige / trocknen ihn alsdann wie andere Saamen / und verwahren ihn; den alten Saamen halten theils besser als den einjährigen.

Die Fische haben dieses Kraut lieb / und gehen gern ein / wann mans in die Reusen legt / ist ihnen auch gesund und heilsam in ihren Schwachheiten / wie Dubravius bezeuget; haben eine austreibende Krafft / ist / nach der Medicorum Ausspruch / warm im andern / und trocken im Ende des ersten Grads. Der Saamen vertreibt die Winde / und widerstehet dem Schlangen-Gifft / und reinigt die inwendigen Glieder von allen Verstopffungen und Geschwären.

Wann man will Petersil über Winter zum Gebrauch aufheben / so muß man die blossen Blätter / ohne Wurtzen / in einem heissen Ofen (nur daß sie nicht verbrennen) wohl dörren / und zu Pulver stossen / behalts in einen verglasirten Hafen / den vermach wohl; diß kan man im Winter / so offt man will / auf das Fleisch sprengen.

Cap. XXXII.

Vom Bocksbart und Scorzonera.

Der in den Gärten gepflantzte Bocksbart ist eine von den guten / und beedes zum Essen und Gesundheit / woldienliche Wurtzen / muß im ersten Frühling / in ein gut tief umgegrabenes und mürbes Land gesäet werden / hat Purpur-farbe Blumen; etliche haltens besser / daß er erst im Majo gesäet werde / weil er sodann nicht so häuffig und bald in die Blühe schosset / dann die Wurtzen zum Essen muß man eher ausgraben / ehe dann er in den Saamen schiesset / sonst wird sie härter und holtziger; was man im Frühling essen will / muß man um Jacobi / im abnehmenden Monden säen; sie müssen fleissig gejetten / und wo sie zu dicke stehen / überzogen werden; wann sie Blumen bekommen / macht man ein Geländer um die Bette / daß sie der Wind nicht umwerffe / und den Saamen verstreue / den muß man / weil er bald ausreisset / behutsam abnehmen / und in einen Topff abbeuteln / ehe er beregnet wird; die grosse Wurtzen werden in die Kuchen verbraucht / werden überbrüht / und die schwartze Haut davon abgezogen / und entweder kalt zum Salat / oder an statt Petersils an Fisch und Fleisch gelegt / und mitgesotten auf die Tafel gegeben. Wo er einmal hinkommt / ist er nicht leicht wieder zu vertreiben; ist in den hitzigen Zuständen der Leber / des Magens / der Nieren und der Brust / heilsam.

Die Scorzonera, so aus Spanien kommt / ist nicht gar vor vielen Jahren in unsern Gärten bekannt worden / ist dem Bockbart gantz ähnlich / ohne daß sie breitere Blätter und gelbe Blumen hat / die Wurtzel ist grösser und zärter; und ist diß sonderbar an ihr / daß sie nicht / wie andere Wurtzen / holtzig wird / ob sie schon lang in der Erden bleibet; sie vergeht nicht jährlich / wie andere Wurtzen / und je länger sie in der Erden ligt / je mehr ergrössert und verstärcket sie sich; man kan sie auch allezeit essen / ob sie schon blüht und Saamen trägt.

Sie soll im Frühling / decrescente Lunâ, gesäet werden / Reyhen-weise / etliche säen sie aber / wann sie beginnen zu verblühen. Der Königliche Holländische Gärtner macht unterschiedliche Gattungen / als die kleine mit gelben Blumen / und die grosse mit schmalen Blättern und gelben Blumen / auch andere mit rothen und Purpur-färbichten Blumen; wie auch D. Joh. Michael Fehr in seinem Tractat von der Scorzo-

nera mit mehrerm anführet / und dabey seinen Gebrauch ausführlich und weitläufftig beschreibet / wie dann sowol dieser berühmte Medicus, als auch alle andere Adjuncti Academiæ Curiosorum Naturæ, unser Teutsches Vatterland mit vielen schönen und raren Scriptis, zu ihrem unsterblichen Lob / bereichert und erleuchtet haben.

Wann man sie kochen will / muß vorhero die schwartze bittere Wurtzen abgeschaben / und eine Stund in frisch Wasser geweicht werden; sie dringt nicht so tieff abwärts in die Erden / sondern etwas nach der Seiten / hat sonst gleiche Warnung / so wol der Wurtzen als des Saamen halber / wie der Bocksbart / allein daß sie etwas später blühen; soll wider der gifftigen Nattern Biß fürtrefflich / auch für alles Gifft / und in Sterbensläufften ein herrliches Alexipharmacum seyn; das Hertzklopffen / Ohnmachten / Fraiß / Schwindel und Melancholey vertreibt die Wurtzen / dienet auch contra Suffocationem Uteri; in der Kuchen wird sie wie der Bocksbart im Salat / und an die Speise gleichermassen gerühmet.

Cap. XXXIII.

Vom Pastinaca.

Die Pastinaca ist eine Art von der Möhrenruben / ohn daß sie subtiler und weisser ist; die Erden muß / wie zu allen Wurtzen / ziemlich tieff umgegraben / von allen Steinen und Unkraut gesäubert / mit guten alten kurtzen Mist gedunget / und der Saam im abnehmenden Monden etwas dick (so hernach zu überziehen) gesäet werden / das Giessen will er bey dürrem Wetter nach Nothdurfft haben; wann man das Kraut abschneidet / wächset die Wurtzen in die Dicke / will man sie versetzen / muß es bey feuchtem Wetter / im abnehmenden Monden geschehen; wird zweymal gesäet / erstlich ein wenig vor dem Winter / der Saame bleibt also unverdorben und unaustreibend unter der Erden ligen / und schlägt erst bey künfftigem Frühling aus / und den kan man um St. Johann gebrauchen; zum andern säet man ihn im Frühling / weicht ihn aber vorher Tag und Nacht im Wasser ein / bleibt sonst auch wol über Winter im Garten / weil er die Kälte wol verträgt.

Herr de Serres erzehlet / daß die Gärtner im Delphinat vermeinen / die beste Zeit Pastinaca zu bauen / sey St. Marcus / oder der 25. April / wiewol auch dieser Aberglaub so eytel als lächerlich sey / sagt er dennoch / es sey die Conjunctur selbiger Zeit nicht zu verwerffen / weil die vergangene Winter-Feuchte / und die annahende Wärme zu ihrem grossen Gedeyen Vorschub geben können / welche beede zu ihrem Wohlgerathen höchstnöthig sind.

Zu verhindern / daß sie nicht so häuffig in den Saamen steigen / ist gut / die grösten und schönsten in ein wohlzugerichtetes Bette zu versetzen / und ihrer mit Giessen und Jetten wohl zu warten / da werden sie / wiewol sie lieblicher in erster Herberge bleiben / wohl gedeyen und zunehmen.

Manchesmal / wann es einen feuchten und kalten Winter gibt / fangen die Pastinacken an in der Erden zu verfaulen; diesem vorzukommen / ist nöthig / daß man sie um St. Gallen Tag / bey schönem Wetter / ausgrabe / das Kraut wegschneide / und sie in trockene Keller in Sand einmache / davon man im Frühling etliche zum Saamen aussetzen kan; der Saame wird noch und nach ausgeschnitten / wie bey den gelben Ruben.

Sie haben sonst viel gute Eigenschafft an sich / und geben gute Nahrung / und haben etwas reinidiges in sich / wie die Zucker-Wurtzen / sind Magen / Nieren / Lungen / Brust und Blasen dienlich / semen ad suffocationem uteri laudatur, eines Quintels schwer eingenommen.

Cap. XXXIV.

Vom Seleri.

Nicht unbillich wird der Seleri von denen Holländern Welscher Liebstöckel genennet / weil er ihm nicht allein am Kraut / sondern auch am Geschmack und Geruch nicht wenig gleichet / wiewol er etwas schwächer / doch auch zarter und edler ist; von andern wird er Apium latifolium peregrinum genannt.

Der Saame wird bey uns nicht zeitig / daher ist er von andern gewissen Orten zu bestellen / muß ein gutes gedungtes Bette haben / darein er versetzt wird; erstlich wird er im Hornung auf das Mist-Bette gesäet; darnach / wann er sich etwas erstärcket / und von sechs oder sieben Blättern wird / im April oder May / auf vier oder mehr Reyen oder Gräblein eines Schuhes tief / ohngefehr eines Schuhes weit von einander eingesetzt / füllt man die Gruben nur die Helfft an / und lässet ihn also einwurtzen / daß ihre Reyhe vertiefft wie ein Gräblein scheinet / die Erden wird folgends in drey oder vier Wochen / nach und nach / biß an das Hertzstöckel angezogen / und allezeit / wann er über so viel Wochen höher steigt / die Erden nachgefüllt und endlich angeschöbert / so wird das Kraut neben der Wurtzen weiß / zart und gut zu essen. Noch länger / mürber und schöner wächst er / wann man die schönsten Stengel von den übrigen Beysätzen säubert / nur den Hertzstock [illegible] keimen lässt / und diesen mit zwey [illegible] gefügten Latten einschliesst / und solche hernach mit der Erden bewirfft / oder wol / sonderlich wann es im Herbst ist / mit Mist [illegible] von aussen herum belegt.

Im todten Herbst wird er bey schönen trockenen Wetter ausgegraben / und in die Keller in Sand eingemacht; wo aber der Grund nicht naß / und der Winter nicht gar zu streng / kan er auch wol im [illegible] dauren / wann er mit Mist und [illegible] gemacht und verwahret wird; er [illegible]

Grund als Sand/ wird wie die Spargel / etwas weniges überbrühet/ und wie ein Salat bereitet/ auch wol roher gessen/ nach eines oder des andern Belieben; ist ein guter Winter-Salat / und der Gesundheit nicht wenig ersprießlich/ stärckt die Kräfften/ zertheilt die inwendige Leibes-Feuchtigkeit/ und führet sie aus / befördert den Urin/ bekräfftiget und erwärmet den Magen / widerstehet dem Gifft / heilet die Engbrüstigkeit; der Saame davon/ treibt die abgestorbene Leibes-Frucht/ öffnet die Constipation der Leber und des Miltzes / erwärmet die kalte Naturen/ vertreibet die Gelbsucht/hat auch fast alle Wirckungen an sich / wie der Liebstöckel/ wiewol schwächer doch lieblicher.

Cap. XXXV.

Von der Zucker-Wurtzel.

Zucker-Wurtzen oder Zucker-Rüblein / werden an andern Orten Geierlein/ von den Lateinern Siler oder Sisarum, von den Frantzosen aber Chervis oder des Giroles, von etlichen Teutschen aber Gritzel-Möhren genennet / werden so wol vom Saamen als von der Wurtzen fortgepflantzt / man säet sie gewöhnlich im Mertzen/ ist aber besser / wann sie in einem wolgedungten tieff-umgegrabenen Grund versetzt/ auf jedem Bette drey oder vier Reyhen/ vier Finger tieff/ und die Wurtzen eines halben Schuhes weit/ oder auch weiter von einander gelegt werden/ wollen einen sandichten doch fetten Grund haben.

In dem Fall haben sie vor andern Wurtzen etwas besonders/ daß man ihnen das Kraut nicht (wie bey andern Gewächsen) abschneiden soll/ es hindert sie an der Grösse und am Zunehmen/ hingegen kan man ihnen die Stengel/ zu verhindern/ daß sie nicht in den Saamen schiessen/ wol umdrähen/ ineinander knüpffen/ oder wol gar niedertretten; sie haben lieber kühle als heisse Lufft. Herr Rhagorius sagt/ wann man/ in trockner Zeit/ guten frischen Grund darzu thut / soll ihnen solches zum Wachsen und Zunehmen sehr beförderlsam seyn.

Sie sind sonst leichtlich bey uns fortzubringen / ja wann man nur die Blatten oben etwan Daumens lang abschneidet / und ins Erdreich leget / so wurtzeln sie und vermehren sich ebenmässig / dis kan am füglichsten im Herbst geschehen. Die grossen Wurtzen / die man zur Kuchen braucht / stutzet man (wie erst gemeldet) ab: die Häuptlein setzet man wieder in den Sand bis auf den Frühling / dann legt man sie im abnehmenden Monden wieder in die Bettlein / so wachsen sie den Sommer über/ und im Herbst werden sie wieder in die Keller gebracht / so viel zur Tafel tauglich ist; die kleinen Wurtzen lässen man besser im Land verbleiben/also kan man sie viel leichter / als vom Saamen auffbringen.

Johann von der Groen in seinem Jardinier Hollandois sagt / das Laub habe etwas feurig und hitziges in sich/ wann man Morgens frühe / weil noch der Thau darauf ligt/ mit blossen Füssen darüber gehet. Im Kochen wird der Kern davon ausgelöset/ weil er sehr zähe ist/ wie bisweilen die Petersil / und werde nur das auswendige genossen; je stärcker und dicker Laub und Stengel wird/je mehr ergrössert sich auch die Wurtzen; man kan sie zum Salat brauchen / oder an statt Petersil-Wurtzen gesotten an allerley gekochtes junges Fleisch / ist auch sonst in der Artzney zu vielen Sachen dienlich / erwärmen den Magen / stärcken die kalte Natur/ treiben den Urin / sind warm im andern Grad/ und gar leicht zu verdauen / zermalmen den Stein / sind denen gesund/ die sich brechen müssen / und erst neulich wieder von einer Kranckheit aufgestanden/ dann sie verneuren die abgezehrten Kräfften ; der Safft davon mit Geiß-Milch vermischt/ stillet den Bauchfluß; der Artzt Heraclides hat es denen gegeben / die Gifft durch Quecksilber bekommen haben.

Cap. XXXVI.

Vom Pöperl-Salat.

Die Lateiner nennen dieses Kraut Bulbocastanum, wie sie Trallianus geheissen/ oder nuculam terrestrem, die Franzosen Faverottes, die Holländer Erdnotten / das ist / Erdnüsse/ und in Oesterreich wird er insgemein Pöperl-Salat genennet / wächset gern in Wiesen und feuchten Aengern/ auch an schattichten Orten von sich selbst; weil er aber nicht überall zu bekommen / wird er gern in die Gärten angebaut/ hat ein Kraut fast wie Körbel oder Schierlinge im Frühling / so bald dis Kräutlein Fingers lang sich ausser der Erden sehen lässet / wird die runde/ kuglichte/ hartlichte Wurtzen/auswendig dunckler Farb / und inwendig weiß ausgegraben/ ein wenig überbrüht / die Haut abgezogen/ und mit Saltz/ Pfeffer / Essig und Oel zum Salat aufgetragen; diß währet nur den Mertzen und halben April durch.

So bald das Kraut anfängt sich in höhere Schößlinge zu vertheilen und in Saamen zu schiessen/ wird die runde Wurtzel länglicht / spissig und holtzig / also zum Essen unbequem; wo sie einmal hinkommen/ und ihnen der Grund anständig ist / da wachsen sie hernach von sich selbst/ und nehmen sehr zu. Den Saamen säet man/ so bald er zeitige / um St. Johanni/ so hat man im folgenden Frühling dessen schon zu geniessen / geht sonst langsam auf / aber dannoch viel eher/ wann er vorher eingeweicht worden.

Der Saame ist dem Kümmel nicht sehr ungleich / auch am Geschmack und Geruch nicht unangenehm / daher es auch / eine Gattung vom Kümmel zu seyn/ nicht unbillich scheinet.

Die Wurtzen hat/nach Dioscoridis Zeugnus (der sie Bunion nennet) eine austreibende Krafft / præcipuè

secun-

secundinas expellit, ist dem Miltz / der Nieren / und der Blasen gesund / wann der Safft aus der Wurtzen und Kraut gepreßt mit Meth getruncken wird. Ist/ nach Tralliani Bericht/ mittelmässig warm und trocken/ einer zusammziehenden Wirckung; der Saame aber hat grosse Tugend zu eröffnen/ad mensium obstructionem.

Die Wurtzen sollen/ nach etlicher Meynung/ denen gesund und heilsam seyn / die von einem Fall inwendig etwas beschädigt im Leibe haben/davon sie Blut auswerffen/ oder denjenigen/ die den Urin nicht halten können; quamvis crediderim potius promovendæ, quàm obstruendæ Urinæ inservire.

Cap. XXXVII.

Vom Meer-Rettich oder Kreen.

DEr Meer- Rettich hat Blätter wie das Hippolapathum, eine lange u. Senff-herbe Wurtzen/ Fingers dick / hat endlich an den hohen Stengeln kleine weisse Blümlein/ davon der Saamen wächset/ die Lateiner nennen ihn Raphanum majorem, oder sylveströ, etliche Armumaciam, wiewol Matthiolus solches widerspricht: liebt ein feuchtes Ort / und bedarff hernach keiner sonderlichen Wartung; so viel er Treib-Augen hat/ in so viel Stücklein kan die Wurtzen zerschnitten / im Frühling oder Herbst eingelegt werden; wächst nicht gern im Sand/ aber lieber im Leim/ mus über drey Finger tief nicht in die Erden gesteckt/ und das obere Grötzlein davon ausgehend gelassen werden.

Wo lauter sandichter Grund ist / muß man einen Ort darzu aussondern/ so groß man will/ die schwartze obere Erden beyseits legen/ den Sand/so tieff man will/ austragen/ Leim an seiner statt einfüllen/ aber nicht eintretten/ darzwischen alten Mist streuen / und mit der obigen beyseits ligenden guter Erden wieder bedecken! etliche wollen/ er trage gantz keinen Saamen / sondern nur lähre Schöttlein; wann man die obristen Schoß von der Wurtzel einsetzt/ muß zween Finger lang von der Wurtzen daran gelassen werden ; ist allein im Herbst/ Winter und ersten Frühling schmackhafftig.

Wird zur Speise auf Ribeysen oder in den Reibtöpffen klein zerrieben / und entweder mit Essig an statt einer Salsen/ welches zur Infections-Zeit gesund seyn solle / oder auch mit rothen Ruben eingemacht/ öffter aber gesotten über das Rindfleisch/ auch bisweilen über die Fische genossen.

Vom Kreen kan man eine köstliche Salsen also machen: Nehmt im Herbst einen süssen Schöpff-Most aus der Potting / oder aber Birn-Most/ lasst ihn über Nacht stehen/ darnach seihet ihn/ und siedet ihn in einen Becken/ daß er in der Dicken wie ein Julep werde; wann er schier gar gesotten / so legt ein wenig klein geschnittene oder gebrockte Zimmet / und dünn geschnittene Pomeranzen-Schelffen darein / giesst es in ein Glas oder verglasurten Topff ; hernach wolt ihr eine gute Salsen auf den Tisch geben/ so lasset den Kreen sauber putzen/ und auf einen Riebeysen reiben/ so bleibt er schön weiß / giesst von diesem gesottenen Safft darauf/ und rührts in einer Schüssel wol ab/ so ist es zum Gebratenen köstlich gut.

Die Böhmen haben einen sondern Wolgefallen an dieser Wurtzen / und gebrauchen sich ihrer gar gemein.

Lobelius erzehlt/ daß die Frießländer dieser Wurtzen ausgepresten Safft mit Milch oder Bier glücklich wider den Scharbock gebrauchen; sie ist warm im dritten/ und trocken im andern Grad.

Fürs Keuchen / schweren Athen/ und stickenauff der Brust / schneidet man gesäuberte Meer-Rettich in dünnen Scheiblein/ siedet ihn in scharffen Essig und so viel Hönig/ zu einem Oxymel oder Syrup: nimmt täglich / Morgens und Abends / von drey bis sechs Schnittlein dieses Kreens / und zwey Löffel dieses Juleps darauf/ bis sich Besserung einfindet / ist an etlichen probirt und just befunden worden; ist auch gut zum Ohren-Sausen/ Schwindel und Sand / befördert die Dauung; doch zu viel gebraucht / schadet er den Augen und Zähnen. In Summa/ er hat alle Eigenschafften / die der Rettich hat / allein stärcker und gewaltiger.

Joh. Bauhinus Tom. 2. Histor. Plantar. Univers. lib. 25. cap. 18. schreibt / daß ein alter wohlerfahrner Mönch/ Johannes de Monte, als er Sand und Stein empfunden/Meer-Rettich klein zerschnitten / in ein sauber Tüchlein gebunden / in Wein geweicht/ Morgens und Abends einen Becher voll/drey Tage nacheinander getruncken / und also diese Kranckheit vertrieben habe. Wer mehr wissen will / besehe die Kräuter-Bücher.

Cap. XXXVIII.

Von Rapuntzel.

RApuntzel/ wird von etlichen / wegen der zarten und guten Wurtzen/ Ruben-Rapuntzel genennet/ auf Latein heist es Rapunculus, und Frantzösisch Raiponces oder Reponces, ist auch ein zwar gemeiner doch gesunder und trefflicher Salat / der auch von sich selbst auf Feldern / ungebauten Hügeln und Wiesen wächset/ aber dannoch wegen seiner Güte/und daß er nicht allzeit und überall zu bekommen/in die Gärten gezielet wird; die Blätter legen sich erstlich auff der Erden niedrig herum/ und so dann taugen sie am besten auf die Tafel/ daher muß er alsdann ausgegraben und genossen werden/lässt mans länger anstehen / wird er holtzig und hart/ wie der Pöperl-Salat.

Er schiesst hernach bald mit vielen Stengeln übersich/ die alle mit etwas kleinen und spitzigern Blätlein versehen sind als die auf der Erden ausgebreitet gelegen/

gen/ bringen oben blaue Blümlein mit vier Blätlein / darauf ein Hülslein folget/ mit schwartzen Sämlein/ welcher unter den kleinen Saamen zu rechnen ist; wird so wol im Frühling/ was man den Sommer durch/ und auch im Herbst/ was man im Winter brauchen will/ gesäet; kommt er einmal in den Garten / so besaamet er sich selbst. Im Frühling braucht man so wol die unterste zarte Blätter/ als auch die Wurtzen.

Die Saam-tragende Pflantzen/ wann sie anheben sich zu zeitigen/ müssen vorher/ mit samt der Wurtzen/ ausgehoben und aufgehangen werden/ sonst verreiset der beste Saame. Der Rapuntzel ist einer temperirten und gemässigten Natur; die Wurtzen gesotten und gepfeffert / soll denen Säugenden die Milch vermehren.

Herr Elßholtz gedenckt auch eines Winter-Rapuntzels / den er Valerianam campestrem, Inodoram majorem, Olus album und Lactucam agninam nennet, wachsen zwar auf den Feldern/ werden aber auch in die Gärten gebracht / und besaamen sich hernach selbst; besser ists aber / wann man sie im Herbst säet; man braucht von ihnen nur die untersten jungen Blätter.

Cap. XXXIX.

Vom Zwiebel.

Der Zwiebel ist zwar ein gantz gemeines/ nichts desto weniger aber/ ein solches Gewächs/ dessen man/ weder in grossen noch kleinen Kuchen entbehren kan / und dessen Gebrauch man so wol in Wirthschafften/ als auch in der Apothecken/ vonnöthen hat. Der beste Saamen ist/ der schwartz/ vollkommen und schwer ist; hat man nicht eigenen / sondern muß fremden Saamen kauffen/ probier ihn vorher / leg etliche Körnlein davon in ein Schällein Wasser/ laß es über warmen Wasser stehen/ keimet er aus/ so ist der Saame gerecht/ wo nicht/ so schaue er ihm (die Mühe nicht vergebens anzuwenden) um einen andern.

Zum Saam-Zwiebel muß man zwiejährige Häupter nehmen; die weissen Zwiebel sind / nach der Frantzosen Meynung/ edler als die rothen/ diese aber schärffer/ dauerhafftiger und früchtiger/ daher sie auch die Teutschen mehr lieben und pflantzen; die besten und schönesten kan man im Auswärts zum Saamen aussetzen/ müssen aber wol mit Latten eingefangen / oder mit Pfählen versichert seyn / sonst thut ihnen der Wind leichtlich Schaden. Der Saame muß/ nach und nach/ abgenommen/ sauber ausgeputzt/ und an einem trockenen lüfftigen Ort vor den Mäusen (welche ihm sehr nachstehen) wol verwahret werden.

Die Zwiebel wollen eine gute gedungte / mürbe fette und feuchte Erden haben / müssen im Mertzen oder April/ im abnehmenden Monden / gesäet werden.

Der Grund kan Zwiebel/ Knoblauch und Lauch / zwey Jahr nacheinander/ nicht wol tragen/ viel weniger kan eines nach dem andern/ auf einer Stelle abgewechselt werden / wegen des scharffen Geruchs/ den sie der Erden mittheilen / und werden das andere Jahr auf vorigem Platz selten wol gerathen.

Damit aber gleichwol diese Bette zu Nutzen kommen/ mag man Kraut-Pflantzen / Kohl oder Caulirabi dahin pflantzen/ welche diese Stelle/ wann sie nur wol gedungt werden / nicht verachten; die Zwiebeln müssen nicht allein gesäet/ sondern auch (alles im abnehmenden Monden) versetzet und aus der Erden genommen werden; weil sie im Wachsen sind / muß man sie wol begiessen.

Etliche halten davor / damit der Saame nicht zu dick falle/ sey am besten / solchen mit Lactuck-Saame zu vermischen/ den man/ nach und nach/ zur Kuchen ausziehen/ und also den Zwiebeln den völligen Platz lassen möge; Aber ich halte besser zu seyn/ die dicke Saat zu verhüten/ daß man den Saamen mit Aschen vermenge/ so kan man den schwartzen Saamen auf der Aschen desto besser sehen / wird der übrige Saamen erspahrt/ und bekommt man desto schönere Zwiebel / indem der Lactuck-Saam / darunter gestreut/ nicht weniger der Erden-Safft an sich ziehet/ den die Zwiebel allein haben solten; zudem wird am Ausziehen des Salats die Erden gerigelt / und die zarten Häuptlein der Zwiebel leichtlich in ihrem Bette verunruhiget/ und an ihrem Wachsen verhindert.

Herr Vinzenzo Tanara in seinem vierdten Buch de l'Economia fol. 260 sagt/ daß der Zwiebel/ wann man ihn/ ehe er versetzt wird/ die äusserste Schahlen abziehet/ viel schöner wachse; welches auch Verulamius in Hist. Nat. experim. 469. bestättigt/ und noch dis darzu thut: Man soll sie/ wann sie ausgenommen sind/ zwantzig Tage an der Sonnen abtrocknen/ und wieder darauff einlegen/ so sollen sie grösser werden.

Borellus Cent. 3. Observ. 79. sagt/ daß die Bauren an der Zwiebel-Schalen mercken / wann sie starck oder schwach sind / ob ein harter oder leidlicher Winter desselben Jahrs zu vermuthen sey.

Das Versetzen ist dem Zwiebel sehr nutzlich / muß aber in gleichmässig/ wo nicht besser zugerichtetes Bette (damit er die Veränderung der Herberg desto weniger empfinde) eingebracht werden; sie werden Reyhenweise/ in hübscher Ordnung/ nicht zu nahe an einander / wenigst einer guten stehenden Hand breit / eingelegt / müssen aber nicht gar zu klein/ zu jung/ und zu zart überbracht seyn/ weil ihnen sonst die Regenwürmer / noch mehr aber die Werren auffätzig und gefährlich seynd; er muß auch so feucht / als möglich/ in die Erden kommen/ weil dieses sein Zunehmen und Ergrösserung mercklich befördert; bey dürrem Wetter muß er besprützt/ bißweilen die Erden mit dem Häutlein aufgeriegelt/ und alles Unkraut fleissig ausgejettet werden.

Mizaldus erzehlt / wie der Zwiebel zu einer verwundersamen Grösse möge gebracht werden/ wann man die Erden herum aufgräbt / die Häupter also säuberlich übersich hebt/ daß sie nicht gar ausgewurtzelt seyen.

Und sagt Herr Laurenberg in Apparatu Plantarum lib. 1. cap. 3. daß zu Cöln am Rhein/ in der Mönche Gärten/ Zwiebeln gefunden werden/ die acht Pfund

wägen;

wägen; den Saamen sollen sie aus Moscau bekommen haben. Um Jacobi tritt man das Kraut mit Füssen / andere reissen oder schneiden nur die Stengel ab / so aber / wann feuchtes Wetter einfällt / gantz schädlich / und die Zwiebel faulen macht; nach Endung der Hundstäge werden sie ausgezogen / einen Tag an die warme Sonne gelegt / und hernach an einem trockenen Ort aufgehangen.

Man glaubt / wann man den Zwiebel im wachsenden Monden ausnehme / so seye er lähret; hingegen aber im abnehmen / völliger und kräfftiger.

An Orten / wo der Zwiebel leichtlich faulet / kan man sie in Essig legen / und das Jahr-über zum Gebrauch / in die Kuchen daraus nehmen.

Herr de Serres bauet seine Zwiebel im Augusto, damit sie vor Ankunfft des Winters sich erstärcken mögen / der Kälte desto leichter zu widerstehen / und versetzt sie noch vor Winters / darinnen sie gleichwol vor dem Frost bedeckt werden; aber diß würde in unsern Landen nicht gut thun: Das wäre endlich wol zu glauben / wann man den Saamen zu Ende des Septembers bauete / sie bey ankommender Kälte zwey Finger hoch mit Erden / und hernach mit Tannen-Gras deckte / und also über Winter liesse / im Frühling aber zeitlich (wann man den andern Saamen säet) versetzte / daß man zeitlich Zwiebel haben könne.

Es ist noch eine Zwiebel-Art / welche die Niederländer Chalotten nennen / mit schmalen Schnittlauch-Blättern / haben aber weder Stiel noch Blühe / noch Saamen. Die Wurtzen die den Zwiebeln sich vergleichet / und doch wie der Knobloch sich theilen und zergliedern lässet / ist inwendig weiß / und aussenher mit einem röslichten Häutlein bekleidet / hat einen Geschmack wie der Lauch / doch etwas angenehmer / will einen guten tief-aufgegrabenen Grund haben / wird im Augusto ausgenommen und getrucknet / und im Martio darnach wieder in die Erden / einen halben Schuh weit voneinander gesetzt / und durch Mittel ihrer Beysetzling fortgepflantzt / wie es der Holländische Königliche Gärtner fol. 160. erwehnet. Charlotten kommen mit Zwiebeln und Knoblauch überein / ist aber nicht so hitzig als der Knobloch / lassen auch / wann man sie isset / keinen so starcken Geruch hinter sich; wird sehr zum Kochen gebraucht.

Dioscorides und Galenus sagen / der länglichte Zwiebel sey schärffer als der runde / der rothe als der weisse / der dürre als der frische / und der rohe als der gekochte; doch haben sie alle eine beissende Schärffe / machen Wind / und erwecken Lust zu Essen / mehren wol / machen aber / zu viel gebraucht / grob und schleimiges Geblüt / schaden doch weniger / wann sie mit Saltz / Oel und Essig / etwas weniges gebraten / genossen werden; sind warm und trocken im Anfang des vierdten Grads; in Milch gesotten / vertreiben sie die Würm; gekocht / zeitigen sie die Geschwär; zu Infections-Zeiten hängt man sie in den Zimmern auf / weil sie das Gifft an sich ziehen.

Herr Agostino Gallo schreibt / daß wann man rohe Zwiebel zerstosse / und auf einen gebrannten Ort (es sey woher es immer wolle) auflege / er alle Hitz und den Schmertzen benehme.

Es ist auch sonderlich gut / vornehmlich der Safft von den weissen Zwiebeln / zwey Quintel / mit einem Quintel des besten Brandtweins / und einem Quintel Baum-Oel / wolvermengt und eingenommen / den Stein / Sand und Gries zu vertreiben / die Nieren zu reinigen / und das Seitenwehe zu mildern; mit Zwiebel-Safft auf Papier geschrieben / bleibt die Schrifft unkänntlich / bis ein Glut anwahet / die macht sie leslich und unsichtbar / wie die Erfahrung bezeuget.

Unter die Zwiebel mag man Petersil-Saamen säen / weil sie also vermischt / beede grösser wachsen / und eines das andere vor der Sonnen-Hitze beschirmet; auf die Seiten des Bettleins setze man Mangold / sie im Schatten zu halten / wann aber ein feuchter Sommer ist / ersticken sie solches / dieses nun zu verhindern / mag man die Blätter davon abblatten; zu Contagions-Zeiten bratet man Zwiebeln im heissen Aschen / schneidet und röstet sie ein wenig im Schmaltz / thut Saltz / Essig und Baum-Oel daran / und isset sie wie einen Salat; als Achatius Sturm in seinen Regulis Oeconomicis n. 457. bezeuget.

Cap. XL.

Vom Knobloch.

Der Knobloch zwar wird wegen seines starcken und durchdringenden Geruchs von vielen gehasset / ist aber nichts destoweniger / so wol wegen seines Brauchs in der Kuchen / als auch in der Artzney / nicht aus den Gärten zu verbannen / bedarff keinen sonderbar zugerichteten Grund / wann er nur mürb ist; theils pflantzen sie im Frühling; vom Saamen gehts sehr langsam her; sie nehmen aber von den schönesten Häuptern die grösten und auswendig herum anhangenden Zähen / und setzen sie zween Finger tief bedeckt in die Erden / und drey oder vier Finger weit von einander / Reyhen-weise wie den Zwiebel / die übrigen Zähen an den Häuptern kan man zur Kuchen oder Artzney gebrauchen; der Spitz muß aufwärts gesteckt / und muß kein anderer Saamen / was es auch sey / darunter vermischt werden / welcher wol begossen wird / soll nicht so starck riechen / als der mit dem Regen allein vorlieb nehmen muß; er will sonst ein trocken / nicht fett oder feuchtes Erdreich; wann man ihn / nachdem er aufgeschossen / oben den Gipffel am Kraut abbricht / so wird das Haupt ergrössert.

Herr de Serres sagt / daß die beste Zeit / Knobloch zu setzen / der Herbst sey / wann man das Winter-Korn anbauet; die Bettlein kan man / ein Jahr um das andere verändern / und sie auf die Better stecken / wo Bohnen / Erbsen / Melonen / Kürbiß / und Kohl gestanden / sie wollen kein anders Kraut / sey was es wolle / neben sich haben; sie bleiben den folgenden Sommer so lang in der Erden / als das Getrayd stehen bleibt / ein wenig vorher werden sie ausgenommen; theils tretten und

binden sie / damit sie nicht in den Saamen schiessen / so doch von etlichen nicht gut geheissen wird / indem sie auf solche Weise mehrentheils klein und schwach bleiben; etliche knüpffen das Kraut um St. Johann zusammen.

Eben gedachter Herr de Serres sagt / daß er habe ohngefehr die Kunst erfunden / den Knobloch zu ergrössern / und das sey folgende: Der Knobloch / den man im Frühling steckt/bekommt keine Zähen/sondern bleibt rund wie die Zwiebeln/ weil ihm die Zeit / sich in die Zähen zu vertheilen/ ermangele / indem sie von der Sommer-Hitz überfallen/ gleich so bald zeitigen/als die/ welche im Herbst gesetzt worden.

Nun diese runde Knobloch-Häupter tragen hernach den Saamen/der/wann er im Herbst zu rechter Zeit gesteckt wird/ grosse und schöne in Zähen abgetheilte Häupter bringet / aber noch grösser werden sie / so man die runden Häupter zwey/ drey oder viermal im Frühling wieder einlegt / und im Junio wieder ausnimmet / so bleiben die Häupter groß und unzertheilet / schier wie ein Zwiebel an Gestalt und an Grösse.

Wann man nun sie hernach stehen lässt / und den abgenommenen Saamen im Herbst einlegt/ so sollen sie überaus groß und schön werden; wann man sie ausnimmt / sollen sie gleich an die warme Sonne gelegt seyn/ die übrige Feuchtigkeit auszudünsten / damit man sie hernach desto länger unverfault erhalten kan; wann die Häupter auf Stroh unbedeckt gelegt werden / halten sie sich lang; etliche binden sie Büschel-weise zusammen/ und hängen sie in den Rauch/ oder werden auf einen schattichten trockenen Boden an die Balcken aufgehängt; den im Rauch hangenden halten etliche hernach zum Setzen untauglich/ so auch der Warheit gantz ähnlich scheinet.

Es sind auch viel / die wollen / daß der Knobloch im wachsenden Monden gesetzt / viel besser (wider anderer Wurtzen Gewohnheit) gedeyen solle/ und mercklicher/ als gewöhnlich/sich ergrössern; hingegen der im abnehmenden Monden eingelegt worden / sey am Geruch schwächer / aber kleiner an dem Haupt; wann er zwey Tag / ehe er gesteckt wird / in Honig / oder Milch/ oder Most geweicht wird / so werde er so wol an Grösse als Geschmack fürtrefflich.

Der Knobloch kan auch langwühriger / wann er ausgenommen ist / erhalten werden/ ins Stroh gelegt; aber noch besser ist/wann sie ein wenig mit lauem Saltz-Wasser benetzt / und wieder an der Lufft getrocknet worden. Der Knobloch ist warm und trocken im dritten Grad; gekocht soll er eine helle Stimme machen/die alte Husten vertreiben / und die erkältete Brust wieder erwärmen; denen hitzigen Complexionen ist er schädlich / den kalten aber gesund / trocknet den schleimichten Magen aus/ doch ist er dem Haupt und Augen undiensam: gestossen aufgelegt auf die Biß der gifftigen Thiere / soll er das Gifft ausziehen; wo man ungesundes Wasser hat / soll er vielen nutzen/ deßwegen ihn auch die Hungarn so lieb haben; ist auch denen Meerfahrenden sehr nützlich.

Knobloch gessen / ist gut denen / die den Scharbock und die Wassersucht haben; wer Knobloch isset / soll Zittwer/ Petersil oder Anis darauf essen / so verliert er den bösen Geruch. Knobloch in ein nicht gar vollgefülltes Faß Wein gethan / und an die Sonnen gestellt/ macht ihn zum Essig; den Hühnern / die den Zipff haben / die Zungen damit gerieben/ heilet sie.

Tanara fol. 239. schreibt / daß er mit dem Magnetstein eine solche Antipathia trage / daß dieser / wann der Knobloch nahe bey ihm ist / die Würckung und Krafft/ das Eysen an sich zu ziehen / verlieret / und müsse allein mit Bocks-Blut genetzt / und also wieder curiret werden.

Alexius Pedemontanus gibt dieses Mittel für die Husten und Heiserkeit: ℞. Zwey oder drey Knobloch-Häupter / reinige sie zuvor / zerstoß und zerreibe sie hernach so klein du kanst / nimm darzu Schweinen Fett und Eyer / und vermische alles zusammen; wilt du Nachts schlaffen gehen / so erwärme die blossen Füsse/ sonderlich die Fußsolen / bey einem Feuer/schmiere sie darauf mit gemeldter Salben / halt eine Zeitlang damit an / und zwar also / daß du die Füsse immer bey dem Feuer behaltest / und so starck du es leiden kanst/ erhitzest; wann diß alles verrichtet / so lege Socken an/ die gleichfals gewärmet sind / und begib dich alsdann zu Bette / daselbst schmiere auch die Lenden mit dieser Salben / halte mit dieser Cur drey gantzer Tage an/ so wirst du von der allerhefftigsten Husten befreyet werden.

Die Frantzösischen Bauren / schreibt Pater Tylkowsky de Re agrariâ fol. 441. wann sie im Majo frischen Butter und Knobloch essen / vermeinen / sie bleiben das gantze Jahr gesund. Der Knobloch wird von den Engeländern poor mens Treacle, der armen Leute Theriac genennet. Zeilerus in Itiner. Polon. pag. 53 erzehlet / warum die Polen mit einer Glatzen gehen / und allein wenig Haar auf dem Kopff lassen; es geben etliche die Ursach / weil sie viel Zwiebel und Knobloch essen / damit also die Dämpffe leichter ausdünsten kömen; diß möchte gleichermassen von den Ungarn gesagt werden. Johann Hebenstreit in seinem Buch von der Pest erzehlet: Daß / als einsmal ein krancker Fürst die Schmertzen um das Hertz sehr klagte / und viel Aertzte zusammen kommen liesse / wegen seines Zustandes zu berathschlagen / habe / nach angehörten vielen Meynungen / der Jüngste unter ihnen gesagt: Er halte es für den Hertzwurm/ und darwider sey nichts besser / als der Safft von Knobloch / welcher solchen Wurm tödten könnte; diesen lachten die andern aus/ und sagten / er müsste selbst einen Wurm im Kopff haben; als aber der Fürst darüber stirbt / und sein Leichnam geöffnet wird / findet sich ein weisser Wurm in seinem Hertzen / der einen spitzigen Schnabel / wie ein junges Huhn / hatte; diesen Wurm hat man lebendig auf den Tisch gesetzt / und einen Ring um ihn herum mit Knobloch-Safft gemacht / da dann der Wurm darinnen geblieben / und von dem Geruch des Knoblochs endlich darinnen gestorben. Man glaubet auch/ wann ein Magnet mit Knobloch bestrichen wird / verliere er seine Krafft.

Joh. Rudolph. Camerarius in Sylloge Memorabilium Cent. 9. num. 82. sagt / die Hahnen / wann sie kämpffen sollen / und vorhero Knobloch fressen / werden sie behertzter; es seyen auch etliche Reuter / die / wann eine Occasion vorhanden/ihren Pferden vorhero Knobloch im Brod zu verschlingen geben / weil sie muthiger und dauerhafftiger davon werden sollen / sonderlich wann das Brod vorher im Wein geweicht ist. Wann

man

man ein zerbrochen Geschirr (nur daß die Scherben sich gleich ineinander fügen) mit einem Stuck Knobloch bestreibet/ soll es so starck und fest zusammen leimen/ daß es auch distilirte Spiritus halten könne; usque adeo partes contractas vasis figulini allium consolidat & compingit.

Cap. XLI.

Vom Lauch und Schnittlauch.

DEr Lauch ist auch der Art wie der Petersil / daß er ober und unter der Erden zur Kuchen gebraucht wird / daher ist ihm auch diese Stell ertheilet worden / gleichsam in der Mitte / als Neutral, seinen Zelt aufzuschlagen / damit er ohne Verhinderung von einem in das andere Läger abweichen / und also den Mantel nach dem Wind (so sonst in den menschlichen Händeln unlöblich) hängen und kehren möge; welches aber diesem nicht allein nicht verkleinerlich / sondern auch / weil er mehr Dienst thut / als andere / auch mehr Verdienst erwirbt; ins gemein wird dieses / was zum Saamen behalten wird / Lauch genennet / welcher Saam-Köpfflein bringet.

Item / wann man die zarte junge Wurtzel davon zur Speise nimmt; was man aber vom abgeschnittenen Kraut zum täglichen Gebrauch der Kuchen überliefert / wird Schnittlauch genennet / sind auch mehrerley Arten.

Wächset zwar vom Saamen in mittelmässiger Erden / nach dem Neumonden im Frühling gesäet / und auch im Herbst / davon man den ersten den Sommer durch / den andern aber im Frühling geniessen kan; doch geschiehet die Vermehrung besser durch Zerreissung und Versetzung der Wurtzen; er wird aber also eingelegt / daß ein gutes Theil von den Blättern oder Saher mit in die Erden kommt / desto eher sich zu weissen / und bleibt nur ein wenig vom grünen Kraut ausser der Erden / so wird das bedeckte Theil nicht allein weisser / sondern auch mürber / wann man ihn erst umgesetzt hat / muß er so wol mit Jetten und Aufhacken als Begiessen fleissig gewartet werden / er kan die trockne Herberg nicht leiden. Andere aber sind der Meynung / man soll ihn bey trockenem Wetter nie begiessen / wann er schon anfieng zu gilben / soll man nur das gelbe herausreissen / so werde er auf kommenden Regen wol wieder ausschlagen; er liebt weder sandicht- noch leimichten / sondern gemengten Grund. Wann er nicht nach Wunsch wachsen wolle / soll man ihn / nach Herrn Rhagors Meynung / mit guten frischen Grund bewerffen / so bekomme er wieder neue Krafft; noch besser ists / wann unter dieser Erden ein kleiner alter Mist beygemengt wird.

Man soll den Schnittlauch zur Kuchen / nicht mit den Händen abreissen / sondern mit einem Messer sauber und gleich abschneiden / und auf die Stümpffe / Sand oder trockene Erden streuen / damit die natürliche Feuchte sich nicht so viel austhaue / und auch die Nässe des Regens nicht eingreiffe und Verfaulung verursache; am besten thut man / wann man ihn bey anwesenden oder beförchteten Regen nicht abschneide / oder wann man ihn ja haben muß / mit einem Holtzbret oder Spälten / die beederseits oben und unten auf Gabeln ligt / bedecke.

Die Gärtner haben noch eine Art / so sie Porro nennen / ist etwas kleiner als ein Zwiebel / am Kiel aber fast schärffer / trägt ein grosses Kraut und grosse Blätter / wie die grossen Tulipanen / bleibt auch über Winter in dem Feld; Tabernæmontanus nennet ihn Porrum Syriacum.

Sie sind warm im dritten / und trocken im andern Grad / sind denen so zum Schwindel geneigt sind / ungesund / derhalben besser unter den Kräuter-Salat gemengt / machen eine gute Stimme / weil sie die in der Lufft-Röhren und Gurgel anhangende zähe Schleim abledigen und ausführen / treiben den Sand und Harn / erwärmen den Magen.

Herr Aug. Gallo sagt / daß sie / in Oel gesotten / die Ohren-Schmertzen wegnehmen / und der Saame sey auf mehrerley Weise gut für Gifft.

Cap. XLII.

Tartouffles oder Indianischer Papas und Adenes Canadenses oder Erdäpffeln.

TArtouffles oder Papas Indorum, ist eine fremde Art der Erdäpffel / sind aus der Americanischen Provintz Quito, unferne von Peru, wo man sie häuffig an der Sonnen dörrt / und anderwärts mit grossem Gewinn für Brod verkaufft; die in diese Länder kommen / wachsen gern und nehmen sehr zu / daß offt an einer Wurtzel auf die 50. junge Kügelein gefunden werden / können aber die Kälte nicht so wol tragen als unsere gemeinen Adenes oder Erdäpffeln / daher werden sie im November aus der Erden genommen / und im Sand / an einen Ort / wo der Frost nicht eindringen kan / eingelegt / im Frühling bringt mans wieder hinaus in den Garten / oder man lässt sie gar draussen über Winter stehen / und bedeckt sie mit Stroh und Erden; die Aepffel müssen nicht wie die gemeinen Adenes zerschnitten / sondern gantz (je grösser / je besser) eingelegt werden.

Die Burgunder / sagt Tabernæmontanus fol. 869 pflegen die Aeste zu biegen / mit der Erden zu decken / si[e] also leichter fortzupflantzen; wird auch daselbst genann[t] Solanum tuberosum esculentum.

Die Pflantzen wächst / nach Laurenbergii Zeugnus auf acht Schuh hoch / der Stengel ist zart / und muß an gepfählt werden / hat Veyel-Purpurfarbe Blumen / di[e]



Blätter gantz aneinander / der Einschnitt aber scheinet / als wären es fünff Blätter / am Grund sind sie etwas grünlicht / wie ein Sternlein / trägt erstlich einen gantz grünen Apffel / der / wann er zeitigt / weiß wird / einer Welschen Nuß groß / voll safftiges Fleisches / hat Körner wie die Feigen / die Wurtzen setzen unter der Erden sehr zu / und können den gantzen Winter durch gebraucht werden; im Herbst gräbt mans aus / verwahrts im Keller im Sande; im Frühling werden sie / im letzten Viertel / wieder in ein sandiges und mürbes Erdreich eingelegt; werden zwar auch vom Saamen / aber sehr langsam / fortgebracht / darum nimmt man die rothen Knollen / die an der Wurtzen an kleinen Fäsern hängen / und legt sie in der Fasten / mit dem Vollmond / zween Zoll tieff / und vier weit von einander ein / so wachsen und vermehren sie sich.

Die gemeinen Erdäpffel dörffen nicht so viel Bemühung / wo sie einmal ein Ort einnehmen / lassen sie sich nicht leichtlich mehr vertreiben; wann man ihrer wenig hat / und gerne mehr haben wollte / kan man die knopperichte Wurtzen zerschneiden / und jedes besonders einlegen; die Stengeln soll man ihnen nicht abschneiden / sondern wachsen lassen / sonst bleiben die Wurtzen klein; im Herbst gräbt man so viel aus / als man zur Kuchen bedarff / legt sie in ein Gemach / und bedeckt sie mit Sand; die in der Erden bleiben / bedörffen keiner Decke.

Die Indianischen Papas kocht und isst man warm / oder auch überbrüht und geschält / kalt / mit Oel / Essig / Pfeffer und Saltz. Sie sind allhier so fruchtbar / und mehren sich so gern / daß man fürgibt / in Canada selbst seyen itzt nicht so viel zu finden / als bey uns; in diesen Ländern blüht sie selten / und trägt keinen Saamen / ist auch unnöthig; wann sie im Garten zu einen Stein gefrieren / schadets ihnen doch nichts / wann sie nur nicht angehaucht oder angegriffen werden / sondern thauen / ohne Schaden / von sich selbsten auf / und verdauen allen Frost; Das Dungen können sie nicht leiden; also sind sie leichter zu bewirthen.

Cap. XLIII.

Noch etliche andere Gewächse dergleichen Gattungen.

Das Erste wird vom Laurenbergio genannt Gramen Amygdalosum, oder Cyperus esculentus, süsser wilder Galgant / die Welschen heissen sie Dolceguini oder Dolzolini, ins gemein nennt mans auch Thrasi Veronensium, weil er in derselbigen Gegend Hauffen-weis wächset; wiewol erstgedachter Laurenbergius schreibet / er habe es in grosser Menge in seinen Gärten; hat einen Saher wie Galgant oder Riedras / an der Wurtzen hängen kleine Knollen / wie Mandeln oder Oliven / mit einer runtzlichten Schalen / gelb-röthlich an der Farb; sind einer feuchten und warmen Natur.

Diese knollichte Wurtzen werden gesotten / in einem Mörsel zerstossen / mit weissen Senff-Wasser aut Jusculo Galli, und durchgedruckt / bis sie eine Milch geben / die getruncken / und zu Verona / Padua / Venedig und anderwärts täglich nach der Maas verkaufft wird / dardurch werden die abgenommenen Kräfften wieder erquicket / sey auch gut für die Mängel der Brust / Keuchen / Husten und Seitenwehe / auch wider die Entzündung des Urins und das Lach-Feuer / wanns am Zerstossen mit wenigen Melaun-Körnern vermengt wird; die rohen Wurtzen gekäuet und im Mund aufgehalten / stellen die scharffen aus dem Gehirn auf die Brust fallende Flüsse.



Gramen Amygdalosum, oder Cyperus esculentus ... Süsser wilder Galgant.

Zu Verona werden sie nach der Tafel unter dem Obst und Confect aufgetragen; der Safft wird durch das käuen ausgesogen / die Haut aber und andere harte zum Essen undienliche Materia wird hinweg gethan; wollen ein mürbes / wohlausgearbeitetes Land; im Herbst werden die Wurtzen ausgenommen / an einem temperirten Ort / wo kein Frost eindringen mag / erhalten / und im Frühling wieder in den Garten ausgesetzt; blühet heraussen nicht / in Maltha aber soll sie gelbe geährte Blumen haben.



Glans terræ, pseudo Apios. Erd Nuß oder Erd Eicheln.

Das andere Gewächs heisst Glans terrestris, Pseudoapios, Astralagus Arvensis, Erdnüsse oder Erdeycheln / hat ein Kraut wie Feldwicken / oder Linsen / mit einer schönen Purpurfarben Blühe; im Julio bringen sie Schöttlein / und darinnen Saamen wie die kleinen Erbsen / wachsen in Oesterreich an vielen Orten auf den Feldern / die Wurtzen sind rund und fasicht / gut zu essen / und dörffen geringe Wartung / wo sie nur mürben Grund finden: man kan sie von dem Saamen und den knollichten Wurtzen fortpflantzen; wo sie einmal hinkommen / wachsen sie gern fort.

Sie sind so fruchtbar / daß Herr Laurenberg meldet / er habe sie in eine höltzerne Kisten eingeschlossen / zu verhüten / daß in die nächsten Bettlein nicht wuchern möchten; haben nichts destoweniger ihre Fasern und Wurtzen durch die Runsen und Löchlein durchgedrungen / und sich in den nächsten Grund einlosirt. Sind einer mittelmässig-trockenen und warmen Natur / werden gegessen / und bey den Holländern gesotten oder unter den Aschen gebraten / offentlich verkaufft und begierig verzehrt / geben keine böse Nahrung / sind lieblich am Geschmack; Profluvium Fœminarum sistunt & Venerem augere reduntur; zu viel gessen / machen sie Wind und Schleim / und beschwehren den Magen; aus ihrer Blühe wird ein Wasser gebrannt / das soll dem Rosenwasser fast gleich-riechend seyn.



Glans terrestris Malacensis, Batata, Camotes.

Das dritte Gewächs ist fast ~~mit den vorigen~~ gleicher Art / allein grösser / ist erstlich aus Malaga in Hispanien kommen / allda sie jetzund / wie auch in Engelland selbst gebauet wird; Herr Laurenbergius nennets Glandem terrestrem Malacensem, die Indianer heissens Batatas, Camotes, Amotes, Aies; ist eine gute und angenehme Speise / werden wie unsere Erdäpffel zugerichtet / sind einer mittelmässigen temperirten Natur; wird in unsern Landen mit Mühe aufgebracht / weil sie grosse Wärme benöthigt / und einen fetten und mürben Grund bedörffen / werden durch ihre kleinere Wurtzen / oder zerschnittene Stücke der grössern / fortgepflantzt; wann sie guten Grund finden / kan mans nach acht Monaten schon essen; in Malaga sind sie so

gewäch-

gewächsig/ daß offt ein Stuck ein gantzes Pfund/ so Spannen lang ist/ wigt. In unsern Gärten tragen sie weder Blühe noch Saamen/ allein das Kraut/ welches den Arum-Blättern fast ähnlich/ und dicke/ grüne safftige Stengel hat.

Cap. XLIV.

Vom Salat und Lattich allerley Sorten.

Bißhero sind die Garten-Gewächse/ die unter der Erden mit ihren Wurtzen/ Kielen oder Knollen zu der Kuchen dienen/ eingeführt worden; jetzt wollen wir die jenigen vorstellen/ die ober der Erden mit ihren Blättern/ Kraut oder Frucht zu Tafel kommen; unter welchen der Salat darum der gemeineste und gebräuchlichste ist/ weilen schwerlich einiges Kuchen-Gärtlein/ so klein es auch/ zu finden ist/ das nicht vor allen andern vornehmlich mit Salat besetzt und besaamet werde/ und im Frühling schier vor allen den ersten Genuß gibet/ weil er zu allen Zeiten/ klein und groß/ unvollkommen und vollkommen/ allein und gemengt/ zu einer annehmlichen Erfrischung und Befeuchtigung des hitzigen und trockenen Magens nützlich und gesund kan genossen werden.

Es sind aber dessen viel und mancherley Sorten/ als länglicht/ kraus/ röthlich/ grün/ weiß/ braunlicht/ unter welchen allen der jenige den Vorzug hat/ der sich von sich selbst in Häupter schliesset/ an Farb grün-weißlicht/ und etlicher aussenher auch röthlicht/ aber inwendig schön gelb/ und hart und fest ineinander gedruckt. Alle Salat werden anfangs auf das Mist-Bett meistentheils (sonderlich der gemeine) etwas dick gesäet/ und hernach überzogen.

Der Häuptel-Salat will ein gut wohl gemistet Erdreich/ etwas weiter voneinander im Vollmonden gesäet/ will einen warmen sonnichten/ und von den Mitternacht-Winden unbeleidigten Stand haben; das Bette/ darein er/ weder bey windigem/ noch darzu trockenem Wetter solle gesetzt werden/ muß vor Winters umgegraben/ und mit alten kurtzen Mist bedunget seyn; der Aufgehende wird mit Stroh/ und nicht mit Tannen-Reiß (der wegen des Abreisens den zarten Blätlein schädlich) verhüllt; so bald er vier oder sechs Blätlein hat/ und ehe er sich noch auf der Erden zu weit ausbreitet/ muß er in sein Bettlein versetzt seyn/ Zeil-weise/ einer Spannen weit voneinander/ und vier Finger tief/ die Wurtzen müssen ein wenig vor abgestutzt/ sonderlich was faul oder zerbrochen wäre/ sauber abgeschnitten werden; da muß man das Sprützen mit lauem/ nicht allzukaltem Bach- oder Regen-Wasser/ nicht spahren/ sonst schiesset er bey dürrem Wetter bald in den Saamen; er schliesset sich von sich selbst.

Etliche versetzen diesen Salat im Neumonden/ und glauben zu verhindern/ daß er nicht so bald in den Saamen sich erhöhe etliche legen ein Stuck Dach-Ziegels oben darauf; wann man aber mehr Häupter auf einmal hat/ als man bedarff/ und sorgt/ die übrigen/ bey schönen warmen Wetter/ möchten in den Saamen schiessen/ so zeucht man sie samt der Wurtzen aus/ setzt sie in den Keller/ in die Better/ wo man die Gewächse über Winter einlegt/ in frischen Sand/ so bleiben sie lang/ und werden schön weiß und gelb/ und bleibt also etliche Wochen.

Der lange weisse Salat will gebunden seyn/ muß aber bey warmen trockenen Wetter geschehen/ und obenher mit einem Zwerchblat (die eindringende Feuchtigkeit/ die zur Fäule Ursach gibt/ abzukehren) wohl verbunden seyn/ so wird er inwendig schön und weiß; will man aber/ daß er sich geschwind färbe/ stürtzet man einen Topff darüber/ und schüttet warmen Mist darauf/ so wird er eher weiß und mürb.

Wann er auch gar zu häuffig/ mehr als man bedarff/ oder was nicht von sonderbarer schöner Gattung ist/ im Stengel sich aufrichtet/ kan man dieselben/ indem sie wollen anheben zu blühen/ oder noch eher/ abschneiden/ und die Rinden davon abschälen/ so gibt der inwendig weisse und mürbe Kern eine treffliche Speise/ an junge Hühner/ oder anders junges Fleisch/ gekochter zu legen/ oder überbrüht wie einen Salat kalt aufzugeben.

Dem krausen Salat schneidet man nach und nach die Blätter ab/ und lässt ihm nur das Hertzlein/ so treibt er wieder junge frische Blätter/ was man aber aufbindet/ muß etwas mit Erden angehäufft seyn/ so wird er eher gelb und mürb/ muß aber alles bey trockenem schönen/ niemal aber bey feuchtem Wetter geschehen.

Den Saamen muß man sammlen und ableesen/ wann die Helffte verblühet hat/ alsdann schneidet man die Stiel ab/ lässet sie an einem Geländer vollends reiffen/ oder zeucht die Stengel mit samt der Wurtzen aus/ und hängt sie also auf/ lässet sie zehen oder zwölff Täge abtrocknen/ darnach reibt man den Saamen mit der Hand aus/ macht ihn rein/ und verwahrt jede Art absonderlich.

Er wird vom Mertzen an/ biß in den Augustum monatlich gesäet oder eingesprengt/ daß man immer jungen Salat habe. Was im Herbst gesäet wird/ und über Winter draus bleibt/ muß mit Nuß- oder Eychen-Laub bedeckt werden/ und meinet Herr Rhagorius, daß er die Kälte wol ausdauren möge/ wider die gemeine Sag der Gärtner/ und daß er selbst erfahren/ daß auf eine Zeit/ da der Saamen/ unter dem in die Reben getragenen Grund herfür kommen/ er über Winter grün verblieben/ und nachwärts im Sommer sehr groß worden.

Ich könnte von dergleichen auch selbst meine Zeugnus beyfügen/ aber diß muß ich auch dabey melden/ daß er nicht so mürb und zart zum Essen ist/ wie der im Frühling gebaute/ sondern etwas härter und spissiger.

Der Salat ist denen jungen und Gall-süchtigen Leuten überaus gesund/ machet gutes Geblüth/ kühlet die hitzige Leber/ weil er im dritten Grad kalt ist/ erweichet den Leib/ machet den Säugenden viel Milch/ benimmt den Durst/ und dienet den Magen; die Gesunden mögen ihn mit Essig und Oel/ die Krancken aber gekocht essen/ und die/ welche einen schwachen Magen haben/

haben / mögen Kresse / goldfarben Rittersporn oder Schnittlauch darunter mischen.

In der Apothecken wird er mit Zucker candirt / meisten aber nur die dicken mittelsten Rieben oder Stengel / die auch zur Speise / wie oben gemeldet / mögen gebraucht werden.

Joh. Baptista Porta in seiner Magiâ naturali fol. 130. und 148. schreibet / daß die Gärtner den Salat dem gantzen Winter also im Feld erhalten: Sie lassen die Wurtzen unaus-gezogen stehen / und bedecken den Salat mit Sand oder Erden / so werde er weiß und zart / und dienet zur Kuchen; in Italia mags vielleicht angehen / bey uns hielt ich rathsamer / man thät es also in den Winterhäusern und Einsätzen.

Daß unterschiedliche Art Kräuter aus dem Salat wachsen / soll man etliche Blätter abbrechen / und in den Bruch Sauerampffer-Saamen einstecken / wie P. Tylkowsky bezeuget.

Cap. XLV.

Vom Endivi.

Dieser Salat wird mehr im Winter als im Sommer zu gebrauchen / angesäet / indem man im Sommer / ohne diß schönen und wohlgeschmacken Lattich im Uberfluß habend / sich dieses etwas bittern Salats nicht viel achtet / und ihn allein / in Ermanglung des andern / auf die Tische bringt; er hat fast einerley Gewächse mit dem Cicori / daher er auch offt / wie oben gemeldet / damit von denen Authoren confundirt / und eines für das andere genommen worden / da der meiste Unterscheid in diesem bestehet / daß man von dem Cicori allein die Wurtzen / von dem Endivi aber nur die Blätter geniesset; sind weisser und brauner / auch sonst allerley Gattungen / mit breiten / mit schmalen und mit krausen Blättern; der krause aber ist der bitterste / hat bißweilen weisse / meistentheils aber blaue Blühe / fast wie der wilde Wegwart; sie wollen gutes und fettes Erdreich / aber keine Roß-Dung / davon sie bitterer / und zum Essen fast undienlich werden; wird im Frühling im Vollmond zum Saamen / und um St. Johanni zur Speise / ja gar biß auf des Augusti Ende / von 14. Tage zu 14. Tage gesäet.

Wann sie starck wachsen / und auf der Erden sich ausbreiten / bindets man bey trockenem Wetter zusammen / so viel man zur Speise will / und häufft sie mit Erden an / daß nur oben ein wenig vom Kraut heraussen bleibt; oder sie noch schneller gut zu machen / stülpet man einen Topff darüber / und schüttet warmen Mist darauf; sie wollen / ehe man sie versetzet / wenigst sechs Blätter haben / und wohlstarck seyn / und aufs wenigst einen Schuh weit von einander kommen / damit sie Platz genug haben sich auszubreiten.

Im Herbst hebt man sie aus / und pflantzt sie gegen dem Winter in die Keller; so bald sie ausgenommen sind / legt man sie von einander abgesondert / ohngefehr acht Tage lang / in ein lufftiges Zimmer / daß sie etwas anheben zu welcken / benimmt ihnen alsdann die äussersten unreinen Blätter / schneidet auch die obersten Spitzen von den übrigen weg / und legt sie also eng zusammen nach der Ordnung in den Sand.

Andere legen sie umgekehrt in den Sand / daß die Wurtzen übersich kommen. Im Frühling werden etliche der schönsten zum Saamen ausgesetzt / und gelassen / biß der Saame wohl reiff wird; der Saame fällt nicht leicht aus / und wann er wohl getrocknet ist / schlägt man ihn aus / und verfährt damit / wie mit dem Cicori / ist aber etwas kälterer Natur / als derselbige.

Sommer-Endivi ist mehr eine Art von der Lactuca / daher er auch unter dieselben gehöret / und ist weisser und röthlicher / brauner Farb / beede mürb und wohlgeschmack / hat die Wartung wie der andere Salat.

Cap. XLVI.

Caulifior und Caulibari.

Diese beederley Gattungen Kohl-Gewächse sind vor etlichen Jahren aus Italien in unsere Teutsche Länder kommen / werden jetzund in allen vornehmen Gärten sehr häuffig gepflantzt / wiewol sie biß dato noch keinen Saamen bringen / und derselbe jährlich muß aus Italien überbracht / und von gewisser treuer Hand bestellt werden; ob zwar Tanara fol. 253. bezeuget / daß der Caulifiori-Saamen auch meistens aus Candia / Cipern und Constantinopel jährlich nach Venedig / Genua oder Florentz überbracht werde.

Sie werden beederseits im Frühling / im Anfang des Mertzens / in die Mistbetter gesäet / vor der noch abwechslenden Kälte / sonderlich bey Nachts / mit Decken von Holtz oder Stroh / wohl verhüllet und bewahret / und wann sie / bey fortsetzendem Frühling und zunehmender Wärme / das sechste Blat erreicht haben / werden / sonderlich die Caulifior, im abnehmenden Monden ausgenommen / und in ein gut wohlgedungt / dem vergangenen Herbst umgegrabenes Bettlein / ein paar oder wenigst anderthalb Spannen weit voneinander gesetzt / mit Begiessen und fleissigem Jetten wohl gewartet / und weil sie Anfangs / biß sie recht einwurtzeln / und mit dem Grunde sich vereinigen / die gar zu heiß scheinende Sonne hart vertragen können / mag man wol beederley Pflantzen / wann heiß ist / mit einem Kohl- oder Salat-Blat bedecken / von acht Uhr früh an / biß auf fünffe des Abends / und sodann solche Blätter wieder abnehmen / damit sie der frischen Nacht-Lufft ohne Hinderung geniessen können.

Die darzu gebrauchte Dung muß alt seyn / sonst wachsen die Rauppen gewöhnlich von dem neuen frischen Mist / welche absonderliche Feinde dieses Gewächses sind / und wird es im ringsten versehen / fressen sie alles biß auf den Stengel ab / daher bey Zeiten nachzuschauen / und da man das geringste spührt / alles abzuklauben / und zu vertretten.

Caulifior hat gern Sand/ und hasset einen sumpfichten feuchten Boden/ sonst wird die Wurtzen knöpffficht und verdirbt; sie bringen ihre Blumen nicht zu einer Zeit/ die sind die nützlichsten und besten/ die spat aufsetzen; werden im Herbst mit samt der Wurtzen ausgezogen/ ein wenig im Schatten an einem lufftigen Ort/ aber nicht lang/ gehalten/ und hernach in die Keller ordentlich in den Sand eingesetzt; muß aber alles geschehen/ ehe sie von den Herbst-Reiffen ergriffen werden/ dann wann dieses versehen wird/ faulen sie hernach gar leichtlich.

Im Cauliravi wird allein der in der Mitten des Stengels dick zusamm-gewachsene Knopff zur Speise gebraucht: die beeden Arten werden am liebsten und gewöhnlichsten im Winter zur Kuchen verlangt/ da dann offt dabey zuzuschauen/ und was faulen wolte/ bey Zeiten hinweg zu thun.

P. Timotheus von Roll vermeint/ die beste Zeit/ diese beede Kräuter zu säen und zu versetzen/ sey im Zeichen des Steinbocks/ wann es aber nicht seyn kan/ im Stier oder Jungfrauen/ so auch bey den Artischocken zu beobachten seyn solle.

In der Artzney haben sie/ Zweiffels ohne/ der andern Kohl-Kräuter gesunde Art und Natur an sich.

Cap. XLVII.

Garten-Capus-Kraut und Kohl.

Wiewol von dem gemeinen Capus-Kraut und Kohl im siebenden Buch absonderlich gehandelt werden solle/ so hat man doch gleichwol in allen bestellten Gärten gemeiniglich auch etwas weniges davon/ solche eher auf die Tafel zu bringen/ sonderlich was das schöne Angelberger-Kraut ist/ davon offt ein Haupt von zehen biß funffzehen/ achtzehen/ mehr und weniger Pfund zu wägen pflegt/ wird so wol von diesem als vom Kohl der Saamen im frühen Anfang des Frühlings/ neben dem Caulifior-Saamen in die Mist-Better angebaut/ vor die Kälte verwahret/ hernach fleissig gejetten und begossen/ je jünger man sie umsetzt/ je besser und eher wachsen sie; das Bett/ darein man sie versetzt/ muß wohl gedungt und tief umgegraben seyn/ weil sie eine grosse Wurtzel haben/ die des Hauptes Schweren/ wider der Winde Anstoß vertheidigen kan; die niedrigen und breiten Pflantzen sind besser als die schmalen und hoch-stenglenden.

Vincenzo Tarara sagt/ das Kohl-Kraut sey ein kurtzer Begrieff von den Tugenden aller Kräuter.

Es gibt rothe/ weisse und grüne Art; etliche säen sie im abnehmenden Monden/ und glauben/ daß sie sich bälder zusammen schliessen/ da hingegen die andern viel grosse/ hohe und unnütze Blätter von sich geben.

Sie müssen/ nachdem sie umgesetzt worden/ und zu wachsen anfangen/ etlichmal/ so offt der Grund nach dem Regen oder Begiessen eine Haut bekommt/ fein säuberlich umgehauen/ und die Erden um sie herum aufgeriegelt und angezogen/ auch fleissig mit lauem Wasser besprenget werden; man muß sie anderthalb/ oder was grosses Angelberger-Kraut ist/ gar zwey Schuhe von einander setzen; wer gern bey Zeiten Kraut haben will/ muß es um Bartholomæi setzen/ und wann die Pflantzen schon etwas erstarckt/ (wie Herr Strommer in seinem Olitorio vermeldet/) muß man sie in warme/ und nicht zu feuchte/ etwas hochgelegte Better versetzen. Man kan (nach Herrn Strommers Lehr) das Feld oder das Bett in gewisse Quartier abschnüren/ etwann auf zwey oder drey Werck-Schuhe voneinander/ und macht in die Einschnitt zimlich-grosse Löcher/ darinn muß etwas von alter Dung verborgen liegen/ dann setzt man die Pflantzen hinein/ und lässet sie also (biß der Winter fürüber) stehen/ sodann ziehet man die Löcher mit frischem Grunde zu/ welches ihnen neue Krafft zu treiben gibt/ daß sie hernach in sehr grosse Häupter aufwachsen/ wie ich dann (schreibt er ferner) im Elsaß ein Kraut-Haupt/ das also gewartet war/ gesehen/ so zwey- und sechzig Pfund samt dem Wedel gewogen.

Unter den Kohl-Kräutern/ die ebenmässig vielerley Sorten sind/ als der gemeine/ grüne/ braune/ rothe/ der kraus-braune/ ist der gehäupte Kohl am besten und zartesten/ daher auch meistens in die Gärten angebauet/ wie auch der Saphoysche und dergleichen/ muß guten Grund haben/ muß mit und neben den Kraut-Pflantzen gesäet und versetzet werden/ allein will der Kohl Bettlein haben/ die nicht allerdings an der Sonnen ligen/ weil ihm die Erdflöhe also mehr zu schaden pflegen. Der Saame muß nicht über zwey Jahr alt seyn/ sonst soll er aus der Art schlagen/ und seine Frucht die Ruben metamorphosiren; wird sonst drey Tage vor oder nach dem Neumonden gesäet.

Man soll zu allen Kohl-Kräutern (wie auch oben bey dem Caulifior schon gedacht) keine frische Dung gebrauchen/ weil die Rauppen davon desto lieber wachsen/ und je älter und wohl abgelegner Dung ist/ je weniger ist die hitzige Fermentation, (davon dergleichen insecta und imperfecta Animalcula erwachsen) ausdünsten/ und einverleibet sich die alte Dung desto eher mit der Erden/ den Gewächsen die Gemeine Beysteuer abzulegen.

Etliche aberglaubische Gärtner sind der Meynung/ was um St. Petri Stulfeyer/ oder St. Matthiæ den Abend zuvor gesäet wird/ soll von den Würmern unbeleidigt/ und am Wachsthum sehr befördert werden. Joh. von der Groen in seinem Holländischen Gärtner schreibt also davon: Wann der Capus-Kohl 6. oder 7. Blätter erlangt/ wird er in gutes schwartzes und gemistetes Erdreich solcher Gestalt verpflantzt: Man machet zimlich grosse Löcher/ und thut guten alten Mist darein/ allein in der Mitte/ da der Sätzling kommet/ wird solcher Mist in etwas Erden untermenget/ und werden solche Löcher nicht gantz ausgefüllet/ damit man nachgehends etwas weiters darzu thun/ und den Sätzling mit beschütten kan/ daß er nicht einen langen Stiel gewinne/ da aber gleichwol/ wider Verhoffen/ der Stiel zu lang werden wolte/ soll um den Sätzling der Grund hinweg gethan/ ein kleines Grüblein gemacht/ die Pflantzen behutsam gebeuget/ und wie ein Reb-Schoß in das Grüblein gesetzt/ und mit guter Erde (daß nichts als die Blätter herfür stehen) zugedeckt werden/ und da der

Grund

Grund etwann zu mager / kan man etwas von guten kurtzen Mist darzu legen/ diß alles muß im vollen Monden seyn / indem die Köpffe viel grösser werden/ und muß mit der Ausfüllung/ so offt es nöthig/ ferner fortgefahren werden.

Artlich wird das Capus-Kraut von dem Herrn Imperiali mit folgenden Versen beschrieben:

Altri non come gli altri in più germogli,
van dilatando le crescenti membra,
Ma quant ei cresce più, tanto più stretto,
entro se stesso si ritura chiude,
e chol piegar delle rotonde foglie.
Di se fa globo, e di se forma un Mondo,
e di gran longa e più de gli altri, egli have
l'amato suo sapor, dulce e soave.

Etliche wollen / der Capus-Saamen verändere sich nach drey Jahren in Ruben/ und werde nach drey Jahren wieder Capus-Kraut daraus/ wie Tanara fol. 25. bezeuget.

Herr de Serres vermeynt/ sie lang im Winter zu erhalten / sey gut wann man die Häupter also / daß keines das andere berühre/ in Stroh einmache/ und in einen trockenen lüfftigen Keller bringe. Unsere Gärtner aber wissen eine gewissere Kunst; Sie ziehen Kraut und Kohl im Herbst/ an einem schönen trockenen Tag (nachdem sie vorher von etlichen Reiffen ohne Gefrier mürb gemacht worden) mit samt der Wurtzen aus der Erden / lassen sie vorher an einen temperirten Ort ein wenig abwelcken/ und setzen solche hernach in die Einsetz-Keller in einen Sand/ schneiden sodann nach und nach die Häupter zur Kuchen ab/ und lassen die Stengel im Sande stehen / diese treiben im Auswärts Spröslein herfür / so von denen Welschen Broccoli genannt/ und etwas wenig überbrüht/ wie Spargel/ mit Essig / Oel und Pfeffer genossen werden.

In der Artzney / bezeuget Käyser Constantinus, daß die Kinder / die viel Kraut essen/ schneller aufwachsen; ihr Safft ist wider der Schwammen Gifft / und die Blätter davon heilen der wütende Hunde Biß. Tanara sagt / man soll mit dem Wasser / darinnen das Kraut ausgewaschen worden / nicht in den Garten sprützen/ weil es die Gewächse verderbet.

Cap. XLVIII.

Von Spargel.

Spargel ist eines von den delicaten und edlen Garten-Gewächsen / die auf alle hohe und vornehme Tafeln sonderlich verlangt und gesucht werden; sind / die Warheit zu bekennen / der Meynungen / ihn schön/ groß/ und bald aufzubringen/ so vielerley/ und offt widerwärtig/ daß man irre wird / welchem / als dem besten/ zu folgen; wahr ist es / daß/ weil das Clima Cœli, so wol als Grund/ an einem und dem andern Ort unterschieden / daß ein weiser Gärtner eines und das andere wol bedencken/ am wenigsten dis und jenes probiren/ am meisten aber auf seine selbst-eigene Erfahrung fussen und gehen solle.

Anfangs nun ist nöthig/ daß ein Spargel-Bett (worein er kommen soll / und welches gegen der Mittags-Sonnen wider die Nord-Winde versichert seyn muß) vorher/ aufs wenigst vier oder fünff Spannen tief / gegraben und wol ausgearbeitet / alle Stein / Unkraut und Wurtzen/ mit samt der ausgehobnen Erden / beyseits gethan werde; dasselbe Bett muß man erstlich mit altem guten Mist/ von Geiß/ Schafen/ oder Rindern/ einen halben Schuh hoch/ darauf wieder Erden so dick/ und auf selbige wieder Dung / und also eine Lage um die andere einrichten / damit Dung und Erden fein abgetheilet seyen.

Alsdann ziehet man Schnür auff/ nach der Länge und Breiten / allzeit eines Schuhs weit voneinander / Creutz-weise / in diese Durchschnitt drucket man einzele Körner / wie sie von den Stengeln kommen/ dritthalbe Finger tief in die Erden / im Martio/ im wachsenden Monden / im Steinbock / Stier oder Jungfrau/ wie P. Timotheus von Roll vermeynet; Oder wie noch besser seyn solle/ wann der Mond voll/ und den Bruch wieder zum Abnehmen gethan / soll man allzeit an einem Ort/ der so viel als ein Tisch-Teller in sich begreifft/ etwann neun oder zehen Körner/ und jedes etwann zwey zwerch Finger ohngefehr voneinander/ und zwey zwerch Finger tief setzen / und dieselben besäeten Tellerbreiten Ort sollen allzeit anderthalb Spannen weit oder breit/ eines von dem andern abgesondert seyn.

Die ersten drey Jahr müssen die jungen Spargel nicht abgeschnitten werden / wiewol etliche eine widrige Meynung haben / und vorgeben / man solle die jungen Schößlinge abschneiden / so dunckt mich doch diese beede Meynungen dergestalt zu vergleichen / daß zwar die jungen erst-gemeldten Austrieb nicht (bis auf den Herbst) jährlich abzuschneiden / auf dem Bette zu verbrennen / (davon hernach) oder wenigst darauf ligen zu lassen / und mit Mist zu überdecken/ dardurch wird den Wurtzen an ihrer Krafft (weil der Safft um selbige Zeit schon zuruck gegangen) nichts benommen / sondern sie wird vielmehr dardurch gestärcket.

Hingegen die jenigen/ welche die jungen zarten Trieb von dem Saamen / die ersten drey Jahr / so offt sie schiessen wollen/ gleich abhauen/ stärcken nicht allein die Wurtzen nicht darmit/ sondern verhindern sie vielmehr an ihrem Zunehmen.

Nach überstandenem dritten Jahr aber/ müssen sie wieder in ein gleichergestalt / wie oben vermeldet/ zugerichtetes Bette umgesetzt / die junge Stöcke fein auseinander gerissen / oder vielmehr säuberlich gezogen/ und das/ was in einer Erden/ Teller-weit gestanden / wenigstens drey oder viermal so weit ausgebreitet werden/ daß zwey/ oder meistens drey Stück auf eines Tellers Grösse zusammen kommen/ und benannte Spacia allzeit / einer Spannen weit voneinander eingelegt werden müssen.

Andere wollen man solle die Spargel-Stöcke / nachdem sie gesäet worden / gleich übers Jahr / im wachsenden Monden/ umsetzen/ und diese wachsen weit besser / und treiben auch eher/ als die zwey- oder dreyjährigen.

Die Wurtzen mus man nicht nicht länger / als einer Spannen lang/ lassen/ und die übrige Länge abschneiden; dafern auch eine Wurtzen zerbrochen oder beschädiget wäre/ soll alles sauber ausgeputzt und weggeschnitten werden/ damit die Wurtzen gantz und unbeschädigt in die Erden kommen mögen. Wann man im Setzen ist/ soll man die Spargelstöcke immittels in ein von guter Dung vermengtes und wol abgerührtes laulichtes Wasser einweichen/und sie gleich also feucht hernehmen und einsetzen.

In dem Graben/oder Ort/darein sie versetzt werden/ soll man jedem Stöcklein eine Höhe von drey oder vier Finger hoch/oder ein Häufflein Erden aufrichten/ damit sich der Stock bequem darauf schicke / und man die Wurtzen fein untersich austheilen möge ; diese Häufflein müssen also hoch seyn/ daß hernach zu Erfüllung des Bettes / auf das oberste Theil des Spargels / einer zwerchen Hand dick/ Erden komme.

Nachmals im Herbst/ ohngefehr zu Anfang des Novembris, werden die Spargel abgeschnitten im Vollmonden/ und werden diese abgeschnittene lange Spargel-Sprossen/ neben einem wenig Stroh / angezündet und verbrannt / dadurch wird der unnützlich ausgereiste Saamen / der sonst im Frühling aufgieng/ und den Spargel-Stöcken die Krafft abstiehlet/ verbrennt/der Aschen gibt den Stöcken eine gute Wärme / verderbt alles Unkraut / und befestigt die Erden ; der Aschen aber wird mit einer guten Dung überdeckt / also wird sein Wachsthum befördert/ und vor der Kälte verwahret ; doch sollen die Wurtzen von der Dung unberühret seyn/ weil sie davon verbrennt und angefault werden.

Also wächst er zwar vom Saamen/ besser aber ist es/ wann man gleich junge Stöcke bekommen kan/ so kriegt man den Genuß um etliche Jahr bälder ; (vor alten aber muß man sich hüten / dann sie bleiben mehrentheils zurücke.)

Herr Agostino Gallo, und aus ihm Herr de Serres und andere wollen/ man solle in den Grund des Bettes/ worein die Spargel gelegt werden/ Hörner von allerley Thieren legen / und solche mit guter Erden / drey oder vier Finger dick/ beschütten/ und in solche die Spargel-Stöcke einsetzen / weil eine sonderbare Sympathia und Einigungs-Neigung zwischen ihnen sich finden solle; ja es schreibt Fioravanti ne' Secreti rationali lib. 5. cap. 11. er habe von einem berühmten Gärtner von Vincenza, wann man die Hörner von Castranen in grosser Quantität etwas von einander in die Erden gräbt/ so werden/ da die Hörner faulen / die Spargel ohne Saamen aus selbiger Erden wachsen.

Ist sonst ein langwühriges Gewächs/ wo der Grund und die Wartung übereinstimmen/ will ein fettes/ doch leichtes/ mehr sandicht als leimichtes Erdreich/liebt die Sonnen ; wann sie lang gestanden/ und gar zu dick zusammen kommen / soll man jährlich castriren / und theils Wurtzen anderwärts versetzen/ die Haupt-Wurtzen aber an seinem Ort stehen lassen/ weil die alte Stöck nicht gern das Umsetzen leiden. Weil auch dieses Gewächs immerdar übersich nach der Lufft und der Sonnen Anblick steiget/und sich ungerne in das Erden-Grab will einhemmen und versperren lassen / als muß man darauf Obsicht haben/ so offt sich etwas von der Wurtzen ausserhalb der Erden entdecket/ daß mans alsobald mit guter Erden und Mist wieder bedecke/ und wie ein muthwilliges Kind / das nicht in der Wiegen bleiben will/ gleichsam hinein fäsche und zwinge. Des Begiessens achtet er sich nicht sonderlich/ wann er nur mit guter Dung versehen wird.

Es haben sich viel bemühet/ durch Kunst den Spargel lang / dick und mürb zu ziegeln / und haben deswegen von Holunder/ oder von anderm Holtz/ausgedrechselte Spannenlange Röhrlein machen lassen / dieselben an die aufgehende Spargel gesteckt/ und befunden/ daß es wol gerathen.

Andere / wann die Zeit kommt / daß der Spargel sich aus der Erden herfür thut/ bemisten sie den Ort / oben darauf aber schütten sie zwo Spannen hoch mit Tröstern oder Wein-Trebern ; wann die Spargel eines Zolls hoch die Trebern übersteigen/ so raume gemächlich mit der Hand/ oder einem Instrument/ bis auf den Grund/ schneid sie ab/ so wirst du grosse und gute Spargel haben / bedecke den Ort wieder/ so treibt er noch einmal.

Spargel zu ziehen / daß man sie im Januario haben kan ; Nimm einen hölzernen Kasten / zwo Spannen hoch/bohr in den Boden Löcher/ setz die Spargel-Stöcke um Martini darein / stell ihn in die Wärme/ begieß ihn über den andern Tag / so wird man bald Spargel haben ; die Wurtzen aber sind weiter nichts zu brauchen/ daß es heist : Nullum violentum diuturnum.

Wann der Saame anfängt Corallen-roth zu werden/ schneidet man solchen ab / und hänget ihn in der Saam-Kammer an die Wand.

Den Spargel/ den man im Frühling täglich zur Kuchen abschneidet / muß man nicht ob/ sondern unter der Erden abschneiden / er faulet sonst gern/ man kan die Erden fein subtil herum wegraumen/ so zeigt sich auch der junge hernach keimende Spargel / damit er nicht durch Ungeschicklichkeit beleidigt sey.

Wann die Spargel-Stöck anfangen dünn zu werden und auszustehen/ kan man darneben Körner einlegen/ damit das Spargel-Bett / durch fleissige Nachzieglung/ bey gutem Bau verbleibe / und nicht gar abgeödet werde.

Gegen dem Winter / wie gemeldet/ werden sie mit dünnen Mist überlegt ; etliche thun vorher Aschen darauf von weichem Holtz/ und bedecken ihn hernach mit Mist / so mag die Winter-Kälte nicht eingreiffen ; diß alles aber muß im Frühling/ so bald die Käfer fürüber/ zeitlich und sauber abgeraumt werden/ damit unter den auf die Tafel erscheinenden Spargel nichts Unreines mitkomme.

Tanara schreibet / wann man den schönen Spargel weit verschicken will/ soll man jeden Stamm besonders in Papier einwicklen.

In der Kuchen ist in Acht zu nehmen / daß man den Spargel zum Salat nur gar ein wenig mit warmen Wasser überbrühe / und ja nicht zu weich werden lasse / auch den man an das Fleisch oder Hühner thut/ erst hinein lege eine halbe Viertel Stund vorher / ehe man anrichten will ; der grün-gegessene Spargel hat natürlich einen Geschmack wie die rohen grünen Erbsen.

Sein Gebrauch in der Artzney ist mancherley ; Agostino Gallo sagt/ daß/ wann er vor dem Essen genossen sey/ er dem Krancken den Lust zum Essen widerbringen / den Stein zermalmen/ Magen-Schmertzen und

Seiten-

Seiten-Wehe vertreiben / eine gute Farb / und guten Geruch verursachen solle / er kühlet auch / eröffnet die Verstopffung der Leber / Miltzes und der Nieren / und treibet den Urin; die Wurtzen in Wein gesotten / stillet das Zahnwehe / und befestet die rogeln Zähne.

Eine lächerliche Histori erzehlet man von einem Bauren / als er zu Lion in Franckreich Spargel zu Marck trug / und von dem Corporalen von der Wache befragt war / um den Werth / und sie um 10. Souls bote / der Corporal aber ihm 4. Souls reichete / und sprach / er begehre nur den halben Theil / dessen auch der Bauer zufrieden war / darauf nimmt der Corporal bald ein gutes Messer in die Hand / mit welchem er den grünen guten Theil herunter schnied / und die weissen Stengel den Bauren in der Hand liesse / hierüber ward der einfältig Bauer / von denen auf der Wache sich befindende Soldaten / ausgerauscht und verlachet / darauf er erstaunet und erschrocken / stillschweigend abgezogen ist mich beduncket / es beschreibe dieses Louys Caron in seinem Chasse Ennuys.

Spargel lang zu behalten: Dörr ihn im Schatten und heb ihn auf / wilt du ihn brauchen / so leg ihn vor eine Zeitlang ins Wasser.

Cap. XLIX.

Von Artischocken.

Die Artischocken ist ein edle und zarte Garten-Frucht / wiewol etliche unter ihnen mit Stacheln bewaffnet sind; haben bey den Lateinern den Namen Cinara, unzweiffentlich à Cineribus, weil sie den Aschen / den man bißweilen an die Wurtzen schütten und legen soll / überaus gern haben / und davon desto lieber tragen sollen; sind von unterschiedener Gattung / sowol an der Farb / als auch an der Grösse / und an Stacheln / deren theils befreyet sind / und dahero desto höher zu verlangen; sie kommen zwar geschwinder und besser von den kleinen Beyschößlingen / als von dem Kern.

Werden aber dannoch an vielen Orten / wie auch um Nürnberg (nach Herrn Stromers Bericht) allein von den Kern gebauet / und tragen gleichwol / wann sie mit Wartung recht gehalten sind / meistentheils noch denselbigen Sommer und Herbst. Von den Beyschößlingen aber ist man der Art besser versichert / als von denen aus Italia geschickten Kernen / dann man kan die besten und edlesten Stöcke mercken / davon man hernach im Frühling die Kindel haben kan.

Hingegen kan man auch die schlechten / stachlichten und kleinen Artischocki-Stöck auszeichnen / solche im Frühling wegthun / und von besserer edlerer Art an ihre Stelle pflantzen; dann / ob es schon wahr ist / daß die gesäeten Körner offt dasselbe Jahr tragen / so bleiben ihrer doch auch viel aus / und tragen ihre Frucht weniger und kleiner / als die von den Beysätzling aufgebracht werden.

Wollen einen warmen der Sonnen wohlgelegenen Platz / der vorher Knie-tief umgegraben und wohl bedungt sey / begehren bey dürrem Sommer-Wetter genugsame Wässerung; die Stöcke setzt man drey Schuhe weit von einander / in ziemlich lange Garten-Better / nach der Schnur / Reyhen-weise.

Die Kerne werden im Anfang des Aprils vorher eine Nacht lang eingeweicht / und hernach im Vollmonden gesetzt / so bald sie aufgehen / auch vor und nach / müssen sie fleissig begossen / und aufsichtig ausgejetten werden.

Im dritten Jahr soll man die alten Stöcke allzeit umsetzen / massen / wo sie länger an einen Ort verharren / bringen sie kleinere und wenigere Frucht / dann ihre grosse und starcke Wurtzen greiffen so tief ein / daß sie an statt des guten Saffts / den sie in den obern durch Regen / Lufft und Sonnenschein gemilderten und gebalsamirten Gründen haben können / aus der tiefen Erden ein gesaltzen und unschmackhafftes Nutriment an sich ziehen / und also anfangen an Kräfften und Frucht sich zu verringern / welches man durch erst-gemeldtes Umsetzen verhüter / und sie wiederum zu den vorigen Gedeyen bringen kan. Wo es guten feuchten Grund hat / mag man wol alte Roß-Dung oder Aschen darzu gebrauchen; wo aber kalter / leimichter und starcker Grund ist / wird Schaf-Ochsen- und Hühner-Dung nützlicher angewendet; im Sommer braucht es wenig Arbeit / ohne / wann man einen balden Regen hofft / und die Erden fest ineinander gebacken ist / daß man den Grund um die Wurtzen ein wenig auflüffte / damit die Regens-Feuchten desto nachdrücklicher einfliessen möge.

Die jungen Sätzling oder Beyschösse müssen vorher / ehe man sie setzet / tief abgestutzet / daß allein des Grötzleins verschonet werde. So bald die Frucht von ihrem Stengel abgeledigt worden / muß derselbe auf dem Boden / bey seinem ersten Antrieb weggeschnitten seyn / weil er bey dem zeitlich Frucht-tragen vom neuen wieder antreibt und ansetzt / bey den spätern aber nichts desto weniger häuffiger zusetzt.

Zu Ende des Herbstes (wie Herr de Serres will) soll man die grossen Stöcke bey der Wurtzen entblösen / die übrigen Beyschößlein abraumen / die besten anderwärts aussetzen / und die / von der schlechtesten Art / wie Carde einmachen / die Wurtzen an den alten Stöcken mit Dung belegen / so sollen sie den Winter durch / seiner Meynung nach / desto besser dauren; diß laß ich nun von seinem / des Herrn de Serres, Clima gelten / weilen Languedoc, wo er gewohnt / Vivares und Provence, gegen den Mittag liget / und also daselbst die Kälte geringer / und die Hitze und Wärme der Sonnen grösser; bey uns aber muß die Arbeit (davon bald hernach) im Frühling geschehen.

Zu Ende des Herbstes werden sie bey uns an einem schönen / trockenen / Wind-stillen Tage / drey Finger hoch über der Erden / abgeschnitten; will man aber theils Schuh hoch / oder höher lassen / und wie den Endivi oben zusammen binden / und mit Erd so hoch bedecken / daß zween Finger vom Kraut oben heraus gehe / die Erden aber mit Roß-Dung umlegen / so werden sie in wenig Tagen weiß und mürb / und können als Carde genossen werden.

Die man aber gantz abgeschnitten / muß man alsobald mit darzu bereiteten Läden also bedecken/ daß sie das Kraut weder berühren / viel weniger beschweren / und dis kan am füglichsten geschehen/ wann die Stöcke vorhero im Mitten des Garten-Betts/ nach gerader Schnur-rechter Linea, etwann zwey oder mehr Schuhe weit / einer von dem andern gesetzt sind/ da sollen zu beeden Enden / unten und oben / und wann das Bett lang ist / an einem oder zween blosen Spatien/ in der Mitten/ doppelte Ziegelstein gelegt werden / darauf die Läden/ ohne Belästigung des Krauts/ ruhen können.

Die Läden nun / müssen alle Nächte/ und so offt es Regen oder kaltes Wetter drohet/ also ligen bleiben; bey Tages/ wann Sonnenschein können die Läden wol abgehoben / und nur gleich darneben in die Gänge gelegt werden / damit also die Artischocken wol austrocknen / und ja weder von Regen noch Nach-Thau oder Reiffen/ welches ihre Fäulung befördert/ niemalen betroffen seyen.

So bald nun die Kälte / sonderlich des Nachts/ sich ergrössert/ werden die Artischocken von aussenher etwas wenigs von der Erden entdeckt / mit trockenen Agen oder Gräten vom Flachs/ oder in Mangel deren / mit dürren Kranweth-Laub/ wol übersäet/ daß sie drey Finger hoch darüber ausgehen; dis wärmet nicht allein / sondern verhindert auch / daß die Mäuse dabey nicht Schaden thun mögen.

So bald aber die Erden anfängt zu gefrieren / und sonderlich eine trockene Kälte einfällt / ohne Schnee / muß man frischen/ trockenen Roß-Mist/ zu beeden Seiten gehäbe an die Läden legen/ ja wol gar die Läden / bey Winters anhäbiger starcken Kälte / damit gantz überdecken; so bald aber bey erfolgendem Tagwachs/ offtermals helle Sonnenschein sich ereignen/ muß man des Tages den Mist alsobald / sonderlich über den Läden / wegraumen / auf die Seiten legen/ und ihnen Lufft lassen/ daß sie nicht ersticken.

Man kan wol im Hornung/ bey schönen trockenen Tägen/ auch die Läden/ um neun oder zehen Uhr Vormittags/ abheben / doch vor Untergang der Sonnen wieder auflegen/ und sie keine Nacht unbedeckt lassen / bis endlich die Kälte gantz vorbey/ sodann muß man die Dung gantz sauber wegraumen/ und gemach hernach auch die Gräten und Spreuer/ die oben auf dem Kraut ligen/ damit sie an dem Sonnenschein fein abtrocknen / erfrischen und erwärmet seyen/ und den Lufft also allgemach gewohnen.

Also lässt man sie nun stehen/ bis man sihet / daß sie völlig anfangen anzutreiben; hernach ist es in unserm Land sicherer als im Herbst/ zu den Stöcken raumen/ die Erden und die übrige Beyschösse fein säuberlich mit etwas daran hangenden Wurtzen / von aussen herum / doch/ daß der Stock nicht berührt/ oder grob mit Hauen oder Schneiden beleidigt sey/ davon nehmen; dann kan man auch die Wurtzen von aussen herum / ohne daß sie berührt werde / mit guten kurtzen Mist bedungen / und die Erden wieder darüber zuziehen / sie wollen einen starcken doch fetten und wol gemisten Grund haben: und kan ich wol mit Warheit bezeugen/ daß ich zu Rotbach allzeit zwey oder bisweilen gar drey Theil im Kuchen-Garten/ jeden von sechs langen Betten voller Artischocken-Stöcke/ deren etliche zehen und mehr Jahre gedauret / auf diese Weise den Winter hindurch gebracht/ und jährlich um Pfingsten meine Stöcke schon aufgesetzt und Frucht getragen haben.

Herr Rhagor setzt auch vom Einmachen der Artischocken seine Experienz, so nicht weit von der meinigen entfernet / also: Er habe ihm hierzu sonderbare Deck-Hüte von Stroh/ in Form der Immen-Körbe/ aber nur halb so groß / und oben etwas zugespitzt/ damit das Wasser ablauffen möge / machen lassen/ darnach hab er alles Kraut/ bis auf einen halben Schuh/ abgehauen/ mit trockenen Spreuern wol überlegt / die Hüte darüber gedeckt/ und zugleich mit rohem Mist umgeben / daß man nichts als die Stroh-Hüte obenher sehen können/ durch dis Mittel seyen ihm die Artischocken den gantzen Winter-über trocken verblieben / und wann schon etliche / bey zu harter Kälte/ gefroren/ haben sie doch auf den Frühling von neuem geschossen/ und zeitliche Frucht bekommen.

Wo der Grund nicht feucht von ihm selbst ist/ müssen sie bey dürrem Wetter offt/ bis sie ihnen selbst Schatten machen/ begossen werden. Die Stöcke / wann sie im Frühling gar zu viel freche junge Blätter treiben / kan man wol aussenher etliche abschneiden / die mittlern Stengeln von der Rinden abledigen/ etliche Stunden oder über Nacht/ in zwey oder dreymal abgewechselten frischen Wassern weichen/ hernach ein wenig abbrühen/ und mit Oel und Essig/ an statt eines Salats / oder in einem Butter-Süpplein mit Gewürtz auf die Tafeln geben/ sonderlich/ wann man diese Blätter nimmt/ die den mittlern Grad dicklecht und fleischig haben / sind sie besser und edler als die Carde/ wiewol sie auch eben wie dieselben können eingelegt werden.

Wo die Artischocken des Winters über müssen in die Keller im Sand/ oder in die Erden gebracht seyn / muß man sie bey schönem und trockenem Wetter ausnehmen/ ein wenig im Schatten austrocknen/ und hernach also einsetzen / daß sie einander nicht anzurühren kommen; des Frühlings werden sie/ nach geendigten Frost/ wieder in ihre Bette eingesetzt; ist aber grosse Mühe und kleiner Nutzen / und sind sonderlich in den Kellern die Mäuse ihre gröste Feinde / denen man daselbst im Keller Bohnen / im Arsenicum und Milch gesotten / streuen; im Garten aber/ nach Herrn Aug. Galli Meynung/ die Stöcke mit halb Elen langen grünen Holunder-Stämmlein/ vier Finger weit voneinander / halb unter und halb ober der Erden gleichsam umzäunen / und so offt sie dürr werden/ mit frischen ablösen/ oder wo man ein Mäus-Loch im Garten findet/ die Mäuse zeitlich im ersten Lentzen austräncken solle.

Der Safft / oder das Decoctum davon/ vertreibt / nach Tanara Zeugnus fol. 250. die Wantzen aus den Bettern. D Johannes Langius sagt/ die Artischocki-Wurtzen in Wein gekocht und getruncken/ sey ein bewährtes Mittel wider den menschlichen Saamen-Fluß/ und setzt darzu/ er habe es an sich selbst glücklich probirt.

Artischocki einzumachen und lang zu behalten: Schneid die Stengel von den Artischocken kurtz ab wie auch die stachlichten Spitzen/ thu solche in ein Fäßlein / Läg-weise / saltz solche gantz weiß ein/ gieß darnach sauer gesaltzenes Wasser daran/ oder gesaltzenen Essig/ daß er über die Artischocken gehe/ beschwere sie mit einem Bretlein/ verschlag das Fäßlein/ und behalts im Keller/ wann mans hernach kochē will muß man sie in offt abgewechselten Wassern/ etliche Täge/ wol wässern; die Mäuse

schaden

schaden den Artischocken im Winter nicht/ wann man ihre Wurtzen im todten Herbst entblösst/ mit Wollen und Säu-Koth wol eingemacht/ und wieder mit Erden zuhüllet; oder wann man sie im Winter mit Lorbeer-Hülsen einmacht/ so werden sie wolgeschmack/ und bleiben von den Mäusen unbeschädigt.

Cap. L.

Vom Carde.

DIe Carde sind den Artischocken an Gestalt der Blätter und der Frucht nicht sehr unähnlich/ ausser daß sie mit scharffen Stacheln versehen/ allein mit den Blättern und wenig mit der Frucht dienen können/ die auf der Tafel nicht erscheinen darff; haben sonst gleiche Wartung mit den Artischocken/werden im Frühling gar zeitlich auf die Mist-Better im Vollmonden gesäet/ und gleich andern zarten Gewächsen/ daselbst vor der Kälte bewahret/ und hernach in einen guten Grund versetzt; will man aber die Kern stracks zu einen bleiblichen Grunde stecken/muß es später/ und erst im April geschehen; man kan beederseits in die Bettlein etliche Reyhen Zwiebel setzen/ und weil man solche zeitlicher ausnimt/haben hernach die Carden dannoch freyen Platz zu wachsen; doch zweiffel ich nicht/ daß sie nicht/wann sie der Erden Nahrung/ so ihnen die Zwiebel entziehen/ allein haben/ noch besser gedeyen werden. Will man aber je doppelten Nutzen nehmen/ müssen die Bette/ nach Ausnehmung des Zwiebels/ frisch umgegraben/ und die Erden um die Carden herum/ fein aufgerigelt werden.

Sie werden zwar meistens vom Saamen/doch auch/ nach etlicher Meynung/ fast besser von den Beyschößlingen fortgepflantzet; wiewol die Erfahrung bezeuget/ daß die jungen vom Kern erwachsenen heurigen Carden zarter und mürber zu essen sind/ als die ältern/ unter deren Zahl die Beykeimlein nothwendig sich befinden.

Wann die Carden-Kern nicht alle aufkommen/ kan man frische zum andern und drittenmal nachstecken/ und ob sie schon zu unterschiedenen Zeiten auffgehen/ hat es wenig zu bedeuten/ weil man sie auch nach und nach kan einlegen/ und ihrer desto länger und besser geniessen; um den Anfang des Herbst-Monats hebt man an/ sie solcher Gestalt einzumachen. Die Carden-Blätter/ so man will einlegen/ die meistens von drey zusamm-gesetzten Kernen (nach Herrn de Serres Meynung) sollen kommen/ werden anfangs von den überflüssigen unsaubern Blättern entledigt/ und die obersten Spitzen mit einer Sichel oder Messer abgeschnitten/ die übrigen Blätter thut man in einen Busch oder Gebündlein zusammen/ bindet diese Wurst an dreyen Orten fest zusammen/ hernach ein lang enges Gräblein ohngefähr anderthalb Schuhe tief/neben der Wurtzen gemacht/ doch daß keine Wurtzen in Biegung der Blätter ausgezogen seye; in dieses Gräblein werden die zusamm-gebundene Carden-Blätter eingelegt/ mit den abgenommenen Blättern/ oder/nach etlicher Meynung/ mit trockenem Stroh eingewickelt/ und mit Erden wieder zugehüllt; der Carde aber muß etwas dicht und fest eingetretten seyn/ damit kein Lufft zu ihm möge/ also wird er in drey oder vier Wochen mürb und weiß zur Tafel tüchtig werden.

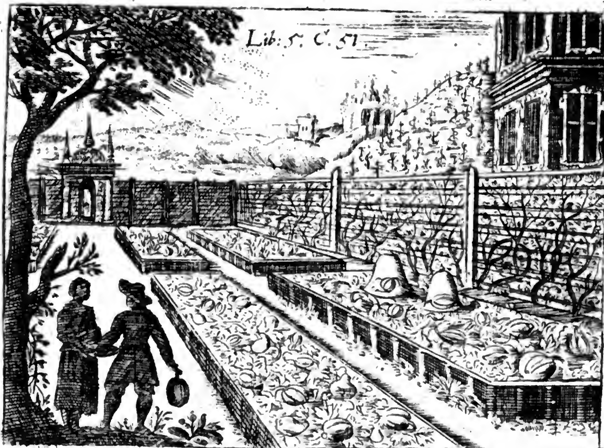
Weil aber/ wann ein nasser Herbst ist/ die Carde leichtlich faulen/ nehmens etliche mit samt der Wurtzen aus/ diesem Unheil zu begegnen/ und setzens entweder an einen erhöheten Ort/ wo ihnen die Nässe nicht schaden kan/ oder gar in den Keller in die Erden; allein gehts damit viel mühsamer und langsamer zu/ als wann sie in der ersten Herberg bleiben können.

Also auch die grossen Neben-Blätter von den frechen Artischocki-Stöcken/ können dergestalt allzeit neben-bey/ auf solche Weise eingelegt und genossen werden/ weil sie süsser und lieblicher sind; man erwählt darzu die schönsten und frechesten Stauden/ die zeitlich ihre Frucht gebracht haben/ schneidet den Frucht-Stengel unten hinweg/bindet die Blätter mit Stroh fein gleich/ doch/ nicht gar zu feste/ zusammen/ alsdann legt man über die Blätter einen oder zween hole Dach-Ziegel/und bedeckt sie oben mit langen Pferd-Mist/ zwey oder drey Wochen/ damit sie schön weiß-gelblicht und mürb werden. Diese Artischocken-Blätter kan man nach und nach einlegen bis in den Herbst/und bis die Carden anfangen gut zu werden.

Herr de Serres sagt/ daß auch so wol Artischocken als Cardi-Blätter also/ohne Eingraben/ weiß werden/ wann man einen höltzernen Bienenstock über die zusamm-gewundenen und gebundenen Blätter stürtzet/ daß der Regen nicht eindringen möge/ verdecket/und die Blätter vor mit Erden und Dung vermacht/ weil aber die Bienenstöcke den Gestanck des Mistes an sich ziehende/ denen Bienen hernach nicht dienlich sind/ könnte solches wohl mit einem irdenen Topff gleichermassen/ meines Erachtens/ versuchet werden/ so zu probiren stehet.

Wann dis nach und nach gethan wird/ gibt es den gantzen Winter und Sommer durch eine gute Speise auf die Tafel.

Es sind die Artischocken und Carden fast einerley Natur/ einer erwärmenden/ starckenden Eigenschafft/ reinigen die Blasen/ und treiben den stinckenden Harn/ sollen mit Pfeffer genossen werden/ dardurch ihre Blähung gemildert wird; daß etliche meynen/ sie seyen dem Magen ungesund/ scheinet wieder die Experienz und ihre eingepflantzte bittere dem Magen nicht unangenehme Art/ und machen einen guten Athem. Artischocken-Wurtzen in Wein gesotten und getruncken/ dienet für die Harnwinde.



Cap. LI.

Von den Melonen.

IST eine von den ansehnlichen und zarten Garten-Gewächsen/ nicht allein wegen des lieblichen Geschmacks/ sondern auch/ weil er vor andern der Mühe werth scheinet / fleissige Wartung mit ihm vorzunehmen / und weil er eine sonderliche Garten-Zierde/ ihm keine Mühe und Arbeit dabey anzuwenden dauren zu lassen; ist eine von den Früchten/ die nicht bleiblich sind/ und durch jährlich wiederholte Besamung müssen erhalten seyn; die Kälte ist ihnen aufsätzig/ daher sie davor wol zu verwahren/ sonderlich an Orten/ wo die Lufft etwas rauh und hart ist.

In warmen Ländern darff man wenig Mühe damit/ wie sie dann in Hungarn/ im April/ früher oder später/ nach des Jahr-Gewitters Beschaffenheit / gantze Flecker voll mit Melonen anbauen / sich weder um das Begiessen / viel weniger um das Decken bekümmern/ und also wachsen lassen/ wie GOtt und das Wetter will und mit sich bringt/ und dannoch schöne grosse und überaus süsse und wolgeschmacke Melonen im Julio und Augusto haben/ ja daß sie die Spätlinge/ so erst nach Bartholomæi kommen/ fast geringer halten/ und wol den Schweinen fürwerffen.

Sind so wol auswendig als inwendig an Farben / Form/ Grösse und Güte sehr unterschieden / wie alle Gärtner wol wissen / darunter die Zucker-Melon etwas kleiner und gelber als die andern/ aber sehr dick am Fleisch/ und süß und lieblich am Geschmack sind. Wo guter Grund/ warme Lufft/ und guter Sonnenschein zu finden/ dort sind sie auch leicht aufzubringen.

Theils lassen den Saamen aus Italien/ Franckreich/ Hispanien und Hungarn bringen; dunckt mich aber es sey mißlich/ weil diese Gattungen des heissen Clima gewohnet/ ungerne in unsern mehr kalten als warmen Ländern sich zäumen lassen/ oder doch von ihrer eingepflantzten Art nicht wenig degeneriren und abtretten/ weil sie sich wegen ihrer Zärtigkeit/ in unser kaltes Land nicht schicken können; daher am rathsamsten/ daß man den Saamen von den allerbesten und süssesten/ die bey uns oder in der Nachbarschafft wachsen/ auslese/ und allein denselben Saamen nehme/ der mitten in dem Melaun ligt; was auf beeden Enden sitzet/ mag man zur Artzney aufheben.

Denckwürdig ist/ was Herr Olearius in seiner Persianischen Reißbeschreibung meldet/ daß die Melonen in der Moscau häuffig und sehr groß und wolgeschmack wachsen/ und sey ihm daselbst ein schön und süsser Melon von einem guten Freunde verehret worden / der 40. Pfund schwer gewesen. Darum sagt Herr Rist in seinem verteutschten Adelichen Haus-Vatter/ daß die Melonen in kalten Ländern auch sehr groß wachsen/ sonderlich / wann sie aus Moscowitischen Saamen erzeuget werden/ und habe Herr Gabriel Marcellus in seinem Garten an der Elbe einen Melon von 24. Pfunden gehabt / und selbigen auf Glückstadt/ dem damals anwesenden Dänischen König Christiano IV. verehret.

Den guten Saamen thun etliche/ mit samt der um die Kern sich befindenden safftigen Materi/ mit einander in ein Creutzweis-gelegtes Werck/ binden das Werck oben/ zusammen / und hängens an einen temperirten Ort auf / sie bleiben etliche Jahr / und werden zum Ansäen fast mehr gepriesen / wann sie zwey oder drey / als wann sie erst ein Jahr alt sind;

Man kan den Geschmack der Melon verbessern/ wann man (nach Herrn de Serres Bericht) dürre Rosenblätter in die Milch / Benzoin in den Hippocras / Zimmmet in den gesottenen Wein/ Näglein in den Muscateller/ oder Muscatnuß in das Hönig-Wasser/ oder auch ein wenig Bisem/ Ambra/ Zibeth/ vermengt/ oder allein nach Belieben/ darunter thut; wann die Kern Tag und Nacht darinn gelegen/werden sie also naß angebauet/ weil sie viel eher auskeimen/ und dadurch des Ungeziefers Nachstellung entfliehen; etliche lassen gar von Drath/wie Schüsselein/ nach Grösse der Gruben/ machen/ deckens drüber / daß die Mäuse den frischen Saamen nicht angreiffen können; sie müssen aber vier Finger tief in die Erden herum eingesteckt werden.

Andere wickeln die Kern in ein von gezuckerten Rosenwasser eingefeuchtes wollenes Tuch / lassen es also an einem warmen Ort auskeimen; etliche bauen sie in ein gegen Mittag ligendes und vor dem Nordwind versichertes Hochbette / und wann sie aufgehen/ müssen sie öffters/ des Mistes-Hitze zu mässigen/ begossen/ und so lang kaltes Wetter/ sonderlich des Nachts/ wol bedeckt werden.

Sonst macht man mitten in den Bettern Gräben / eines Schuhes breit/ und anderthalb Schuh tief; theils aber machen runde Gruben in einem Bette/ nachdem es lang oder kurtz ist/ mehr oder weniger / füllen sie mit einem halben Schuh-hoch guter schwartzer Erden/ und besäen sie hernach im April mit desto mehr Melon-Kernen/ weil nicht alle davon bekommen/ und man/ wann sie schon alle gerathen / hernach die schlechtesten ausziehen kan. Und weil die kleine Melonen nur das mittelste Theil des Bettes einnehmen/ mag man wol im Frühling/ aussen auf beeden Seiten / Salat oder Sommer-Rettich setzen / die noch eher heraus kommen / ehe die Melonen mit ihren langen Reben dahin reichen mögen.

Ich habe allzeit lange dritthalb Schuhe tiefe/ und anderthalbe Schuh breite Gräfften/ mitten in die Better machen lassen / den Grund mit Roß-Mist/ anderthalb Spannen hoch / (allerdings wie man die Mistbetter macht) beschütten/ fest eintretten und begiessen lassen/ dieselben Plätze hernach mit gutem durchgeworffenem / mit kurtzen alten Mist wolgemengtem Grunde bedeckt / und drey oder vier Tag/ wann man den Mist nicht vorher wol begossen/ abkühlen und ausdünsten lassen/und alsdann die Melon-Körner an ihre bleibliche Stelle / zwey oder drey Tage nach dem Vollmond/ zween Finger tief angebauet.

Andere machen die Gräfften oder Gruben zu den Plutzern also: Graben Knie-tief und thums-voll mit langen Mist/ tretten den wol ein / nehmen hernach / so weit die Gruben ist/ frischen Wasen oder Rasen/ daß der Wasen auf dem Mist und die Erden übersich komme / darnach thun sie Erden darauf/ und auf die Erden durchgeworffene fette Mist-Erden / und setzen die Plutzer-Kern/ oder die Pfläntzlein aus dem Mist-Bette mit dem Tubo extractorio darein / da die Erd um die Wurtzen bleibe / und giessens fleissig/ wann dürres Wetter ist/ zweymal des Tages / doch sollen mit dem Giessen die Pfläntzlein nicht oben eingenetzt werden / nur daß die Feuchten unten zur Wurtzen komme; um Mariæ Verkündigung bis auf St. Marci bauet man die frühe Plutzer/ um St. Gotthardi aber/ den 5. Maji/ die spaten/ dann später werden sie nicht zeitig.

Wo es viel Mäuse gibt/ die diesem Saamen nachspühren / kan man ein wenig geschwelltes Korn um die Bette streuen / so werden sie das Korn fressen/ und die Körner / bis sie auskeimen/ unberührt lassen / die dann hernach weiter nichts von ihnen zu förchten haben.

Wann man Aschen/ Ruß von Ofen herum streuet / doch daß die Blätter frey und unberühret seyen/ vertreibt solches das andere Ungezieser und Gewürme/ die dis nicht leiden können.

Gleich so gut thun die jenigen/ die ihnen lassen Häfen zurichten / die man in der Mitten von einander legen kan/ wann sie solche mit guter Erden anfüllen / und die Melon-Kernen hinein bauen/ sie in einem temperirten Zimmer/ biß sie aufgegangen/ und die Kälte gantz vorbey ist/ und solche hernach / mit samt der Erden/ in ihre zugerichtete Gruben setzen / die Häfen sachte hinweg thun/ so gerathen sie besser.

Herr de Serres sagt / wann man will/ daß die Melonen in 24. Stunden aufgehen / soll man die 24. Stunden-lang eingeweichten Kern in einem Topff oder Korb mit guter fetter gedungter Erden einlegen/ solche in den Backofen/ nach ausgenommenen Brod/ setzen/ so bald sie aufgehen/ heraus nehmen/ und in ein temperirt Zimmer bringen/ daß keine Lufft an sie komme/ und sie den Tag und Nacht überstehen lassen/ des folgenden Tags kan mans zu Mittag / aber nicht mehr als zwey Stunden lang/an die Sonne bringen / den Tag hernach vier oder fünff Stund/ und also täglich fortfahren / allzeit um ein paar Stund mehr / bis sie der Lufft endlich gewohnen; entzwischen kan man sie/ nachdem es nöthig/ ein wenig mit laulichtem Wasser besprengen/bis sie endlich so starck werden / daß man sie ins Melon-Bette bringen und versetzen kan.

Andere säen die Melonen in grossen Truhen oder Kisten mit Rädern / bauen sie in den Kellern/ oder Winterhäusern/ in gute hinein gebrachte Erden an / lassen sie drinnen/ so lang die Kälte währet/ bringen sie hernach gemählich/ wie erst gedacht/ an die Lufft und Sonnen/ und des Nachts wieder in ihre Versicherung/ wie man dergestalt auch mit den welschen Bäumen thun kan.

Wann sie vier Blätter in den Mistbett bekommen / müssen sie/ zwey oder drey miteinander / subtil mit samt der Erden ausgehoben / und in die zubereiteten Better versetzt werden. Säet man aber die Kern in die Gräfften/ darinnen sie bleiben sollen/ wie schon oben gedacht ist/ so müssen sie/ bey noch zweiffelhafften Wetter/ von aussen herum mit einem Schirm von frischem Roßmist versehen / damit/ wann gäh grosse Kälte einfiel / man sie mit Fenstern obenauf und Decken von Stroh versichern könne / oder man kan über sie gläserne Kolben / oder höltzerne wie ein Pultbret/ oder Pulpet formirte Schirm/ die mit Gläsern verwahret sind/ stürtzen / die nimt man Morgens von Neun oder halber Zehne / bis nach vier Uhr Nachmittag weg/ zu diesem müssen auch darüber geformte Strohdecken und Hüte seyn/ die bey besorgtem Hagelwetter die Gläser verhüllen und vertheidigen mögen.

Sie lieben vor allen andern die Roß-Dung; wann man sie gleich nach dem Vollmonden bauet/ so geben sie weniger Wasser-Blühe/ und mehr Früchte.

Wann die Reben ein wenig zu erstarcken anfangen/ und eher sie sich noch ausbreiten/ kan man die Erden um die Wurtzen herum bescheidentlich aufhacken/ und ein wenig Schaf-Dung ausserhalb um die Wurtzen herum/ ohne Berührung derselben/ beylegen/ und wieder mit Erden zuhüllen/ auch alles Unkraut allerseits fleissig ausziehen/ und ohne Benetzung der Blätter besprützen/ und sie nicht Durst leiden lassen/ doch die ersten zwey oder drey Tag/ weil sie noch gar zart sind/ muß man mit dem Begiessen ihrer verschonen ; hernach aber muß man das Begiessen bey dürrer Zeit/ allzeit über den andern Tag nicht vergessen.

Von dem Versetzen halten etliche wenig/ glauben besser/ man baue sie an ihren bleiblichen Ort.

Andere aber/ darunter Herr Peter Gabriel/ Fürstl. Würtenbergischer Garten-Inspector, der sagt/ er habe es über die 30. Jahr erfahren/ daß die Melon-Pflantzen/ die man versetzt/ wanns mit Behutsamkeit geschiehet/ mehr und bessere Früchte bringen/ als die/ so man auf den Betten lässet/ man kans mit einem kleinen Tubo extractorio; mit samt der Erden/ ausheben/ und in das zubereitete Grüblein bringen/ daß die Wurtzen gantz und gar nicht gerühret werden. Ich (schreibt er) hab etliche hundert/ am hellen Mittag/ ohne zudecken also versetzet/ welche nicht das geringste sich verspätet haben.

Er meynet auch/ die mit Gläsern bedeckte Melonen wachsen zwar lieber/ die Frucht aber sey gemeiniglich (Zweiffels ohne/ weil sie der Balsamischen Krafft der freyen Lufft beraubt sind) nicht so wolgeschmack/ als die andern/ muß auch/ wann man sie zudecken muß/ zwischen dem Bett und dem Glas ein wenig Lufft eingelassen werden/ daß die Pflantzen nicht ersticken ; was sonsten versetzt wird/ muß Abends/ an einem schönen Tag geschehen/ und mus etliche Tag/ von acht Uhr bis nach Untergang der Sonnen/ bis sie einwurtzen bedeckt seyn/ nur mit einem umgestürtzten Hafen/ so greiffen sie eher in die Erden/ müssen auch/ so lang die Kälte währet/ fleissig zu Nachts verwahret seyn.

Die Reben soll man nicht untereinander verwirret und verwelcket wachsen lassen/ sondern ordentlich auf beeden Seiten ausbreiten ; Menstruatæ ab ipsorum contractu & viciniâ arcendæ sunt. Wann die zwey Kern-Blätlein (wie Herr de la Quintinye an Herrn Oldenburg/ Cantzlern der Königl. Societät in Engelland in Actis Philos. fol. 760. geschrieben) das ander und dritte Blättlein getrieben/ lässt man sie also wachsen/ so bald sie aber das vierdte und fünffte treiben/ daraus die Haupt-Reben wird/ schneidet man solche/ gleich unten/ wo sie an das andere oder dritte Blat anstehet/ ab/ so treiben sie zwischen den Kern-Blättern und andern zweyen ersten Blättern beederseits noch andere Reben/ diese bringen erst die rechte Frucht; Ich will seine Wort selbst hier anziehen/ weil sie vieler guten Lehren in sich begreiffen.

Extractum Epistolæ de Melonum Culturâ à Domino de la Quintinye ad publicatorem nuper missæ, Gallico Idiomate conscriptæ in multorum, qui in Angliâ melonibus student, gratiam, jam publici juris factæ. In Actis Philosophicis Reg. Soc Angl fol. 760.



Quantum ad methodum scindendi attinet, tibi notum est, primùm quod eis apparet duo esse folia unita, quæ auriculas hîc vocamus, (Numen. 1. 1. designata) ex duarum hujusmodi meditullio aliquot diebus postea, surgit 1. unum folium, quod nodum nuncupamus (signatum 2.) ex eodem loco post aliquot dies, secundum fruticat, quod secundum nodum appellamus; (notatum 3.) ex medio hujus caulis nodi tertius crescit nodus, (sign. 4) Et hic est nodus, qui scindendus est loco signato 6. cura adhibenda est, ne secundi nodi ramus, ex quo hic tertius provenit, lædatur, quia ex hoc crescit ramus, quem primum vocamus brachium, & hoc brachium primò unum, tum secundum, dein tertium nodum producit, & hic tertius is est, quem iterum scindere debes, eodem modo qui antea dictus est. Curæ verò tibi incumbendum est, tertios illos nodos scindendi, non expectando ut quarti vel quinti crescant, videbis ex singulo nodo brachia & ramos produci, primo, de quo supra mentio facta est, similes, & hæc erunt bracchia, quibus melonis fructus producetur. Optimi verò evadent, si radix vel pes probè in optimo fundo nutritii sint, si etiam optimo callidoque strato & Sole foveantur. Sed nunquam patere melonis caulem in fimum pervenire, nec terra nisi moderatè irrigetur. Cum eam adeò aridam fieri cernis, ut surculus detrimentum inde pati queat, quod tu negligere, non debes, donec accidat, ne remedium nimis serò adhibeatur. Bis vel ter quaque septimanâ, in calidissimâ tempestate, irrigo, & id post Solis occasum, meosque melonis strato paleis confecto, ab horâ 11, ad 2. pomeridianam, quo Spatio Sol nimis ardet, & citius humorem radici necessarium consumit, & operire soleo. Cum enim pluit, melonarium meum contego, ne uberior humiditas meis fructibus noceat, nonnulla est hac in re subjectio, sed delectatio etiam est, felicibus per regulam successibus frui.

Si radix nimis multos ramos vel brachia producat, eorum debiliores amputa, nec plus 3. vel 4. robustiorum & fortiorum, qui suos nodos proprios sibi invicem habent, relinque. Cum meos melones ex plantario transfero, duas radices simul conjungere sæpius lubet, nisi unicam admodum validam, quam tunc solam terræ impono, reperiam; nullam eorum amputans ramum, qui ex utroque latere surgit, signatur 7.7. inter unam auriculam & folium, de quibus antea dictum est, sed cum duas radices simul conjungo, qui ex duabus auribus è contra stantibus exsurgunt, ut evidetur inordinata ramorum luxuria, quæ etiam radici obessent, prorsus abscindo.

Cum

Cum melones nodum produxerint, non plus duobus singulo caule relinquo, illis electis, qui melius, & juxta primum & præcipuum caulem, hoc est, ad robur caulis siti sunt. Mihi enim est curæ, nullos nisi elegantes, & qui brevem & densum pedem habent, eligendi, pes etiam tuorum melonum brevis, densusque, nec à terra multum distans esse debet. Melones siquidem longioris caulis, & qui folii pedem nimis longum & tenuem habent, nunquam robusti sunt, nec bonum melonis fructum producere possunt. Accidit interdum, ut statim ab initio ex utriusque ruris meditullio duo exsurgant folia, etsi de uno tantum sermonen feci, sed id rarius accidit. Cum verò id fiat, duo hujusmodi folia pro uno tantum nodo existimanda sunt, & postea secundus, tum tertius, &c. & sic usque ad 25. vel 30. fruticabunt, nisi in tempore eos scindendi curam adhibeas.

Si autem in horum ramorum ita distantium extremo melones crescunt, boni esse non possunt; quia adeo à loco, qui illis nutrimentum præbent, distant, eorum verò succus, meatuum longitudine per ramum. à radiis Solaribus vitiatur. Cum, quando pes melonis brevis & compactus est, semper adsint folia ramos & melones ipsos tegentia., donec maturi facti sint. Calor nimius eos nimium perstringit. Ut nutrimentum probè habeant, huic potissimum incumbendum est curæ, omnes igitur rami nimii aut noxii amputandi. Minimè omittendum est, tibi notificare adhuc unum, ex medio duarum auricularum & duorum primorum foliorum ramum surgere, qui servandus est, si robustus, amputandus verò, si debilis existat.

Aliud Extractum, ex ejusdem de la Quintinye Epistolâ, fol. 777.

Omnes infirmiores rami, unde fructus non speratur, amovendi, & non nisi utiles relinquendi, non amplius quam 40. dies à melonum nodatione ad eorum maturitatem requiruntur ad semen servandum, nullum aliud semen, quàm illud, quod eâ melonis parte reperitur, quæ radiis Solaribus est exposita, & eodem tempore, quo melones comeduntur, eligendum est. Hujusmodi semina purificanda sunt, & linteo tergenda, donec purissima, & sicca sint, tum ea in convenienti capsulâ, usque ad serendi tempestatem reponenda sunt.

Memento, melones antea 24. horas, postquam collecti fuerunt, non comedere. Sed eos medio tempore, loco sicco & temperato repone. Melones ut plurimum unum diem à tempore, quo tacti sunt, ad illud, quo colligendi sunt, requirunt. Tempus eorum tactionis dico, cum incipiant suam maturitatem, exiguâ flavitie in quavis ejus parte apparenti ostendere, ergò debes quotidie per melonarium bis vel ter ambulare, manè nimirum, meridie & vespere. Præcox melo nunquam bonus est, cum ea maturitas non melioris sit notæ, sed ab imbecillitate vel morbo pedis originem trahat, quod illum tàm repente maturescere cogit. Melones esse debent absque ullo vacuo, quod eos percutiendo cognoscitur, & pulpa sicca esse, nec ulla hinc aqua stagnare debet, exiguus tantum ros pulpâ proveniens, qui coloris admodum rubicundi discerni debet. Nulla tibi sit cura magnos sed bonos melones habendi, illi, qui ingentes melones cupiunt, sua desideria nancisci possunt, vel majoris speciei semina serendo, vel multâ eorum irrigatione. Cujus magna cura & discrimen habendum, vitra tandem ab humo (licet imponantur) parvis suffulta furcis levantur, rarissimè melones sunt irrigandi, nec multum singulâ vice, scilicet semel quaque septimanâ, judicandum est de irrigationis necessitate ex eo vigore, qui pedi & foliis necesse est, sine quo fructus, boni nutrimenti defectu, palato jucundus esse non potest.

Bey trockenem Wetter müssen sie/ die erste zwey Monat über/ fleissig begossen werden/ doch daß die Blätter nicht genetzt seyen: so bald aber die Melonen über die Helffte sich ergrössern/ darff man sie hernach nicht begiessen/ weil solches vielmehr die Zeitigung verhindert als befördert; wann sie nun anfangen zu wachsen/ das sechste Blat erreichen/ ists am besten/ daß man ihnen die Haupt-Reben/ wie vorgedacht/ säuberlich abzwacke/ so setzen sie bald Aeste/ auch diese allein Frucht-bringende Reben-Aeste/ wann sie zwo oder höchstens drey Melonen haben/ kan man die übrigen Rebengipffel abzwicken oder abschneiden/ die sonst nur in viel Blühe und Melonen sich erstrecken/ welche nicht zeitigen können/ und dannoch den Grössern die Krafft entziehen/ und sie an ihrer Zeitigung verhindern; man muß auch stets so wol die unnütze Reben/ als die Wasser-Blühe/ abnehmen lassen.

Die Melonen/ wann sie anfangen sich zu ergrössern/ muß man auf Ziegel und glatte Steine liegen/ damit sie die feuchte und nasse Erden/ bey Regenwetter nicht berühren. Will mans aber von einem Ort zum andern wenden/ muß man gemach und säuberlich damit umgehen/ daß die Stengel nicht verdrehet/ und dadurch die Nahrung entzogen werde.

Man soll auch solche grosse Melonen/ wann es nasset oder thauet/ sonderlich des Nachts/ decken/ weil ihnen alle Feuchtigkeit/ verhinderlich ist/ also soll man fleissig wie gedacht/ wann sie halb gewachsen sind/ die Spitzen von den Reben abbrechen/ damit sie die unnothwendige Auswachsung nicht dem Kraut/ sondern denen Melonen zum besten gereiche. Die Besprützung muß seyn mit laulichtem Wasser/ mit einem wüllenen länglichten Häderlein/ so in einem Tröpfflein Wasser/ etwas über die Helfft herab/ auf die Wurtzen gerichtet ist.

Die Zeitigung erkennt man/ wann sich die Stengel gern scheinen abzuledigen/ und die Reben/ daran der Melon hängt/ scheint matt und unsafftig zu werden. Daß sie nicht lang bleiben/ ist mehr sich zu erfreuen/ als sich darüber zu beklagen./ quod non invidiâ naturæ (wie Joh. Bruverinus Campegius de re Cibaria lib. 8. cap. 90. schreibet) sed magnâ ejus benignitate factum est, utpote quæ blandas vitæ pestes à nobis velit ocyssimè abire. Die inwendig trocken/ gelblicht oder grün sind/ sind die besten.

Wann sie unten anfangen zu gelben und wol zu riechen/ ists eine Vergewisserung ihres zeitig-seyn/ doch muß man sie in der Einsamlung nicht überzeitigen lassen/ sondern abnehmen/ so sie durchscheinend und schwer werden/ und die Stengel sich von ihren Cörpern/ wañ man ihn mit den Finger drücket/ gern abledigen; zweiffelst du aber/ ob er genug zeitigt/ so laß ihm den

Stengel desto länger/ lege ihn an einen warmen Ort / oder an die Sonnen / so wird er in zwey oder drey Tägen vollends zeitig ; wie dann am besten/ daß man keinen Melon abschneidet / man lasse ihm dann etwas von Stengel daran; er bleibt süsse / zeitigt sich am Ligen/ und verrauchet nicht so bald.

Herr Elsholtz will/ wann im Augusto nasses Wetter einfället/ und man besorget/ die Melonen möchten eher faulen als zeitigen / soll man sie abschneiden / und in Erbsen-Stroh legen/ so reiffens sie vollends ab.

Melonen sind feucht und kalt im andern Grad/ habent quandam vim abstergendi , daher sie auch die Masen vertreiben/ treiben Urin und Sand; die länglichten werden von den Medicis gesünder gehalten / als die runden; denen/ die hitzige Lebern haben / sind sie/ vor dem Essen mässig gebraucht/nicht ungesund/ löschen den Durst; so man das Innere / wie Herr Otto Brunfels meldet / von Melonen/ Pflaster-weise / auf allerley Augen-Geschwär legt/ so heilen sie frey.

In hitzigen Fiebern/ sagt Tabernæmontanus, da man sich des Weins enthalten muß / solle man nehmen Gersten-Wasser fast eine halbe Maas/ süsse Mandeln sechs oder acht Loth/ Melonen- und Kürbis-Kern jedes ein halb Loth/ auch etwas mehr/ und eine Mandel-Milch daraus machen/ solches ist ein nützlicher Tranck in allen hitzigen Fiebern / in Entzündung der Leber/ der Nieren/ der Blasen und der Mutter/ auch in den Hauptwehen/ so von grosser Hitze kommen.

Dioscorides sagt / so man den Safft mit Mehl vermische / und an der Sonnen trocknen lasse/ reinige und säubere er die Haut / und mache ein klar Angesicht.

P. Borellus Cent. 4. Observ. 70. meldet/ daß eine Frau/ seine Befreundin/ die zur Schwindsucht geneigt war/ indem sie Melonen gegessen/ sich besser befunden/ und als sie dieses continuirt habe/ gar seye zurecht gebracht worden. Et addit: Cum dulcibus recreetur pulmo & pectus, dulciaque nutriant, non absurdum erit, eadem aliis tabidis præscribere.

Ein Quintel Melon-Wurtzen zerstossen oder gepülvert und in Hönig-Wasser nach dem Mittagmahl getruncken / bringen und ursachen ein sanfft und lindes Undauen oder Brechen; der Saame gedörrt / gepülvert und mit Zucker vermengt / erfrischet den Magen/ und reiniget die Nieren von Sand und Stein ; doch zu viel Melonen gessen / sind undäulich / und machen zähen kalten Schleim / daraus leicht ein Fieber erfolgt.

Cap. LII.

Von den Citrullen und Kürbsen.

Die Citrullen / Citrulli oder Anguriæ, sind an Blättern und an der Grösse von den Melonen unterschieden/ die Blätter sind rauch / zerkerbt/ und ausgeschnitten/ fast auf die Art/ der Colocynthen ; haben sonst einerley Wartung mit den Kürbsen/ und sind nicht so lieblich als die Melonen/ darum achtet man ihrer auch nicht so groß; die Blühe ist gold-gelb/ die Frucht groß/ schwer/ rund und glatt/ grüner Farb/ noch so groß als in den Melonen ; der Saam ist schwartz/ röthlich/ oder Aschenfarb/ inwendig ist das Fleisch gantz wässerig/ in etlichen süß/ in etlichen säurlich; in einem Weitzen-Hauffen kan die Frucht zwey Monat lang erhalten werden.

Die Frantzosen / sagt Herr Elsholtz/ wann sie in Menge vorhanden / zerschneiden sie/ und kochen sie wie die Kürbiß/ davon ist pag. 655. mehr zu besehen ; sind kalt und feucht/ wie etliche wollen/ im dritten Grad/ machen rohe und zähe Schleim und Feuchtigkeit/ damit sie bald ein Fieber erwecken ; doch sind sie im Sommer gut für den Durst / hitzigen / entzünten Magen und Leber/ lindern die scharffe hitzige Gall.

Was die Kürbis anbetrifft / sind deren so viel und mancherley Arten / daß schier unmöglich alle anzuführen/ als groß/ rund/ und ablänglicht/ etliche Pfund wägende/ von weisser und gelber Blühe/ Flaschen-Kürbis/ Trompeten/ Plumpersbirnen/ und Wärtzen-Kürbis/ welche auswendig voller Knotten / aber Gall-bitter sind/ theils haben Blätter und Blühe / wie Biesem riechend/ theils sind klein subtill in der Gestalt/ Farb und Grösse wie die Pomerantzen/ theils wie die Birnen / wollen einen guten und feuchten Grund/ ist am besten / wo sie nicht an Geländern sich aufziehen können/ daß zum wenigsten die Frucht/ so bald sie sich ergrössert/ auf grosse Steine oder Bretter gelegt seye/ damit sie die blosse Erden nicht anrührend / also desto eher zeitigen mögen ; müssen ein paar Elen oder Klaffter weit voneinander stehen/ indem sie sich sehr ausbreiten; wollen bey trockenem Wetter wol und fleissig begossen seyn.

D. Hieronymus Tragus sagt: So bald die zweyerley Blätter aus dem Grund schliessen / muß man stets Wasser dabey haben/ sonst mögen sie nicht so bald aufkommen. Meines Erachtens/ würde zu ihrer Fruchtbarkeit und Grösse viel dienen / wann man auf die Weise mit ihnen umgehen würde/ wie droben/ nach des Herrn de le Quintinye Meynung von den Melonen ist gedacht worden.

Die Wasser-Blühe und übrig-auswerffende Reben mag man wol nach und nach wegnehmen. Die runden Kürbis gedeyen auf der Erden besser/ die Flaschen-Kürbis aber besser auf den Gerüsten/ wann sie vom Uberfluß der unnützen Reben befreyet und gesäubert werden.

Einen Kürbis groß zu machen/ soll man einen jungen wehlen / der einer Faust groß ist/ und nach Herrn Elßholtzen Lehre / in demselben/ neben dem Stiel einen dreyeckichten Spund ausschneiden/ ein frisches Senffkorn hinein stecken / und den Spund wieder darauf thun/ der verwächst mit der Zeit / und das darinn verborgene Senff-Korn kommet auch zum Wachsthum/ treibet und schwellet (Zweiffels ohne per Fermentationem) den Kürbis also auf/ daß er seine natürliche Grösse

zum

zum wenigsten doppelt erlanget / doch bleiben dieselbigen nicht so lang als die andern; sie werden etwas später als die Melonen-Kern / und erst nach vergangener Kälte / gesteckt / doch bald nach ihnen / weil sie die Kälte etwas dauerhaffter erdulten können; die Spitzen der Kernen sollen weder untersich noch übersich / sondern seitwärts eingelegt seyn / wie oben im Baum-Garten von dem Stein-Obst schon gedacht worden.

Aus den grossen / sonderlich den Flaschen-Kürbsen / wann sie auf die Stellen in denen Zimmern abdörren / machen sie / wegen ihrer harten und festen Schalen / in Ungarn und Oesterreich / Trinck-Geschirr / brauchens auch sonst / wann sie groß sind / als ein Gefäß / allerley hinein zu verwahren. Palladius ist der Meynung / und zwar nicht unglaublich / daß der Saamen / der oben und unten an dem Ende ligt / kleine / der aber in der Mitte ligt / grosse Kürbsen mache. Dioscorides sagt / daß der Safft allein / oder mit Rosen-Oel / in die Ohren geträufft / derselben Schmertzen vertreibe; sonst sind sie mit den Melonen einerley Natur.

Herr Böckler schreibt / man mache einen sehr delicaten und guten Salat aus den äussersten zartesten Schossen und Kürbis-Stengeln; diese bricht man ab / sagt er / wo sie am weichesten und zartesten sind / brühet sie / lässts in einer Seih-Pfann sauber abtropffen und kalt werden / macht sie mit Baum-Oel und Essig / und ein wenig Pfeffer zu einem Salat an; man kan sie auch warm mit einer Fleisch-Brühe / so mit Muscatblühe / Pfeffer / Ingwer und Saltz gewürtzt ist / oder mit Butter / wie eine Spargel-Brühe / zurichten; meines Erachtens / solten die jungen Schößling der Melonen noch besser seyn.

Wann man auf der Reise ein Pferd mit Safft aus Kürbis-Blättern benetzt / werden ihm die Fliegen und Bremen nichts thun können.

Zum Beschluß muß ich beyfügen eine leichte Cur / die Unsinnigkeit zu vertreiben / deren P. Borellus Cent. 4. Observ. 94. gedencket / daß ein Bauer einem andern folgender Gestalt geholffen: Er habe ihm die Sprößling / Taleolos, von Kürbsen also kalt auf das gantze Haupt aufgelegt / und offt mit frischem abgewechselt.

Die langen Kürbis / die länglichte und viereckichte Kern haben / hängt man in einen schattichten Ort auf / schneidet sie von einander / thut das inwendige hinweg / und lässt die Schelffen ohngefehr eines Thalers dick / nimmt deren 1. Pfund / und siedet sie in 3. Pfund alten gerechten Baum-Oel / biß die Feuchtigkeit verzehrt ist / und das Oel im Feuer nicht brasselt / und die Schelffen schwartz wird / die thut man hernach weg / seihet das Oel per manicam; damit soll man im Seitenstechen den Patienten warm salben; ist D. Petri à Castro, des Hertzogen von Mantua Leib-Medici, gewisses Experiment; besihe Miscellanea Curiosa Medico-Physica Academiæ Naturæ Curiosorum in An. 1670. Observ. 10. fol. 29. da noch mehr zu finden. Kürbis-Blätter auswendig auf der Frauen Brüste gelegt / machet die Milch verseihen / wie Dodonæus und Matthiolus bezeugen.

Nimm groß-bauchichte runde und wolreiffe Kürbis / schneide sie in viel dünne Schnittlein / nachdem die auswendige harte Schalen vorher weggeschnitten ist / und auch das inwendige Weiche mit dem Messer sauber abgeschabt worden / die werffe man in einen Kessel mit siedendem Wasser / und lasse sie darinnen kochen / dann / wann sie eine gute Zeit sieden / verlieren sie den grasichten / widrigen und unannehmlichen Geruch und Geschmack / und werden lieblicher und besser / haben eine sonderbahre Krafft zu nehren / und sind so dauerhafft / als immer ein Brod seyn mag; wann sie nun zerkocht sind wie eine Salbe / so druckt man sie mit den Händen durch ein Sieb / damit die noch etwann unzerkochten / holtzhafftigen Theile zuruck und abgesondert bleiben müssen / darnach mischet man darunter das dritte Theil Mehl / und macht Brod daraus / wie sonst / das ist ein gutes taugliches Essen / und wann man gleich sich wol satt daran isset / thut es doch keinen Schaden / isst man es aber mässig / so haben wir die Erfahrung / daß es gar gesund ist; wanns frisch ist / ists am besten / altbacken aber hat es kein solches Ansehen / ist auch nicht so lieblich; also mag man auch von allerhand Ruben Brod machen / wann man sie kocht und wohl sieden lässt / und allen Unflath davon weg thut / kan man das beste Brod daraus machen / wie wir selbsten thun lassen / muß aber der dritte Theil oder die Helffte Mehl darunter gemischt werden / wie der neu Teutsch-edirte Joh. Baptista Porta fol. 594. bezeuget.

Cap. LIII.

Von den Unmurcken & Cucumere Asinino.

Die Unmurcken sind nicht so zart / daher auch nicht so mißlich aufzubringen als die Melonen / angesehen es auch nicht so viel zu bedeuten / wann nur so viel von den allerersten zum Saamen abzuzeitigen gelassen werden; die übrigen werden alle klein und kaum halb-zeitig zur Tafel abgebrochen / oder eingemacht. Der gemeinen gibt es zweyerley Art / grüne und weisse / darunter diese die besten / blühen gelb / und breiten sich weit aus. Die Frucht bricht man zum Gebrauch meistentheils halb-gewachsen / und noch kleiner ab.

Die aus Türckey aber und Spanien kommenden Unmurcken / haben eine grössere und schönere Frucht. Die Schlangen-Unmurcken haben schärffere und rauhere Blätter; die Frucht ist 4. 5. oder mehr Schuh lang / haben einen Kopff / Augen und Mund wie die rechten Schlangen / doch sind Augen und Mund nur mit Flecken bezeichnet / ohne Vertieffung / mit dem Schweiff hangen sie an den Reben; die Farb ist von weiß-grauen / grünen und gelben Adern gegittert / sind sonst am Geschmack so gut / als die andern Unmurcken / ausser / daß sie die Gestalt forchtlich machet. Der Saamen ist / wie Herr de Serres meldet / aus Hispanien nach Tholouse und von dannen an andere Ort in Languedoc kommen / wiewol sie damals daselbst noch seltzam gewesen; ihre Wartung ist just wie der andern gemeinen Unmurcken; sie werden im Jahr zwey oder dreymal / und das letzte mal um Johanni gesäet.

Wann der Saame zwischen zweyen feuchten wüllenen Tüchern/ oder in ein feuchtes Gebündlein Stroh/ in der Wärme gehalten wird / so geht er eher auf; wann er ein wenig zu keinnen angefangen / so müssen die Kern im abnehmenden Monden gelegt seyn / sonst kriegen sie mehr Blätter und Wasser-Blühe als Früchte; so lang Kälte und Reiffen zu beförchten / muß man sie decken; wann die Blätter gar zu dick sind / mag man sie wol ausbrechen. Theils meinen / wann der Saam vorher in Milch geschwellt ist / werden sie besser.

Theophrastus schreibet/man könne die Wurtzen von Cucumern / wann man Fleiß brauchet / lang erhalten/ so man die Rancken glatt an der Erden/ ober den Wurtzen / wegschneidet / (nachdem sie Frucht getragen) und Erdreich auf die Wurtzen schüttet / so werden eben dieselbige Wurtzen das folgende Jahr wieder Früchte bringen / und zwar gar früh-zeitige / die viel eher herfür kommen / als die gewöhnliche Zeit der andern sonst mit sich bringet / ob man dieselben gleich / wie gebräuchig/ stecket. D. Joh. Ferdin. Hertod in Tartaro Mastige Moraviæ cap. 2. sagt: Cucumeres Brunensi Muirâ macerati, nitri beneficio, omnibus præferuntur & ad diversa loca, maximè Austriæ inferioris-ejusque Metropolin Viennam, singulis annis, plenis curribus devehuntur.

Zum Salat muß man sie schälen / schneiden/ und im Saltz eine gute Stund oder länger stehen lassen / oder hin und wieder zwischen zweyen Schüsseln schwingen/ biß das Wasser davon komme / hernach solches weggiessen / und sie mit Oel / Essig und Pfeffer zurichten.

Etliche bauen die Unmurcken erstlich aufs Mist-Bette / versetzen sie hernach im Vollschein / sie wollen besser begossen seyn / als die Melonen / mögen auch die Kälte besser tragen; zum Saamen lässet man die ersten und grösten.

Herr Franciscus Bacon sagt in seiner Historiâ naturali, Experim. 462. wann man den aufgehenden Unmurcken einen Topff voll Wassers vier oder fünff Daumen breit davon / beysetzet / so werden sie in 24. Stunden also wachsen/ daß sie das Wasser erreichen.

Die kleinen werden abgenommen / und zum Gebrauch des Winters folgender Gestalt eingemacht: Frühe Morgens / bey schönem Wetter / werden sie abgebrochen/ und an der Sonnen denselbigen Tag gelegt/ damit sie etwas so wol abtrocknen als welcken/ und also das Saltz lieber annehmen; hernach nimmt man kleine eychene wohl abgebundene / eine oder zwey Maß haltende Fäßlein / legt sie Schicht-weise und dicht hinein/ und saltzt sie / macht also mit diesen Lagen das Fäßlein voll biß oben an/ geusst darnach einen Essig daran / daß er über die Unmurcken gehe; dieses Fäßlein wird oben mit Steinen beschwehrt / an ein temperirt Ort gestellt/ und also in die sechs Wochen gelassen / so werden sie gut werden.

Oder man wischet sie sauber / und lässt sie in einem Sieb wohl austrocknen/hernach nimmt man Saltz und gröblicht gestossenen Pfeffer untereinander/ thut darunter Nägelein / Muscatblüh / Lorbeer-Blätter/ Meerrettich-Scheiblein dünn geschnitten/ und grünen Dill oder Fenchel/ legt eine Läge davon unten ins Fäßlein / darnach eine Läge Unmurcken darauf/ und wechselt also ab/ biß das Fäßlein voll wird / hernach giesst man scharffen Wein-Essig darauf / und beschwehret den Deckel mit einem saubern Kiselstein/und lässt sie also etliche Wochen stehen/ biß sie durch fermentirt werden / also werden sie gut / und dauren offt ein gantzes Jahr / oder noch länger. Man kan die Unmurcken / weil sie noch klein sind/ in ein Modell / darinn eine Figur nach Belieben geschnitten / einschliessen / und also aufwachsen lassen/ so wird die Unmurcken dasselbe Bild in sich drucken. Sie haben fast alle der Melonen und Kürbsen Eigenschafft/ dahero weiter nichts davon zu melden.

Die wilden Unmurcken oder Cucumeres Asinini werden nicht zur Speise / nur zur Artzney gebraucht/ haben aber rauhere Blätter / und eine weisse grosse Ruben-formige Wurtzel; die Blühe ist gestürnet und bleich-gelb / an welchen die stachlichte bittere Frucht im August-Monat folget / die voller Saffts und brauner Kerner sind; wann man sie zeitig angreifft und ein wenig druckt / so platzen und schiessen die Körner und der Safft mit einem Gewalt heraus / so zum veriren bißweilen Anlaß gibt / und darum werden sie auch zu Zeiten in die Gärten gebauet/ haben gern sandicht und mit Mörtel vermischtes Erdreich.

Ægineta lehret / man soll seine Wurtzen in kleine Stück zerschneiden / darzu thun einen Theil Wermuth und Baum-Oel / miteinander wohl sieden lassen/daß es weich und zu einem Cataplasma kan gebraucht werden/ soll gut seyn wider die langwührige Schmertzen und Wehthun des Haupts. Diese Wurtzen in Wasser oder Essig gesotten / soll das Podagra lindern und den Zahnwehe vertreiben. Es wird in der Apothecken ein sonderlicher purgirender Safft / den sie Elaterium nennen / daraus gemacht.

Cap. LIV.

Vom Spenat / Molden und dergleichen.

Der Spenat / von den Lateinern Spinacia genannt / hat den Namen à Spinis, weil das sonst gantz linde Kraut und Gewächse seines stachlichten Saamens entgelten muß; ist doch in allen Gärten / wegen seiner Nutzbarkeit / wol gehalten/ und fleissig gepflantzet / weil es das meiste und beste Ingrediens ist/ grüne Kräuter-Köche zu machen / wird sonst zeitlich im Frühling im Neumonden / damit er nicht so bald in den Saamen schiesse / auch wol im Sommer / und gar um Bartholomäi / auch wol um Michaeli gesäet/ in ein gut wohl gedunget Erdreich / diß ist der Winter-Spenat/ und wird gegen dem Winter/ mit guten fetten Erdreich angestreuet.

Der Winter-Spenat soll um St. Bartholomäi gesäet/ der Saamen aber vorher in Mist-Wasser vier und zwantzig Stund eingeweicht / und also feuchter angebauet werden/so wird er sehr groß.

Der Saame kan vorhero in ein mit Schaf-Mist temperirtes Wasser eingeweichet und dünn gesäet werden / damit die Blätter desto grösser und vollkommener

wach-

wachsen / will man warmen Sonnenschein / wo er anders wohl gedeyen soll / haben.

Den aus Italia gebrachten Saamen hält man für den besten / weil die Frucht davon wohlschmeckender und edler wird; der im Frühling muß dünn / und der im Herbst dick gesäet / wohl gejetten / und bey gar dürrem Wetter etwas begossen werden.

Es ist auch noch ein edler Spenat mit runden Blättern / der / je mehr er abgeschnitten wird / je mehr wächst er. Noch gibt es eine andere absonderliche Gattung Spenacia fragifera, Erdbeer-Spenat / der ist subtiler / niederer und zarter als der gemeine / trägt an statt des Saamens / rothe süßlichte Beerlein / den Erdbeeren nicht gar ungleich / die / wann sie gegessen werden / den Leib erweichen / und sanfft laxiren / an diesen rothen Beerlein hängt ein kleiner schwartzer Saame / werden in die Gärten gesäet / und wo er einmal hinkommt / da besäet er sich hernach von sich selbst / hat Blätter wie der andere Spenat / allein etwas linder.

Die Saam-Stengel (die man von den erstlich gesäeten in den Bettlein stehen lässet) kan man / so bald der Saame hart wird / samt den Wurtzen ausziehen / und an einem lüfftigen Ort vollends reiffen lassen.

Die Herbariæ rei Scriptores können sich seines Lateinischen Namens nicht recht vergleichen / weil er von etlichen Blitum, zu Teutsch Meyer / von andern Hispanicum Olus genannt / und mit dem Spenat confundirt wird; wir lassen sie zancken / und uns genügen / wann er in unsern Gärten stehet.

Tabernæmontanus schreibt / wann man im Anfang des Frühlings eine kleine Hand voll Holunder-Sprößling unter dem Spenat zu einem Müßlein macht / und zu essen gibt / sey es vor gesunde und krancke Personen ein gutes Purgier-Müßlein / weil es den Leib gar gelind und sanfft erweiche. Er ist feucht und kalt im ersten Grad / daher er auch zum Kochen wenig Wassers bedarff / und je trockener er gekocht wird / je besser und gesünder er ist.

Auch wird ein Wasser daraus gebrannt / so in hitzigen Fiebern dienet / der Magen-Gall ihre Entzündung und Schärffe benimmt / und die hitzige Leber kühlet / ist also viel gesünder als die Molden / und bey den Mohren (wie Joh. Bruyerinus de re Cibariâ schreibet) in grossen Würden. Der Safft davon getruncken / soll wider der Scorpionen Stachel bewährt seyn / ist der Brust und Lungen gut / lindert und heilet die Husten / und erkläret die heisere Stimme: Doch soll er Winde machen / den Magen mit kalten und widerwärtigen Feuchtigkeiten beschwehren / daher er schlechte und geringe Nahrung gibt; seine Kälte aber kan man mit Gewürtz und Weinbeerlein verbessern.

Molden oder Milden / Atriplex, ist auch eines zum Kraut-Müßlein gehöriges Gewächs / bekommt einen grossen / braun-rothen / viereckichten / vielästigen Stengel / blühet gelb / die fetten Blätter sind wie ein Spehr-Eysen / anfänglich weißlicht / darnach grün / und endlich roth / sind auch etliche wilder Art / die allenthalben in den Feldern und an der Strassen sich zeigen. Der zahme wächset schnell / daher er in wenigen Gärten gelitten wird / indem er denen andern Gewächsen ihre Krafft entziehet; ist einer wässerigen und kalten Natur: wird / wie der Spenat / als ein Müßlein gekocht / gibt aber wenig Nahrung / doch soll der Saame wider die Gelbsucht dienen / nach Galeni Zeugnus / und daß er / mit Wein oder Honig-Wasser eingenommen / die Verstopffung der Leber eröffne; im Wasser gekocht und zerstossen / zerreiben die Blätter die harten Beulen / auch diese auf die hitzige Glieder gelegt / benehmen die Hitz und den Schmertzen; die wilden Molden dergestalt gebraucht / sollen das Podagra mildern / und der Safft davon soll / nach Plinii Zeugnus / die Haar schwartz machen.

Gleicher Eigenschafft ist auch das Blitum; der Meyer ist zweyerley Sorten / grosser und kleiner / ist an Wurtzen / Blättern / Stengel und Blumen gantz roht / fast in der Gestalt des Amaranthi, der Safft davon ist so roth / daß man damit schreiben kan / darum er auch von etlichen Blut-Kraut genennet wird; man kochet ihn wie den Spenat / soll aber dem Magen nicht so anständig seyn. Der Saam ist gut wider die rothe Ruhr und Gelbsucht; das Kraut soll wider der Scorpionen Stich dienen.

Cap. LV.

Vom Garten-Kreß und Senff.

Nasturtium, Garten-Kreß / hat bey den Lateinern diesen Namen / quia Nares torquet, weil er in die Nasen steigt und niessen macht.

Wann man Garten-Kreß-Saamen und Blätter zu Pulver stösst / und den Boden eines Orts / wo man dantzen will / überstreuet / und solches durch die Bewegung der Dantzenden / aufgetrieben wird / so wird es bey allen Anwesenden ein starckes Niesen erregen / daß man genug darob zu lachen hat / und gar vom Dantz aufhören muß.

Wird / neben andern / im Anfang des Frühlings / auf die Mist-Better angebauet / ziemlich dick / oder auch sonst in die Bette / und mit der Schauffel niedergeklopfft. Der Saame ist röthlicht-gelb / scharff am Geschmack / man säet ihn den Frühling und Sommer durch / alle Monden; von der ersten Saat wird ein Theil zum Saamen behalten / ist gut unter den Kräuter-Salat / und temperirt des Salats kühlende Natur / hat gerne feuchten und fetten Grunde / übersäet man aber die Bettlein nicht so dick / sondern etwas dünner / so wächst er schöner und vollkommener.

Das Kraut ist nicht so hitzig als der Saamen / sonderlich wann er frisch genossen wird / und habens die alten Persianer / nach Xenophontis Zeugnus / zum Brod gegessen / ist der Eigenschafft wie der Senff / erwärmet und stärcket die menschliche Natur; mit Roßmüntz gebraucht / soll er allerley Würme aus dem Leibe treiben / macht das Miltz klein / und reiniget die Lunge; der Safft davon getruncken / vertreibt den Schlangen-Gifft / wie sie dann auch von seinem Rauch vertrieben werden; hindert das Haar-abfallen.

Der

Der Saame hat/nach Galeni Ausspruch/die Krafft/ den zähen groben Schleim um die Brust zu vertheilen/ und auszuführen; in dem Mund gekäuet/ zeucht er viel böse schleimichte Materi aus dem Hirn.

Der Kreß-Saamen/ wie Plinius meldet/ mit Bohnen-Mehl vermenget/ und über die Kröpff gelegt/ und ein Kohl-Blat darüber/ soll solche vertreiben. Von den jungen zarten Blätlein (wie auch vom Senff) macht man mit Zucker und Essig eine gute Salsen/ die auf den Tafeln zum Gebratenen aufgetragen wird.

Bronnen-Kreß/ den man überall bey den Bronnen-Quellen und feuchten Wasser-reichen Orten findet/ ist im ersten Frühling in gleichem Gebrauch/ davon im 120. Capitel etwas mehr gedacht wird.

Senff hat mit dem Kressen fast einerley Wirckung. Eruca lutea, Latifolia wird durch Saamen und Wurtzen fortgebracht/ hat gern einen sandichten und feuchten Grund/wo er einmal einnistet/ kan er sich selbst fortpflantzen; wann die Blätter zum Gebrauch abgeschnitten sind/ so treibt die Wurtzen immer wieder neue herfür/ wird wegen seines Saamens in schwartzen und weissen getheilet/ der doch mehr braun und geel ist/ werden beede im Frühling/ im wachsenden Monden/gesäet/ so reiffet der Saame im Herbst/ den man sodann zum Gebrauch sammlen kan; die Blätter/ sonderlich von weissen/ weil sie noch zart sind/ werden unter Kräuter-Saläten gebraucht.

Was man nach Johanni säet/ schosst nicht so bald und leicht in den Saamen/ als was vorher früher angebauet worden; ist noch eine aus Spania hergebrachte Eruca, etwas fettblätterichter als der gemein/ mit gelber Blühe/ auch zum Gebrauch etwas lieblicher. Der Saame/ je frischer und jünger er ist/ je besser ist er zur Saat und zur Salsen; wann er inwendig grünlicht scheinet/ so ist er frisch/ ist er aber weiß/ so taugt er nicht zum Saamen.

Herr D. Elßholtz beschreibt die Italiänische Moustarde folgender Gestalt: Nehmt von Quitten-Conserve, fünff Pfund/ eingemachte Pomerantzen-Schalen drey Pfund und achtzehen Loth/eingemachten Citronat dritthalb Pfund/ verschaumt Hönig 1. Pfund 6. Loth/ zerstossenen und im Wein 24. Stunden gebaisten Senff sechs Loth/ gröblicht zerstossene Cardomomi/ Zimmet/ Muscatnuß/ Ingwer und Nägelein/ jedes 1. Quintlein/ die Conserven und Condituren kocht erstlich zusammen in dem verschaumten Hönig/ darnach giesst den Senff darzu/ und rührts wohl um/ endlich thut man das Gewürtz darzu/ und bringt alles in Form eines dicken Hönigs/ so ist die Moustarde fertig. Diese aber kan/ meines Erachtens/ wenig Geschmack von dem Senff behalten/ weil so wenig Loth unter so vielen Pfunden süsser Materien/ nicht viel vom Senff-Geschmack haben kan.

In Oesterreich wird des Senff-Mehls von schwartzen und weissen zusamm-gemischt-und mit süssen gesottenen Most und klein zerschnittenen Limoni-Schalen zu einer dicklichten Consistentz gesotten/ und wann er zu dick werden will/ wird er mit süssem Most wieder angemacht/ theils machen ihn nur also mit Essig oder gemeinen guten Wein/ mit oder ohne Zucker an/ und behalten ihn also zum Gebrauch.

Im guten Grunde kommt der Senff schöner und völliger als in einem dürren. Der Moustarden Gebrauch ist im Herbst und Winter besser/als in der Sommer-Zeit/ sie werden in Oesterreich in kleine/ eine halbe oder gantze Maß haltende Fäßlein eingemacht/ und also weit verführt und aufgekaufft von den Kauffleuten/ die ohne diß ihren Wein daselbst einkauffen; der Senff/ wiewol er warmer und beissender Natur/ wird doch durch das Süsse gemildert. An andern Orten wird das Senff-Mehl mit Essig oder Wein zu einem Taig gemacht/ daraus Zelten formirt und aufgedörrt/ die man mit süssen Wein zu einer Salsen abtreiben kan/ wann man will: hat die Krafft dünn zu machen/ zu vertheilen/ abzuwischen und auszuziehen/ nach Dioscoridis Meynung/ ziehet den Schleim aus dem Magen/ und stärckt die Natur.

Matthiolus schreibt/ daß das Senff-Mehl mit Essig zu einen Taig gemacht/und über Scorpion- und Schlangen-Biß gelegt/ dieselben heilen solle; seine Decoction eröffnet die Verstopffungen der Leber und der Nieren. Im Winter ist er nützlicher zu essen als im Sommer/ dann er erwärmet den gantzen Leib/ öffnet die Kröß-Aederlein/ und macht wol däuen.

Die weissen Senff-Körner sollen für den Schwindel und Schlag also præparirt werden: Leg ihn Tag und Nacht in Brandwein/ laß ihn wieder trocknen/ alsdann gieß Lavendel-Wasser daran/ oder sonst ein kräfftiges Wasser/ laß ihn vier und zwantzig Stund baissen/ hernach trockene es wieder/ und gebrauch ihn/ dann er ist vor dem Schlag/ Schwindel und fallende Sucht gar nützlich/ aber ungebaist braucht ihn nicht.

Cap. LVI.

Vom Sauerampffer & Dracunculo hortensi.

Dieweil der gemeine Sauerampffer allenthalben in den Wiesen und Aengern wächset/ wollen wir allhier allein deren Sorten gedencken/ die bey uns in den Gärten gebauet werden/ als da ist vornehmlich der runde/ der viel fettere und säfftigere auch mildere Blätlein und Stengel hat/ als der gemeine/ wird insgemein genennt der Spanische Sauerampffer/ man säet ihn im Frühling im wachsenden Monden/ er muß/ wann er aufgeht/ wohl gejetten/ und wann er zu dick wird/ überzogen werden/ und vermehret sich auch gern/ wann er im Zunehmen des Mondes abgeschnitten wird/ hat gern feuchten Grund/ und lieber temperirten mittelmässigen Schatten/ als zu viel Sonnen/ greifft mit seiner Wurtzen tief ein/ und kreucht also fladderend unter der Erden fort/ und schlägt bald an diesem/ bald an jenem Ort aus/ kommt auch gern/ wann man die Stöcke zerreisst/ so wol als vom Saamen.

Herr Peter Gabriel/ Fürstl. Würtembergischer Hof-Gärtnerey-Inspector, schreibt/ daß die beste Gattung des Sauerampffers der grosse sey/ so aus Flandern kommt/ und keinen Saamen trägt/ der sey einer so ungewöhn-

gewöhnlichen Grösse / daß man zu einer Suppen an einem Blat genug habe.

Und deßwegen wird er vom Frantzösischen Gärtner Ozelle a la Parelleule genannt / sagt / es sey offt ein Blat zehen oder fünffzehen Daumen in die Länge / und sieben Daumen in der Breiten / daselbst erzehlet er auch mehrerley Gattungen; werden so wol im Auswärts als im Herbst gepflantzt / bleibt wol 10. oder mehr Jahr auf einem Platz / biß man mercket / daß er anfängt auszuwelcken / und sich ob seiner Herberg gleichsam zu beschweren / dann ist er an ein ander Ort zu verpflantzen; im Herbst / ehe es reiffet / kan man ein wenig kleinen Mist darauf streuen / sonderlich von den Hühnern / ehe aber werden alle Blätter abgeschnitten / trägt gleichwol bißweilen Saamen / wie der gemeine / allein grösser: wird im Frühling und Sommer zu Salsen / oder die Blätter gekocht an allerley jung Fleisch und Hühner gebraucht / gibt eine liebliche uud anmuthige Säuren / so nicht allein Gesunden sondern auch Krancken wol dienet / erweckt den Lust zum Essen.

Und schreibt Boricellus in Hort. Gen. fol. 207. daß sonderlich das Fleisch / so mit Sauerampffer gekocht sey / obs schon zähe und alt wäre / dannoch zart und mürb werde: darum habens die Alten so sehr gebraucht / und fast bey allen Mahlzeiten gehabt.

Tabernæmontanus gedenckt auch einer Gattung des Sauerampffers mit knollichten Wurtzen / und nennt es Oxalin Tuberosam; ist ein treffliches Kraut unter dem Kräuter-Salat zu vermengen / widerstehet der Galle / löschet den Durst in hitzigen und gifftigen Fiebern; ist den Gallsüchtigen und Blutreichen gesund / den melancholischen Complexionen aber schädlich / widerstehet der Fäulen. Der Saame ist in der rothen Ruhr und wider die Würm eine edle Artzney / wann er zerstossen / ein Löffel-voll cum apto vehiculo in Wegricht-Wasser oder Kütten-Safft gebraucht wird.

Sauerampffer eröffnet die Verstopffung der Leber; der Saamen eingegeben / stärcket das Hertz / verhütet die Ohnmächten / in Borago-Wasser oder Citronen-Safft eingenommen; der Safft davon ist Tempore Pestis vom Hollerio sehr gerühmt / daß man nehme vom reinen abgeschaumten Safft des Sauerampffers 4. Loth / Granaten-Wein 2. Loth / des besten Theriacs 2. Scrupel / mische es unter einander und gebrauche es / der Safft vom Sauerampffer in dem Mund genommen / legt und vertreibt die hitzigen Zahn-Schmertzen / und in die Ohren eingeträufft / das Ohren-Wehe / sonderlich wann er mit Wegricht-Safft vermischt wird; ist auch gut wider der gifftigen Thiere / sonderlich der Scorpionen / Verletzung.

Der Sauerampffer hat die Art / fett zu machen / und schreibt / Jean Baptiste Tavernier im dritten Buch seiner Indianischen Reysen / p. 210. daß / als sie bey der Insul S. Helena, bey den Capode buona Esperanza gelegen / und ausgestiegen / und ihr Viehlein / als Färcken / Schöpsen / Gänse / Endten und junge Hühner / die sie bey sich auf dem Schiff gehabt / ans Land gesetzt / allda sie von dem häuffig daselbst wachsenden Sauerampffer gegessen / welches sie so wol als die Menschen anfangs purgirt / seyen sie aber darauf / innerhalb wenig Tagen / so fette worden / daß sie solche / als sie Holland annaheten / kaum vor Fettigkeit essen können / sonderlich die Gänse und Endten. P. Tylkowsky de re agrariâ schreibt: Si quis Semen Acetosæ, à puero adhuc casto collectum, secum habet, neque vigilans neque dormiens semen emittere potest, propterea efficax est remedium, contra pollutiones nocturnas.

Dracunculus hortensis, ist auch ein unter die Kräuter-Salat gehöriges Gewächs / deren Wurtzel viel Stengel austreibt / scharffes Geschmacks / hat eine weisse viel-fäselichte Wurtzen und Blätter / wie der Flachs / die Blühe ist weißlicht und klein / auch wol gelb unter / wie kleine zusamm-gebundene und oben sich zertheilende schwancke Federlein; und weil es keinen Saamen trägt / muß es allein durch Zertheilung der Wurtzen fortgebracht und vermehret werden; daher auch etliche glauben (weil es den Alten unbekannt gewesen) es sey ein neu durch Kunst und Fürwitz der Gärtner erfunden Gewächse / die den Lein-Saamen in Zwiebel und Lauch-Häupter verbergen / also unter die Erden thun / davon diß Gewächs entspringen solle; hat einen gewürtzten Geschmack / verbleibt den Winter-durch in Garten / wann er nur mit Roß-Dung oder Stroh verdeckt / und von der eingreiffenden Kälte verwahret wird.

Viel glauben / es widerstehe der Pest und aller innerlichen Fäulung; die zarten Blätlein werden unter den Salat genommen / auch Salsen daraus gemacht / wie von Bertram / und dergleichen / es stärcket den Magen und das Haupt / und die gantze Natur / und zertheilt und treibt aus alle in ihnen verborgene Schleim / erwecket Lust zum Essen; mit weisen Wein gekocht / und in den Mund gehalten / vertreibts die von der Kälte entsprungene Zahnwehe; ist trocken im ersten / und warm zwischen dem andern und dritten Grad; ist den alten und phlegmatischen gesünder / als den jungen und Cholerischen Complexionen; daher denen / die eine hitzige Leber haben / zu meiden.

Cap. LVII.

Pfefferkraut und Bertram.

Pfefferkraut scheinet ein Geschlecht des Kreens oder Meer-Rettich zu seyn / weil es an Kraut und Blühe fast ähnlich / allein kleiner / der Geschmack aber schärffer und rässer ist; wird daher von den Lateinern Piperitis, von Æginita aber Lepidium genennet / bedarff keiner sonderlichen Wartung / und wo es einmal mit seiner tieffen Wurtzen eingreifft / lässet es sich nicht gerne wieder vertreiben / und ist schier wie ein Unkraut im Garten / weil es die Erden hin und wieder durchkreucht / und an offt dem Gärtner nicht beliebigen Orten austreibt / und andere edlere u. nothwendigere Gewächse / verhindert und gar vertreibt; hat gern feuchten Grund und Schatten / und wird darinnen etwas milder; wann die Blätter im Frühling noch jung und zart sind / wirds zu Salsen / oder unter andere kühlende Salat-Kräuter gemengt / und also eines mit dem andern gemässiget.

Hat in den kleinen Schöttlein einen subtilen Saamen / fast wie der Kresse / aber kleiner / die Wurtzen ist weiß und Scharff; in Engelland pflantzet man es fleissig / wird von den Hebammen die Wurtzen davon den niederkommenden und zur Geburt arbeitenden Weibern in das Trincken gelegt / sie desto eher dardurch zu entledigen / wie solches Lobelius in Observ. Stirpium anzeiget.

Ist warm und trocken im vierdten Grad / also daß die blosse Haut damit gerieben / voller Blattern wird.

Wider die Hüfft-Schmertzen soll es ein bewährtes Mittel seyn / wann die Wurtzen mit so viel Alaun zerstossen / oder mit gesaltzenem Schmeer vermischt / eine viertel Stund übergelegt wird / erhitzt und trocknet hefftig / daher es mässig / und nie ohne Vermischung kalter Kräuter / zu gebrauchen.

Bertram / von den Lateinern und Griechen Pyrethrum, ab ignea ejus qualitate, genennet. Matthiolus gibt deren zweyerley Geschlecht / das erste wachse in den Gebürgen / habe Blätter wie der Kümmel oder Fenchel / und obenauf runde Dolden / wie der Dill / die Wurtzen sey zimlich lang und Daumens-dick / eines scharffen Geschmacks; diese ist bey uns nicht bekannt. Unsere aber hat breitere und fettere Blätlein / wie der Roßmarin / doch etwas ausgeschnitten / trägt eine weisse / inwendig mit einem gelben Botzen gestirnte Blühe; die Wurtzen die sehr zasericht / ist fast eines Daumens dick.

Joh. Bruyerinus Campegius de re Cibariâ lib. 8. cap. 4. schreibt / sie sey von den Alten zur Tafel sehr gebräuchig und beliebt gewesen / auch zu jährlichen Nutzen eingemacht worden.

Bey uns wird von denen Frauen eine gute Salsen mit Essig und Zucker daraus gemacht / den man zum Gebraten auf die Tafel gibt / und von vielen hoch gehalten wird; die Wurtz in Essig gesotten / und in den Mund / so warm mans erleiden kan / gehalten / vertreibt den aus kalten Schleim entstandenen Zahn-Schmertzen.

Die Wurtzen in dem Munde gekäuet / ziehet viel Feuchtigkeit und kalte Schleim aus dem Haupt; mit Oel angeschmiert / erweckt den Schweiß / und ist gut wider die Schaurung der Haut / oder Alterationen von Hitz und Kälte / erwärmet und belebet wieder die vom Schlag getroffene Glieder / und ist denen mit dem Schwindel / fallenden Sucht / und andern aus Kälte kommenden Kranckheiten Behaffteten nicht ungesund.

Sonst ist noch eine Gattung des wilden Bertrams / das in Oesterreich Persian-Kraut genannt / und zur Königischen grünen Salben gebraucht wird / ist an der Blühe und Kraut dem andern nicht viel ungleich / ausser daß die Blätter mehr zerkerbt sind / und der Geschmack nicht so scharff ist.

Cap. LVIII.

Vom Löffelkraut und Umbilico Veneris.

Dieses Kraut ist bey den Alten nicht bekannt gewesen / und erst bey unsern Zeiten / sonderlich an denen Orten / wo der Schorbock / als in Engelland / Holland und denen Nord-Ländern grassiret / in Beruff kommen; wächst gerne / und meistens in tuncklen und schattichten Orten / wo es feucht ist; in den Ost- und Süd-Ländern wirds nicht allein nicht gefunden / sondern was daselbst (wie Mœllenbroccius bezeuget) angesäet wird / gar nicht aufgehet / wo es einmal hinkommt / und einen guten Stand findet / besäet es sich selbst; man kan es / wanns drey oder vier Blätlein bekommt / wol versetzen und begiessen / wird durchs Verpflantzen schöner und völliger / blüht im April / May und Junio mit weissen kleinen Blümlein / dann folgt ein kleiner röthlicher Saame in kleine Käpslein oder Hülslein eingeschlossen / grünet Sommer und Winter; die Wurtzen ist weislicht / und nicht lang. Es ist noch eine andere Art / Cochlearia minor erecta, die (wie Herr Elßholtz setzet) in Dänemarck sehr gemein seyn solle.

Es setzt Hermannus Nicolai in Obs. Chir. rar. 97. daß in der Insul Grönland (darinnen der Schorbock dermassen regiert / daß die Krancken kein Glied regen können) in dem so genannten Beeren- oder Tafelberg / diß Löffelkraut und der Sauerampffer so häuffig und dick beysammen wachsen / daß die Wandersleute schier dafür nicht gehen können / und seyen diese beede Kräuter allezeit beysammen / weil sie nebeneinander müssen gebrauchet werden / und meldet man / daß sie das Fleisch von den Reigern oder frischen Vögeln in Haber- oder Gersten-Brühe kochen / und diese beede Kräuter dabey sieden lassen / dardurch sie wieder die Gesundheit erlangen.

Diß Kraut wird auch sonst zu Salsen / Salaten / und mit Zucker zu Zeltlein gemacht / vertreibt auch die Flecken im Angesicht / ist warmer und trockner Natur / eröffnet und treibet aus / widerstehet der Fäulung / und zertheilet die bösen Feuchtigkeiten / dienet wider die Verstopffungen der Krös-Ader und des Miltzes / auch andere Morbos Hypochondriacos, und verbessert die von dem Miltz herkommende Undauung / ist auch gut wider die Wassersucht; der Saame davon eingenommen / treibt die Kinder-Blattern aus durch den Schweiß / vertreibt den Schorbock und alle daher entspringende Symptomata, macht alle zähe und schädliche Schleime subtil und volatiles, und treibt sie durch den Urin und Schweiß aus.

Das Decoctum davon / mit Essig im Munde warm gehalten / und offt wiederholet / befestet die wacklende Zähne. In allen diesen Zuständen soll man die Blätter frisch und grün brauchen / die dürren vermögen wenig / weil das Sal volatile, so in ihnen hafftet / durch langes Ligen der Blätter ausdünstet.

Vorgedachter Doctor Valentinus Andreas Mœllenbroccius; der ein absonderliches Tractätlein von diesem Kraut Lateinisch beschrieben / setzt in seinem neundten Capitel / wie man den Löffelkraut-Wein auf zweyerley Gestalt ansetzen solle: Erstlich / daß er nicht vergiere / also daß man erstlich ein Fäßlein wohl abbinden lasse / mit ausgeklaubten saubern Blättern dieses Krauts / biß an die Helfft / und solches vollends mit erst von der Preß lauffenden ersten Most anfülle / und wohl

verspün-

verspunde / der werde in kurtzer Zeit / wann man recht damit umgangen / klar / roth und sehr süß / am Geschmack fast einem Spanischen Wein gleich werden / und doch des Krautes Geschmack / dem Mund aber nicht unangenehm / von sich geben.

2. Will man ihn haben daß er vergiere / muß man in ein Fäßlein / darinn Most zu vergieren anfängt / weniger Löffelkraut-Blätter legen / so zwar nicht so wolgeschmack als der erste / aber wider die Schorbockische Kranckheiten sehr kräfftig seyn solle.

Wer mehr von diesem heilsamen Kraut / und seinem vielfältigen Nutzen in der Apothecken / wissen will / der besehe dieses Tractätlein / so Anno 1674 zu Leipzig bey den Grosischen gedruckt worden.

De Umbilico Veneris habe ich allein darum an dieser Stelle Meldung thun wollen / weil es auch / wiewol nicht ordinariè, doch bisweilen unter den Kräuter-Salat gebraucht wird; wird von vielen / wegen seiner holdseligen schönen Blühe / in dem Blumen-Garten geordnet.

Ist zweyerley Arten: Das erste wächset gern an öden steinichten Orten / hat eine Wurtzel schier wie eine Oliven / aber zäsericht / mit vielen runden eingebogenen Blättern / darzwischen ein Stengel kommt mit braunlichten Blumen / hat gern feuchten Grund / wird im Mertzen von den Knoten der Wurtzeln fortgepflantzet.

Das andere aber hat feiste breite Zungen-förmige Blätter / so um die Wurtzen auf der Erden in einem Zirckel herum / zwey oder dreyfach / in kürtzern und längern Reyhen auf einander ligen / die Wurtzen klein und fäsericht / in Mitten unter den Blättern steigt ein einziger dünner mit etlichen feisten Blätlein besetzter Stengel hervor / mit holdseeligen weis- und röthlicht-gemischten kleinen Blümlein / das findet man überall in denen Gärten.

Ist eines zusamm-ziehenden Geschmacks / und einer vermischten zusamm-ziehenden / säuberenden / feuchten und doch auch zertheilenden Natur. Die Blätter mit oder ohne die Wurtzen wie ein Salat gegessen / brechen den Stein / und treiben den Sand durch den Harn aus / mit Hönig gebraucht / hilfft sie den Wassersüchtigen / der Safft davon dienet wieder die Entzündung / Rothlauff und hitzige Geschwulsten / sind gut für den hitzigen Magen.

Cap. LIX.

Von der Portulaca und Grevinne.

Portulaca ist ein bekanntes Garten-Gewächs / und wo er einmal an einen ihme beliebigen Ort hinkommet / besäet er sich hernach von sich selbsten; thut aber gleichwol nicht aller Orten gut / wird sonst im Frühling auf die Mist-Better / und den gantzen Sommer durch in die Bettlein / im wachsenden Monden / gesäet / weil ein gutes doch feuchtes Erdreich; der Saame / weil er gar klein / mus dünn angebauet / und nur mit einem flachen Holtz in die Erden gedruckt werden; hat ein dickes fettes Kraut / bleich-gelbe gestirnte Blümlein / darauf der kleine schwartze Saame folget / in runde Hülslein verschlossen / er gehet bald auf / will aber keinen Durst leiden / sondern Wassers die Fülle haben; man versetzt sie / so wol vollkommenern Saamen / als starcke grosse Stengel davon zu gewarten.

Wann der Saame sich schwartz färbet / gibt er Anzeigung seiner Zeitigung / alsdann ziehet man das Kraut aus / lässts auf einem Tuch an der Sonnen trocken werden. Abends wirds beyseits / und des Morgens abermal an die Sonne gebracht / so wird nach etlichen Tagen das / was noch unzeitig ist / auch vollends reiffen / wird hernach mit den Händen ausgerieben / wieder an der Lufft getrocknet / und alsdann gesäubert und verwahret. Etliche halten darfür / daß der Saame so vor zwey oder drey Jahren gewachsen / solle lieber und gedeylicher aufgehen / als der heurige.

Der junge Portulaca wird mit Essig / Pfeffer / Saltz und Oel gegessen / wie der andere Salat; die erwachsene fetten Stengel werden gekocht / die Blätter und Kölblein braucht man auch absonderlich zum Salat oder überbrühet die Kölblein / giesst Essig und Baum-Oel daran / und isset sie wie die Capern; ist kalt im dritten / u. feucht im andern Grad / und hat die Tugend / daß er zusammen ziehet. Der kleine wilde / der von sich selbst wächst / ist zur Kuchen und Artzney gleich so gut / als der grosse; in der Sommers-Hitz gibt er eine angenehme Abkühlung; viel essen junge Zwiebeln darunter / oder Schnittlauch / seine Kälte zu mässigen; ist denen sonderlich zu rathen / die einen hitzigen Magen und Leber haben / die müssen aber die Zwiebel auslassen; doch soll er die Augen blöde machen.

Die dicken fetten Stengel werden / nach Bruyerini Bericht / in Essig und Saltz / wie die Unmurcken / auf den Winter eingemacht / und wann mans brauchen will / werden sie in warmen Wasser oder Wein ausgewaschen / die übrige Schärffe des Saltzes zu mildern / und werden hernach mit Oel und Essig aufgesetzt.

Sie sind gut in Pestilentzialischen Fiebern / kühlen die hitzige Gall / und alle Cholerische Flüsse; der Saame vertreibt denen Kindern die Würm / das Kraut hilfft wider den Sod / mit Gersten-Mehl aber gestossen und übergelegt / dient es wider das Hauptweh / Geschwulst der Augen und des Rothlauffs. Der Safft ist auch gut wider die rothe Ruhr / in dem Mund gehalten / macht er die wacklende Zähn wieder fest; und hat dergleichen Tugenden noch mehr / wie bey den Herbariis hin und wieder zu finden.

Die Holländischen Gärtner setzen zum Salat auch ein Kräutlein / das Corne de Cerf oder Coronopus hortensis genannt wird / in ihrer Sprach Grevinne, wird im Frühling / im wachsenden Monden / gesäet / und wie andere / mit Jetten und Begiessen gewartet; man kan die Saat monatlich im Frühling wiederholen / wird unter andere Kräuter zum Salat vermischt. Wer von seiner Eigenschafft mehr wissen will / der besehe Tabernæmontanum von dem Coronopode oder Krähensuß.

Cap. LX.
Vom Pimpinell und Körbelkraut.

DJese zwey folgende Gewächse werden den Sommer durch mit andern Kräutlein / als Melissen / Salbey / Weinrauten und andern vermischt / in die Kannen und Flaschen Wein / zusamm gebunden / eine Stund oder zwo vorher gelegt / machen dem Wein einen lieblichen und anmuthigen Geschmack / sind auch sonsten in der Medicin wol zu brauchen.

Pimpinell ist eines von den Kräutern / deren Wurtzen in die Erden über Winter unverdorben bleibet / und im Frühling wieder ausschlägt / der Saame davon wird im Auswärts in gute Erden / im wachsenden Monden / gesäet / und wann er aufgehet / muß er fleissig gejetten seyn; wann man merckt / daß die Stöcklein nicht recht fort wollen / ob sie schon wohl begossen werden / muß man sie im Herbst ausnehmen / die Wurtzen von aller Fäulung reinigen und ausbutzen / und hernach das Kräutlein stutzen / und in ein ander gutes Land umsetzen / je mehr er beschnitten wird / je lieber wächst er; die ersten Stöcklein / die im Frühling treiben / muß man (wofern man Saamen haben will) stehen lassen / und nicht beschneiden; von den rothen aufgesetzten Köpfflein kan man nur die vollkommensten und grösten stehen lassen / und die kleinern und schlechtern abbrechen / so wird der Saame desto besser; achtet nicht den steinichten Grund / wann er nur Letten dabey hat / und wohl gedungt wird.

Jst vielerley guter Tugenden / und eines von den Teutschen Theriac-Kräutern / widerstehet allem Gifft / erfreuet das Hertz / und bricht den Stein; ist einer erwärmenden Natur / und auch denen Schwindsüchtigen nicht unbequem; Mulieribus ad mensium nimia profluvia cohibenda inservit; stillet das Blut-auswerffen / heilet Wunden und Geschwär / zertheilet und reiniget / in Disuriâ, in Husten / schwehren Athem / auch in der Colica / die Blätter zerrieben / heilet die Flecken im Gesicht.

Die wilde grosse Pimpinella oder Sanguisorba major, ist wider den aufwerffenden Wurm der Pferde eine gewisse Artzney: Man soll dem Pferd die Wurtzen anhencken / und das Kraut klein zerschnitten unter das Futter mengen / auch das Kraut in sein Trincken legen / und davon trincken lassen; Oder man kan das Kraut zu Pulver stossen / und dem Pferd des Tages dreymal / jedesmal ein Loth mit warmen Wasser zerri ben / einschütten.

Körbelkraut / Frantzösisch Cerfueil, und Lateinis Chærofolium, ist fast einerley von dem Lateinischen en sprungen / und nach jeder Sprach / Lands- oder Mun Art ein wenig versetzt; wird erstlich im Frühling / he nach aber den gantzen Sommer durch / biß gegen den October / gesäet / damit man / (weil diß Kraut bald i den Saamen schiesset) immerdar / und auch des Win ters bißweilen / wann er nicht zu streng ist / frisches Krau habe.

Wann man Saamen davon haben will / muß man etliche Stauden von den erstlich gesäeten deßwegen stehen lassen; wächst gern in schattigten / fetten und feuchten Orten; was nach Johanni gesäet wird / bringt nicht bald Saamen / derhalben mans desto länger gebrauchen kan; ist ein anmuthiges und gutes Kräutlein / einer temperirten Eigenschafft / machet den Kräuter-Salat wohlgeschmack und Gesund; sie treiben zwar bißweilen wieder von der Wurtzel aus / meistentheils aber verdirbt die Wurtzel / daher sie jährlich durch den Saamen müssen erhalten werden.

Jm Wein getruncken / ist diß Kräutlein gut wider gifftiger Thiere Bisse / auch zwey oder dreymal im Wein getruncken / ein gut Præservativ wider die Pest und das Lendenwehe; mit Milch eingenommen / tödtet es die Würm im Leib; ist dem Magen sehr gesund / reiniget das Geblüt / wärmet und trocknet / macht Schlaffen / und zerreibet das geronnene Geblüt; das Kräutlein gepulvert / soll gut für den Krebs seyn / ist auch in Febre continuâ sehr bequemlich und heilsam.

Es ist noch eine andere Art Körbelkraut / etwas grösser und völliger / so Myrrhis major, oder Chærofolium Hispanicum genennet wird; hat einen lieblichen Geruch / und kan man auch die weisse Wurtzen davon essen / wird im Frühling gesäet / und geht erst nach etlichen Monaten auf; doch muß es fleissig gejetten / und bey dürrer Zeit auch begossen seyn. Das gemeine Körbelkraut gedörrt / zu Pulver gemacht / und auf eine Glut gestreuet / und den Rauch davon mit der Nasen empfangen / zeucht den Unflath heraus / und erleichtert das Haupt.

Cap. LXI.
Von Fenchel / Anis und Dillen.

FEnchel wird in allen wohlbestellten Gärten mit Fleiß erbauet / nicht allein wegen seines lieblichen und nützlichen Saamens / sondern auch wegen der zarten jungen Frühlings-Schößlinge / die mit Lust auf den Tafeln / als ein besonders Mittel die Augen gut zu erhalten / gebraucht werden; hat eine weisse Wurtzen / die am Geschmack annehmlich süßlicht ist / will gutes Erdreich / dann er trägt nicht gleich das erste Jahr Saamen; wann die Wurtzen über Winter bleiben soll / muß sie mit etwas Roß-Mist und Tannen-Gras bedeckt seyn / sonst erfriert sie leichtlich in strenger Winters-Kälte / die Decke aber muß im Frühling bey Zeiten wieder abseits geraumet werden; hat lieber steinichten / nicht gern aber Leimen-Grund / bedarff fleissiges Jetten / und muß der Saame / den man anbauen will / älter nicht als eines Jahrs alt seyn / vorher (so wol als der Anis) in Zucker- oder Honig-Wasser eingeweicht werden; hasset kalte Nordische Lufft und Winde.

Er will zu dürren Zeiten begossen seyn / wann er erst herfür sticht / und etwann drey oder vier Finger lang ist /

kan

kan man ihn mit Brettern/ Stroh/ oder andern decken/ so wird er weiß werden wie der Antivi/ oder wann man ihn abgeschnitten/ wächst wieder ein junger hernach/ und also kan man den gantzen Sommer durch/ fort und fort/ jungen Fenchel zum Salat haben; der Saame/ ehe man ihn anbauet/ kan in Hönig/ Milch/ oder süssen Wein/ bis er geschwillet/ eingeweicht werden.

Die halb-reiffen Dolden/ ehe sie noch Kerner haben/ und weil sie noch in der Blühe sind/ kan man entweder mit den kleinen Unmurcken/ oder Faseolen/ oder auch allein in Essig und Saltz einmachen/ sind im Winter zum Gebratnen angenehm und gesund.

Fenchel einzumachen: Nimm junge zarte Fenchel-Dolden/ bind sie Büschel-weise zusammen/ thue sie in ein irden Geschirr/ so offt eine Läge Fenchel/ so offt eine Läge Saltz/ geuß darüber guten Wein-Essig/ dessen dritter Theil Wasser sey/ und schwer es wol nieder.

Diß Kraut so wol als der Saame/ bringt/ nach Dioscoridis Aussage/ den Säugenden Uberfluß von Milch; aus dem Kraut wird ein Safft gepreßt/ und an der Sonnen gedörrt/ der kan zu Stärckung des Gesichts/ mit andern vermengt/ sehr nützlich gebraucht werden; wird mit Zucker condirt/ und nützlich zu Schärffung des Gesichts/ genommen; ist trocken im ersten/ und warm im dritten Grad/ und führet durch den Urin die wässerichten Feuchtigkeiten aus dem Hirn/ davon die Augen verdunckelt werden/ treibt die Winde/ stärckt und schliesset den Magen/ vertreibt den Schwindel/ erquickt die Gedächtnus/ dienet zum harten Miltz/ zur Leber-Apostem/ zum Grimmen und Mutter-Wehe/ für die Haiserkeit/ macht Lust zum Essen/ doch sollen sich die jenigen/ so hitzige Nieren haben/ und auch schwangere Weiber dafür hüten.

Fœniculum Romanum dulce, ist besser und lieblicher als der gemeine/ man kan auch davon die rohen Stengel essen; im Winter muß er fleissig gedeckt und vor der Kälte verwahret werden.

Anis ist vor diesem/ bey des alten weisen Pythagoræ Jüngern/ in grossem Ansehen gewesen/ wird im Frühling/ im wachsenden Monden/ gesäet/ wann die stärckesten Winter-Fröste vorbey sind/ ist etwas subtiler und zärtlicher als der Fenchel/ will leichten/ mürben und guten Boden/ und hasset den Sand; bey dürrem Wetter muß man ihn begiessen.

Der Saame wird in Zucker candirt/ auch das Brod damit wolgeschmack/ und gesund gemacht; hat gern schattichte/ doch warme Oerter/ darzu die Nord-Wind nicht gelangen mögen; im Julio blühet er/ und trägt gemeiniglich noch Saamen desselbigen Jahrs.

Ist/ nach etlicher Meynung/ warm und trocken im dritten Grad/ daher er auch die Natur stärcket/ den Athem verbessert/ die Wassersucht vertreibt/ das kalte Hirn erwärmet/ den Schwindel vertreibt/ die Gedächtnus stärcket den Lust zum Essen erwecket/ die Magen-Winde vertreibt/ zu verstopfften und hitzigen Nieren dienet/ die Müdigkeit der Reisenden lindert und vermindert/ wider die Schmertzen der Mutter hilffet/ und werden in der Apothecken allerley gute Artzneyen daraus zubereitet.

Camerarius in Sylloge Mem. Cent. 6 num. 75. schreibt: Wann man den Kindern/ die aus einem Fall/ oder Schlag/ oder andern Ursachen/ eine Geschwulst haben/ solche mit Anis-Oel wol salbet und bestreucht/ so vergehet die Geschwulst alsobald/ und dis sey in gewisser Erfahrung.

Dill/ auf Lateinisch Anethum, ist an Gestalt dem Fenchel fast gleich/ allein niederer/ und an der Güte geringer/ wächset in den Gärten/ wo er einmal hinkommt/ hernach von sich selbsten/ also daß es nicht viel Wartung vonnöthen hat; die Dolden werden mit den Unmurcken eingemacht/ weil es ihre Kälten und Feuchten bemässiget; ist warm zwischen dem andern und dritten/ und feucht zwischen dem ersten und andern Grad; zertheilet die Wind/ stellet das Brechen und den Bauch-Fluß/ treibet den Harn/ verkocht die unverdäulichen Magens-Schleime/ dienet zum Hauptwehe/ der Tobsucht/ und zu kalten Flüssen/ wider die Gelbsucht und Erhartung des Miltzes/ es wird auch in der Apothecken ein Oel daraus bereitet/ so zu dem Sausen der Ohren/ zum Keuchen/ Grimmen und Stechen/ zu allen Ruhren/ auch vielen andern sehr dienlich ist.

Man brennt aus den Stengeln der Dillen einen Aschen/ aus dieser Aschen macht man mit Hönig ein lindes Sälblein/ und streichet die Löcher und Geschwär an dem Membro virili offt mit an; aber nichts besser ist/ als Fasern von leinen Tuch geschaben/ mit dieser Salben gedunckt in die Löchlein gelegt/ diß soll man des Tages zweymal thun/ und zuvor den Schaden allweg mit Wasser reinigen/ darinnen Myrtenblätter gesotten sind.

Tabernæmontanus hat mit diesem Mittel vielen geholffen/ die sich an ungesunden Weibern verunreiniget/ und solche um sich fressende Löcher bekommen haben.

Dieser Aschen um die faule Wunden und um sich fressende Geschwär gestreuet/ verzehrt das faule Fleisch darinnen/ und befördert sie zur Heilung/ wie D. Verzascha in seinem Herbario bezeuget.

Cap. LXII.

Vom Coriander und Boragrini.

Seines wolriechenden Saamens/ und nicht der Blätter halben/ die mit ihrem widerwärtigen Geruch den Wantzen gleichen/ wird dieses Gewächse in dem Garten gedultet/ muß alle Jahr neu angebauet seyn; der alte Saame ist dienlicher zur Saat als der junge/ wann er nur nicht verlegen/ schimmlicht oder wurmstichig ist; die Wartung ist allerdings/ wie auch die Saam-Zeit/ wie mit dem Anis; der Saame im Julio und Augusto abgenommen/ und was man zur Saat bedarff/ an einem lüfftigen temperirten Ort/ verwahret; was aber zum Gebrauch des Hauses und der Artzney kommen soll (weil er sonst seiner hitzigen Natur und starcken Geruchs halber dem Hirn schädlich wäre) wird/ ohngefehr 12. Stunden lang/ in einem guten scharffen Essig (also wird auch Fenchel- und Anis-Saame) gebaisset/ und hernach wieder getrocknet/ so

t er recht bereitet / und also wird er einer vermischten Natur / stärckt das Haupt / Hirn und Gedächtnus / vertreibt den Schwindel / in kalter Husten und Catharren ehr dienlich / item wider das Hertz-Zittern / zur verstopfften Leber und Härte des Miltzes / befördert die Däuung / dämpffet die übersich steigende Winde und Aufdünstungen.

Dioscorides und Galenus sind dieses Krauts und Saamens halber widriger Meynungen; der erste setzt s unter die kühlenden / der letzte aber unter die warmen Gewächse; Das Kraut gestossen aufgelegt / ist bequemlich / die hitzige Geschwulsten zu vertheilen.

Viel Gelehrte wollen / dis Kräutlein habe eine giffige Eigenschafft in sich / also / daß es auch das Hirn angreiffe und den Verstand verrucke. Andere aber nicht minder weise und erfahrne Medeci (unter denen auch D. Simon Pauli) halten es gantz unschädlich; daher am sichersten / die mittelste Strassen zu wandern / und ich dessen zwar / aber mit Bescheidenheit und Maas / zu gebrauchen.

Varro gibt für / daß der zerstossene Coriander mit Essig das Flesich im Sommer frisch und unmangelhafft erhalte; das wäre leicht mit Wildpret und andern Einmachen zu probiren.

Borrago, welches / nach vieler Aussage / die rechte Buglossa oder Ochsenzungen ist / gehöret auch unter die Kräuter-Salat / sonderlich aber das holdselige / schöne Himmel-blaue Blümlein / welches doch bisweilen auch weiß ist; wo er einmal in einen Garten kommt / da vermehret er sich durch seinen Saamen selbst; will einen guten und wolgedungten Grund; so er (wie wol es nicht vonnöthen) umgesetzt wird / soll er schöner und völliger blühen; wann er gar zu dick wächst / muß man ihn überziehen; die Blätlein / dafern sie noch jung und zart sind / kan man auch unter die Salát brauchen / die folgende Blühe aber ist edler und besser / hat eine weisse ziemlich-lange klebrichte und süsse Wurtzen / blühen gegen den Brachmonat / und hernach den gantzen Sommer durch / bis in den Herbst hinein; ist warm und feuchter Natur im ersten Grad / daher einer gemässigten und wol-temperirten Eigenschafft / erquicket die lebhafften Geister des Hertzens / sonderlich wann die Blümlein im Wein gelegt / und davon getruncken werden / stärcket und erfreuet das Gemüthe / und ist / zumal denen / die von einer grossen Kranckheit neulich aufgestanden / zu Wiederbringung der abgematteten Kräfften / sehr dienlich / vertreibt das Hertz-Zittern / hält den Leib offen / ist in Leber / Miltz- und Magen-Zuständen gerühmet; sein mehrer Nutz mag in den Kräuter-Büchern gelesen werden.

Es werden in der Apothecken vielerley daraus bereitet. Im Haus ein Conserviren zu machen / nimmt man ein gleich-weites hohes Glas / besäet den Boden mit Zucker / legt eine Lage Blumen / etwan Fingers dick / dann wieder Zucker / und darauf Blumen / und also abwechselt / bis das Glas voll wird / es gehet viel hinein / und setzt sich nach und nach; dienet zu allen obvermeldten Gebrechen.

Cap. LXIII.

Von Erbsen und Linsen.

WIewol diese beede Hülsen-Gewächse im Siebenden Buch / unter den Feld Früchten / einkommen / habe ich doch deren / die in den meisten Kuchen-Gärten angebauet werden / allhier mit wenigem zu gedencken / nicht unterlassen können / weil sie mehr Mühe und Fleiß erfordern.

Es sind ihrer vielerley Gattungen / die man theils zu nothdürfftigem Gebrauch / theils aber aus Fürwitz in die Gärten zu bauen pfleget / als rund und eckichte / Zucker-Erbsen / die kleine Membranam in ihren Hülsen haben / und nach abgestreifften herumgehenden Fäsern gantz können gegessen werden.

Es gibt auch Träubel-Erbsen / die gantz dicht und wie ein Kräntzlein beysammen stehen / groß und klein / roth / blau-grün / weiß und gläntzig / schwartz wie ein Atlas / von weisser / schwartz- und liecht-rother Blühe; wollen zwar einen guten starcken Grunde / und werden darinnen grösser und völliger; die aber in sandichten Orten wachsen / lassen sich viel lieber kochen; die Mittages-Sonne befördert ihre Zeitigung.

Die Garten-Erbsen steckt man Reyhen-weise damit man die Stäblein entzwischen aufrichten kan; die Früh-Erbsen werden gesäet / so bald die Kälte vorbey / müssen aber anfangs gedeckt seyn / und wann sie nun aufgehen / und am Wachsen ihre Capreolos und Gäbelein herweisen / so dann ist Zeit / ihnen die Stecken beyzufügen / die allen nicht glatt / sondern rauch und etwas ästig seyn / damit sie sich desto fester anhefften können / allzeit zwischen zwey Zeilen Erbsen eine Reyhe Stecken aufgerichtet.

Theils wollen / man soll sie um das erste Viertel gegen dem Vollmond / theils im Vollmond / die meisten aber bauen sie erst hernach / wann er wieder anfängt abzunehmen / weil sie also mehr Schotten / und desto weniger unnütze Blühe bringen.

P. Timotheus von Roll sagt / man soll sie im abnehmenden Monden / und fein in der neundten / zehenden und eilfften Stunde Vormittags säen / dann es sey ein alter Wahn / (oder vielleicht Aberglaube) je mehr es schlägt / je mehr Erbsen in einer Scheiden werden sollen. Wann man den Sommer über / bis in Julium / allzeit über vier Wochen / ein Bettlein dergestalt anbauet / hat man den gantzen Sommer durch grüne Erbsen-Scheiden.

Viel halten dafür / daß die Erbsen / so im andern Jahr ersten gebauet sind / besser gerathen als die heurigen. Ihre Betten zu dungen / muß man alten / wol abgelegenen Mist nehmen / vom frischen glaubt man daß sie wurmicht werden. Wann man die Scheiden zur Speise abnimmt / muß es nicht gewaltsam / sondern mit Bescheidenheit geschehen / sonsten verdirbt man die gantze Stauden. Die frühesten und schönesten lässt man zum Saamen stehen / und nimmt sie ab im ersten Viertel gegen dem Vollschein.

Herr Rhagor schreibt / die im abnehmenden Monden gebauete Erbsen / sollen sich nicht gern sieden lassen / und werden weniger fruchtbar. Wer will haben / daß sie bald aufgehen sollen / muß sie vorher in ein Mist-Wasser einweichen / bis sie ein wenig geschwellen. Viel haltens für eine Wirtschafft / die wurmichten und ausgefressenen anzubauen / und die gantzen für die Kuchen zu behalten / weil sie gleich so wol aufgehen; aber dieser Meynung wolte ich nicht gerne beypflichten / weil aus einem schlechten Saamen / gleichmässige Früchte zu erwarten; sie gerathen nicht alle Jahr / und ist ihnen so wol übrige Hitz als Kälte zuwider und verhinderlich / daher sonderlich die Feld-Erbsen nur in temperirten Jahren gut thun.

Die Garten-Erbsen haben den Vortheil / daß man des Himmels widrigen Gewitter mit desto besserer Wartung begegnen / und solches mildern und mindern kan.

Etliche halten mehr davon / daß man die Erbsen Busch-weis also setzet / daß man allzeit acht oder neune in eine Reyhen / anderthalb Daumen tief / setze / und in der Mitte / zu rechter Zeit / ein oder zwey-ästige Stecken stecke / daran sie sich aufziehen können / so kommen sie nicht zu dichte zusammen / und kan die Sonne und Lufft desto besser darzu / so viel zu ihrer Fruchtbarkeit befördert / daran sie der allzuenge und dicke Sand verhindert; sind kalt und trocken im ersten Grad. Die grünen Erbsen machen Wind / die zeitigen aber geben bessere Nahrung / sollen in der Schwindsucht und Zittern der Glieder / Schwindel und Harn-Winden nicht übel dienen. Die Erbsen-Suppen ist auch zu allen diesen gut / macht Lust zum Essen / vertreibt das Keuchen / ist nützlich zum Miltz / und die verstopfften Nieren; die jenigen aber / die blöde Augen haben / sollen sich dafür hüten.

Herr Elßholtz setzt noch eine Erbsen-Gattung / die nennet er Pisa Gratiosa Babelli, Holländische Erveter von Gratie / sind Anno 1659. bekannt gemacht worden / durch Jan Babel Adrianus / Burgern im Haag / als eine absonderliche Art von grossen Erbsen; das ist an ihnen sonderbar / daß sie keiner Stäbe bedörffen / sondern kurtz an der Erden wachsen / und dennoch viel Frucht tragen / welche ist ohne Pergament / groß und etwas runtzelicht / gut vom Geschmack und Nahrung; eine andere Art stellet das Eychstättische Blumen-Buch für / und nennet sie Pisum Cordatum, hat doch ein ander Kraut und Hülsen / fast wie die Kichern / aber grösser; daselbst findet man sie unter den Halicacabis.

Die **Linsen** gehören mehr ins Feld / als in die Gärten / ausser die gar grossen Pfenning-Linsen / weil sie mit ihrer Breiten wol einem Pfenning gleichen; wollen ein sandicht / doch mit Dung und Arbeit wol vorbereitetes Erdreich / so den Herbst vorher muß seyn umgegraben worden / soll zu ihrem Wolgerathen desto mehr Beförderung geben; der Saame muß im Mist-Wasser / bis daß er geschwelle / eingeweicht werden / sie kommen davon schöner und grösser; sind einer kalt- und trocken-gemässigten Natur im andern Grad; zeitig oder unzeitige Geschwär heilen sie mit Essig gekocht u. übergelegt; über Schrunden legt man sie mit Hönig-Wasser gekocht; über die erstorbene Glieder mit Malicorio, mit Gersten-Maltz über das Podagra / nach Herrn Brunfelsen Zeugnus / und diese Wirckung ist desto kräfftiger / so sie aus dreyen Wassern gekocht / alsdann gedörrt und zu Pulver gestossen / und entweder allein / oder mit Kütten / rothen Mangold / oder Wegricht gebraucht werden; dis Mehl dienet auch zur Mundfäule. Linsen gegessen / sollen die Zähne befestigen / zum Hüfft-Wehe und Gliedwasser dienen / doch machen sie ein grobes melancholisches Geblüt / schaden den Augen und sollen sie die Herniosi meiden.

Cap. LXIV.

Von Kichern oder Zisern / Bohnen und Faseolen.

Weil von den Kichern oder Zisern in dem Siebenden Buch / unter andern Hülsen-Früchten / soll gehandelt werden / will ich den günstigen Leser / um ein Ding nicht zweymal unnothwendig zu wiederholen / dahin gewiesen haben / und allhier allein mit wenigem andeuten / zu was sie in der Medicin gebraucht werden / damit eine vernünfftige Hauß-Mutter sich desto eher darein finden / und nicht erst über die Kräuter-Bücher zu lauffen bemühet werde.

Sie sind gesünder als die Bohnen / stärcken die Natur / machen eine gute Farbe / sind der Lungen gesund / brechen den Stein / und führen den Sand aus / sind / mit Roßmarin gekocht und getruncken / gut wider die Gelb- und Wassersucht; Ziser-Mehl mit Hönig vermischt / nach Fernelii Aussag / und damit die Haut bestrichen / benimmt die Flechten / Maasen und Rauden / und machen eine glatte Haut; andere vermengen es mit Essig / und reiben sich damit / wie Tabernæmontanus bestättiget; also auch heilen sie den Grind.

Wann man die **Bohnen** vorher saltzet / ehe sie gesotten sind / so bleiben sie hart und rohe / sie müssen aber gesaltzen werden / nachdem sie völlig gekocht sind / wie Pater Tylkovvsky de Re agrariâ pag. 126. bezeuget.

Die Bohnen / wann man sie versetzet / werden sie fruchtbarer / man muß sie aber / wann sie blühen / so wol als auch andere Gewächse / nicht anrühren; sind eine grobe Speise / welche die Sinne obtundiren / nicht schärffen; die Hühner legen nicht gerne Eyer / sonderlich wann sie schwartze Bohnen essen.

Daß die Bohnen zweymal im Jahr tragen: Nimm die ersten Bohnen / wann sie reiff sind / ab / und schneid den Stengel einer Hand breit / oberhalb der Wurtzen ab / es müssen aber die Stengel noch grün und säfftig seyn / so wirst du bald sehen / daß sie wieder neue Schößlinge treiben / die bald mehr und völligere Bohnen treiben / als die ersten gewesen sind; der Engelländer Thomas Lupton Cent. X. 61. setzt es als eine bewährte gewisse Sache / sagt auch / er habe von andern gehört daß man es mit denen Erbeisen gleicher Gestalt also zuwegen bringen könne.

Die Bohnen wollen kein hohes oder sandiges/ sondern ein niedriges gutes Erdreich/ so vor Winters umgegraben worden; man säet sie am sichersten/ wann der Frost vorbey; der Saame muß ein oder zwey Tage in Mist-Wasser geweicht und wol geschwellt seyn; im ersten Viertel des Monden steckt man sie einen halben Schuh weit/ oder auch etwas weiter/ voneinander/ ordentlich in Reyhen; die ersten lässet man zum Saamen/ von den übrigen schneidet man die Bohnen und isset sie grün; wann ein Stamm geläheret ist/ schneidet man ihn bey der Erden ab/ damit die Wurtzen wieder junge setzen/ und/ wo möglich/ im Herbst noch eine Tracht bringen; von denen/ die man zur Speise will/ muß man nicht warten/ bis sie gar überzeitigen/ sondern ein wenig grünlicht im Neumonden abnehmen; was man aber wieder zum Saamen will/ muß man wol zeitigen und schwartz werden lassen/ so wird er an einem schönen warmen Tag eingesammlet/ getrocknet und verwahret; das Stroh gibt dem Grunde die beste Dunge.

Pythagoras hat sie aus seinen Collegiis gantz verbannet weil sie grobes Geblüt/ und mit unruhigen Träumen die Sinnen verwirret machen; ihre inwendige belästigte Eigenschafft kan mit Zwiebeln verbessert werden; die grossen Bohnen sind verdäulicher und gesünder/ als die kleinen/ dannoch nur den arbeitsamen und starcken Leuten zu gebrauchen/ den müssigen und zarten Complexionen aber zu meiden/ auch denen die mit Hauptwehe und Keuchen beladen sind/ sind kalt und trocken im ersten Grad; das Mehl davon lindert das Podagra und Stechen.

Das Wasser dienet zun hitzigen Nieren und Grieß/ macht ein reines Angesicht/ wird doch mehr in die Felder/ als in die Kuchen-Gärten angebauet/ daher auch genug von diesem.

Faseolen ist eines von den artlichen und schönen Garten-Gewächsen/ die/ so wol wegen Vielfältigkeit ihrer Farben/ als auch zum Tafel-Gebrauch nicht wenig gepriesen sind/ unter den Farben werden die weissen für die besten und zärtesten gehalten/ nehmen mit einem geringern Grunde vorlieb/ als die Bohnen/ werden im April/ oder Anfang des Mayens/ im Vollmonden gesteckt/ in vier Reyhen in die Bettlein in Ordnung/ daß man sie desto bequemlicher einsammlen möge/ wann der Saame vorher in Mist-Wasser eingeweicht/ und etwas geschwellt wird/ geht er desto eher auf; man muß sie nicht/ als gar bey dürrem Wetter/ begiessen/ sonst haben sie mehr Blühe/ als Schotten.

An Andern Orten setzt man sie in einen Crayß/ ohngefehr anderthalb Schuh breit ein Dutzet/ und steckt hernach/ wann sie aufgehen und zunehmen/ in deren Mitten einen hohen zastchten ästigen Stecken/ fast wie eine Hopffen-Stangen so starck/ aber nicht so lang/ an wechem sie sich alle anhefften/ und mag man offtermals von einem einigen Stecken (wie Herr Peter Gabriel schreibt/ daß es in Flandern geschicht) einen halben Korb voll Faseolen abnehmen; die Stecken werden zwey Schuh weit voneinander gesetzt/ damit die Sonne und der Lufft dazu mag; der früh-zeitigen Reben behält man etliche zum Saamen/ die übrigen braucht man nach und nach zum Salat.

Im Abbrechen der Scheiden/ muß des Stengels geschonet werden/ damit er auf seiner Wurtzen unbewegt noch ferner über sich steigen/ und Frucht bringen möge; was zum Saamen gehört/ soll man trocken einbringen/ und eher abnehmen/ ehe er auffspringt/ oder langwühriges Regenwetter einfällt.

An denen Scheiden werden beyderseits die Spitzen abgeschnitten/ und die Fasern beederseits um und um herabgezogen/ und überbrüht/ mit Essig und Oel zum Salat gebraucht/ oder wie die Unmurcken in Fäßlein eingemacht/ und den Winter über verspeiset.

Galenus, Actius und Æginceta halten es von mittelmässiger Eigenschafft/ daß es theils wenig/ theils aber viel Nahrung gebe/ daß sie Winde verursachen oder nicht verursachen/ daß sie theils hart und theils leicht zu verdäuen sind/ Zweiffels ohne/ nachdem sie einen starcken oder schwachen/ einen warmen oder kalten Magen antreffen; sonst sind sie der Lungen und der Brust nicht schädlich/ und weil sie Winde gebähren/ können sie durch Senff/ Essig/ Oel/ Pfeffer/ Saltz und Wolgemuth verbessert werden/ sonderlich wo ein guter starcker Wein darauf getruncken wird/ machen den Leib fest/ befördern Harn & Menses Fœminarum. Die schwangern Frauen & Herniosi lassen diese Speise meiden.

Die Faseolen (sagt Tabernæmontanus) haben die Art/ den männlichen Saamen zu vermehren/ sonderlich so man sie mit Milch wol siedet/ bis sie brechen/ darnach mit langem Pfeffer/ Galgant/ Fenchel und Zucker bestreuet; sie haben auch eine besondere heilsame Eigenschafft wider die Pferde-Biß/ so man sie käuet und auf den Schaden legt.

Cap. LXV.

Von den Erdbeeren.

Herr de Serres nennet die Erdbeer nicht unbillich un fruit bon salutaire, plaisant, primerain & avant-Coureur de toute autre, eine gute heilsame/ angenehme/ frühzeitige/ und allen andern vorlauffende Frucht/ und die zugleich mit der Sommer-Hitz/ und gleichsam dieselbe zukühlen/ und zu lindern/ mit ihrer lieblichen Safftigkeit erscheinet.

Die röthlichten sind gesünder und besser als die weissen; sie heissen bey den Teutschen Erdbeer/ weil sie nahe an der Erden wachsen; sie haben lieber sandichten/ leichten/ oder aufs wenigste mit Sand vermischten/ als starcken Grund; die Garten-Erdbeer/ sonderlich die Pröbstling/ weiß und roth/ werden mit Fleiß in die Gärten gepflantzt/ man kan vier Reyhen auf ein Bette setzen/ müssen wol gearbeitet/ gejetten/ und jeder Pflantzen ein kleiner Stecken beygefügt/ und die aufwachsende daran säuberlich gebunden werden/ damit die Frucht nicht auf der Erden liege/ durch Regen mit Koth beschmitzt/ oder durch Würmer/ Schnecken/ Eyderen und Kroten benaget werden; sie nehmen zwar/ sonderlich die



wilden / mit allem Erdreich vorlieb / auch im Schatten / wie sie dann auch offt in den dicken Wäldern / wiewol später doch gleichwol abzeitigen; wann man sie aber an ein Sonnen-reiches Ort setzet und wohl wartet / werden sie ohne Gleichheit besser und grösser / vergehen aber auch eher.

Sie wachsen gern an einem erhöhten / der Sonnen unterlegenem Ort / wie dann an etlichen Orten in dem Garten Hügel und Berglein aufgeworffen / mit gewissen Absätzen eingetheilet / und also um und um mit Erdbeerstöcken besetzt werden; da man dann den gantzen Sommer durch / biß in den Herbst / (welcher an der Mitternächtigen Seiten seinen Theil findet) zu essen hat. Die Absätzlinge müssen alle weggeschnitten werden / biß die Frucht gezeitigt hat / hernach kan man solche zur Vermehrung lassen; man muß jährlich neue Bette machen / und die / so älter als vier oder fünff Jahr sind / vergehen lassen / weil sie hernach beginnen abzunehmen; am besten ist / daß man sie allezeit im dritten Jahr eines Schuchs breit voneinander / versetze; damit man auch später im Herbst Erdbeer habe / so man kan an einem oder mehr Bettlein / die erste Blühe im Frühling alle abbrechen / so blühen sie den Sommer über noch einmal / und reiffen im Herbst zum Gebrauch ab; vor der Winters-Kälte / im todten Herbst / soll man die Blätter abschneiden / und sie mit kurtzen Mist bedecken / so werden sie aufs Jahr desto besser tragen. Doch sind etliche der Meynung / die Erdbeer gerathen am besten / wann sie im Schatten der Bäume stehen; so gleich gifftige Thier darüber kriechen / werden sie doch nicht vergifftet.

Herr Bacon in seiner Historiâ naturali, Experimento 403. sagt: Wann man die Erdbeer allzeit über den dritten Tag mit Wasser begiesset / darinnen Schaaf- oder Tauben-Mist geweicht worden / so werden sie viel eher zeitig. Es werden sonst allerley Embammata und Confecte aus den Erdbeeren bereitet.

Sie sind / nach der Medicorum Meynung / kalt und trocken im ersten Grad / je zeitiger sie aber sind / je eine mässigere Art sie haben / sie löschen den Durst / dämpfen die überlauffende Gall im Magen / treiben den Sand und Harn / reinigen die Nieren / befestigen die Zähne / bey warmen Wetter sind sie jungen Leuten / auch denen Cholericis und Blutreichen nicht undienlich / doch schaden sie denen Paralyticis und die in den Nerven beleidigt sind / auch denen / die einen blöden Magen haben.

Erdbeerkraut-Wasser Morgens und Abends / allezeit auf vier Loth / getruncken / ist gut für die Gelbsucht / reiniget Brust und Lung / hilfft der verstopfften und entzündeten Leber / in die Augen geträufft / löschet es derselben Hitze; und weil sie die Signatur des Aussatzes an sich haben / werden sie von Reimundo Lullio trefflich wider denselben gerühmet / wann sie im Brandwein infundirt / und also gebraucht werden.

Cap. LXVI.

Von den Schwämmen.

VOr den Schwämmen soll billich ein jeder Vernünfftiger sich hüten / weil sie von den Medicis unter die Gifft gezehlet werden; ihr Ursprung rühret her aus einem Schleim und einem sauren fermentirten Safft der befeuchteten Erden / weil sie auch bey nassen Jahrs-Zeiten am häuffig-

sten wachsen / aber am ungesundesten sind / da es offt heisset:

Boleti, Lethi causa fuere mei.

Horatius gibt denen in Wiesen wachsenden das beste Lob in diesen Worten:

- - pratensibus optima fungis,
Conditio est, reliquis malè creditur.

Theils wachsen auch an den Bäumen / unter welchen die von den Welschen genannten Pratajori, so aus den Eychen- und Kästenbäumen kommen / für die gesündesten gehalten werden.

Pabst Clement der VII. hat sie (nach Joh. Bruyerini Zeugnus) so gerne gegessen / daß er alle Abend davon häuffig genossen / auch in seinen Landen verbotten / daß keiner solche abbrechen dörffen; darum hat er auch so bald sterben müssen / daß ihn sein gelehrter wolerfahrner Artzt Curtius, auf keinerley Weise / und durch keine Mittel hat erretten können; Fungi enim immensis exemplis & ferè quotidianis (sagt erst-bemeldter Bruyerinus de re Cibariâ lib. 9. cap. 20.) in crimen adducuntur, Familias enim interemêre & tota convivia; daher sie mit guter Aufsicht und Mässigkeit zu geniessen. In Oesterreich werden unter die besten gezehlet / die Maurrachen / die Käyserling / die Prettling / die Pfifferling / die Röhling und Beerentatzen / die Pilsen / oder Biessen / werden zerschnitten auf Fäden geheff tet / wie auch die Maurrachen oder Erdmorcheln / und an einen temperirten Ort / da sie abtrocknen / und auf den Winter bleiben / aufgehoben.

Tanara vermeint fol. 120. je näher die Schwammen bey der Erden / und in die Erden wachsen / je gesünder sie seyen / weil auch die gifftigen Thiere schwerer darzu kommen mögen. Bey Benevento in Italia / findet man einen löcherichten Stein / welcher / wann man ihn Abends netzet / so bringet er Morgens Schwammen / und die sollen gesünder als andere seyn; der Stein wird im Majo und Herbst zu diesem Ende in die Keller gelegt / eines halben Fingers tief in die Erden gegraben / und mit Regenwasser genetzet.

Sie wachsen zwar allenthalben in den Feldern / werden doch auch durch Kunst in die Gärten gebracht. Herr de Serres sagt / daß der Schaaf-Mist allein ziemlich gute Schwammen bringe / wann aber Erden unter dem Mist vermenget sey / werden sie noch besser und zärter.

Wann man nun Schaaf-Mist mit Erden vermenget / wie ein Mist-Bett zurichtet / und mit Wasser / darinnen gute edle Schwammen gesotten worden / Morgens und Abends laulicht begiesset / so wachsen davon sowol im Herbst als im Frühling / die Schwammen; Oder / wann man von der Erden im Feld / Wiesen oder Wäldern (wo die Schwammen gern wachsen) zimlich breite Wasen Erden gantz und ungedrümmert nimmet / sie in seinen Garten / oder nahe dabey / an einen gelegensamen Ort / in die eröffnete Erden einsetzet / und auf obige Weise mit Schwammen-Wasser begiesset / so wachsen sie gern und häuffig / wie Herr de Serres bezeuget. Der Frantzösische Gärtner will das Mist-Bett von Maulthier- und Esels-Mist bereitet haben / und darüber kurtzen Mist / der schon zur Erden worden / vier Finger hoch darauf geschüttet; man muß aber die gröste Hitz die ersten drey Tage vorbey streichen und ausdünsten lassen / ehe man die Abschnitt von den Schwämmen und derselben Decoctum darein thut.

Wann man das Wasser / darinn Schwammen gekocht worden / oder den ausgepressten Safft der Schwammen an die Wurtzen der Bäume / sonderlich an die Buchen giesset / so wachsen daselbst / nach Libavii und Sennerti Meynung / die Schwammen in grosser Menge.

Wo man gefaultes Weiden-Holtz eingräbet / da wachsen die Schwämme gerne; It. wann man in den gebürgichten Trayd-Feldern / wo viel Stoppeln stehen / die Helm bey vorstehenden Regenwetter anzündet / so wachsen die Schwammen häuffig hernach. Nero bey dem Suetonio, hat die Schwammen Cibum Deorum, eine Götter-Speise genennet.

Cortex populi nigræ vel albæ in rotulas discissus, & in terram benè stercoratam defossus, idem præstabit. Andere schneiden diesen Baum hart bey der Erden ab / und besprengen solchen mit laulichten Wasser / darinnen Sauertaig zerrieben ist / so sollen nach vier Tagen gute Schwammen daselbst wachsen / wie D. Simon Pauli in Flor. Dan. p. 11. bezeuget. Andere bestreuen die Erden mit dem Aschen von Albern / und besprengen es wohl mit warmen Wasser.

Guy de la Brosse lib. 2. des Plantes, cap. 2. schreibet: die Italiäner machen einen zimlichen Hügel von erfaultem Holtz / des Sommers in freyer Lufft / und des Winters in den Kellern / und besprützen es wohl mit laulichtem Wasser / so werden Wochentlich gute edle Schwammen davon wachsen / die auch auf Fürstliche Tafeln dienen. Sie sind kalt im andern / und feucht im dritten Grad. Brod / Knobloch / Oel / Saltz und Pfeffer soll sie etwas gesünder machen; lassen doch ihre böse Art nicht / weil sie nichts anders als ein Excrementum Terræ sind. Darum ein berühmter Medicus gesagt: Die Schwammen seyen am gesündesten / wann man sie / nach dem sie wohl zubereitet sind / nehme / und zum Fenster hinaus werffe; anzuzeigen / daß nichts genugsam sey / ihre Boßheit zu verbessern / ausser / daß man ihrer gar müssig gehe. Hätte aber jemand aus Unfürsichtigkeit einen gifftigen Schwammen gessen / soll er / nach Dioscoridis Meynuug / Nitrum trincken; oder Brühe / darinnen Wolgemuth und Saturey gesotten ist: Andere sagen / man soll sich von Stund an zum Brechen befleissen / und darauf einen guten Trunck Wein von Wermuth oder Liebstöckel und Angelica zu sich nehmen. Wann man die Maurrachen und andere gute Schwammen dörrt / und zu Pulver macht / kan man sie zu allerhand Brühen und Pasteten brauchen / wie der Frantzösische Koch lehret.

Cap. LXVII.

Von Ribes- Stachelbeeren und Himbeeren.

Bißher haben wir von den niedern/ sowol unter als ober der Erden/ zur Kuchen und Artzney Gärten-Gewächse gehandelt/ jetzt wollen wir die Sträuche/ Stauden und Bäumlein fürstellen/ so meistentheil in den Kuchen- und Artzney- Gärten zu finden sind; und erstlich von den bekanntesten anfangen/ die edlern und rarern aber in den Blumen-Garten verspahren.

Ribes/ oder St. Johannis-Beer sind vielerley Gattungen; theils roth und sehr groß/ aber aus dermassen sauer/ doch zum Einmachen gut; theils kleiner ansäuerlicht und etwas lieblicher; theils gantz süß/ darum sie auch von etlichen kleine Rosinen genannt werden; theils weiß- gelblicht eines annehmlichen Geschmacks/ und theils gantz schwartz/ welche zwar von etlichen genossen/ von den meisten aber/ wegen ihres unfreundlichen Geschmacks/ verachtet werden/ haben schier alle einerley Blätter/ fast wie die Reben/ aber kleiner/ blühen im April und Majo/ früher oder später/ nachdem sie an der Sonnen oder im Schatten stehen/ und werden zwischen dem Junio und Julio gleichermassen zeitig/ sind in allen Gärten zu finden/ und werden daselbst in Geländer gesetzt/ auch oben/ und auf beeden Seiten/ so glatt und artig nach der Schnur beschnitten/ daß sie fast einer kleinen viereckichten Mauer sich vergleichen/ damit sie mit ihrer zu viel sich ausspreitzenden Höhe und Breite den andern Garten-Gewächsen nicht verhinderlich fallen.

Wo man sie aber an eine Mauer zieglen/ und frey aufwachsen lassen/ auch unten am Stamm etwas beschneiden kan/ daß sie wie ein Bäumlein aufschiessen/ so tragen sie mehr und bessere Beerlein; wann in den Geländern die Wurtzen zu sehr ausschweiffen/ und man solche findet im Frühling/ daß sie in die Better eingreiffen/ mag man sie behauen und abnehmen.

Ihre Vermehrung ist sehr leicht/ entweder man zerreisset im Herbst die Würtzen/ und setzt sie weiter; oder man nimmt die Beyschößling und Brut; oder man bricht oben die zarten Trieb im Herbst ab/ die dasselbe Jahr gewachsen/ läßt eines Daumens oder zween zwerch Finger lang vierdiges Holtz daran/ macht ein Gräblein an das Ort/ dahin man sie haben will/ thut gute Erden darzu/ und legt sie also ein; so wird ihnen die bald folgende Winter-Feuchten viel zum Wachsthum helffen; die Aestlein dörffen über vier Finger hoch nicht ausser der Erden seyn/ und müssen in trockener Kälte/ mit Erden angezogen seyn/ damit/ wann schon das Spitzlein von der Kälte beleidigt würde/ man doch selbes auf kommenden Frühling bald/ bis auf frische/ abschneiden/ und das Sträuchlein/ von seinem endlichen Verderben/ erretten könnte.

Sie sind kalt und trocken im andern Grad/ einer subtilen Substantz (wie Tabernæmontanus bezeuget) und ziehen etwas zusammen/ sind derhalben dem Magen gesund/ wann er hitzig ist/ stellen und stillen das Brechen/ dienen wider die rothe Ruhr/ widerstehen der Fäule/ löschen den Durst; mit Zucker wird ein lieblicher dicklichter Safft daraus bereitet/ welcher in scharfsen hitzigen Fiebern ein grosses Lob hat; dieser Safft/ mit Rosen-Wasser vermischt/ und sich damit gegurgelt/ hilfft dem geschwollenen Zäpfflein. Es werden auch diese gantze Träublein in Zucker eingemacht/ und als eine Kühlung und Labung in hitzigen Kranckheiten nützlich gegeben.

Klosterbeer oder Rauchbeer Uva crispa, sind zwey oder dreyerley Gattungen/ klein und groß/ weißgelblicht oder schwartz- roth und dunckelbraun. Der grösten Art befleisst man sich in den Gärten/ werden gleicher Gestalt wie die Ribes-Beerlein gewartet und fortgepflantzet. Die unzeitigen Beeren werden meistentheils wie die Agresten eingemacht/ geben in den Kochen/ den jungen Fleisch und Hühnern/ einen lieblichen ansäuerlichen Geschmack/ werden auch also/ ohne die Kerner/ in Zucker eingemacht/ sind den Cholerischen Complexionen gesund/ widerstehen der Gallen/ löschen den Durst; die eingemachten Beer sind den schwangern Frauen wider die unnatürlichen Gelüste oder Picam zu gebrauchen/ sie erfrischen die Fäulung/ und sind in Pestilenzialischen Fiebern eine Speiß und Artzney zugleich; den Melancholischen sind sie schädlich. Diese Staude ist sehr dauerhafftig/ förchtet weder Kälte noch Hitze/ und kan alles Gewitter leiden und ertragen.

Wann diese Stauden von den grünen Würmern ihrer Blätter/ (wie offt geschiehet) beraubet werden/ soll man Verginischen oder gemeinen Tabac nehmen/ eine viertel Stund in Regenwasser sieden/ und wann es kalt worden/ diese Sträuchlein damit besprengen/ und die noch feuchten Tabac-Blätter darauf streuen/ so wird dis Ungezieser bald herab fallen; und wann mans in 14. Tagen zwey oder dreymal wiederholet/ nimmer wieder kommen/ wie der Königl. Hovenier bezeuget.

Die **Himbeer**/ bey den Lateinern Rubus idæus, und von den Frantzosen Framboisier genannt/ werden/ wie die Ribes- und Klosterbeer-Stauden/ mit Wartung und Fortpflantzung versehen/ wachsen auf dem Feld in den Gehägen/ und sonderlich gern auf den Bergen/ und lieben mehr kühle als heisse Lufft/ werden im Herbst/ im abnehmenden Monden/ von der Brut oder den Wipffeln in den Gärten gezieglet.

Es ist noch eine ungemeinere Art/ die Americanischen Himbeer/ die aus der Provintz Canada kommen/ den unsern fast gleich/ aber ohne Stacheln/ auch ist die Blühe grösser/ röthlicht/ und eines anmuthigen Geruchs/ wo es einmal beliebigen Stand gefasst hat/ wuchert es durch die Wurtzen starck fort.

Auch noch ist eine andere Art von Himbeer- Stauden/ den rothen gemeinen fast gleich/ ohne daß sie weisgelbichte Beer tragen/ und also allein von den andern an der Farbe unterschieden sind.

Die gemeine Himbeeren haben eine Hertzstärckende Krafft in sich/ dienen/ wie auch die Blätter zur Mund-Fäulen. Der daraus bereitete Essig ist gut in vergiffteter Lufft; wird auch ein Wein daraus bereitet. Die saubern Beer werden mit Hasel-Späne in ein Fäßlein Wein eingemacht/ und mit gutem Most/ oder vierdigen guten Wein angefüllt; hat alle obbeschriebene Tugenden/ sonderlich in Sterbens-Läufften zu gebrauchen.

Cap. LXVIII.

Vom Rusco und Creutz-Dorn/ oder Rhamno, und Rubo Norvvegico.

Diese Gewächse werden von etlichen allein darum in die Gärten gebracht/ weil sie in diesen Landen ungemein sind; wiewol auch die jungen Beyschößling an dem ersten/ die im Frühling von der Wurtzen/ wie Spargen austreiben/ abgebrühet / und mit Oel und Essig gegeben werden / nemlich von dem Rusco oder Mausdorn/ der hat Blätter wie Myrten/ allein daß sie schärffer und stachlichter sind/ daher er auch von etlichen Myrten-Dorn genennet wird / wächst nie über anderthalb Elen hoch; die Zweige sind zähe Ruthen / die inwendig weisses Marck haben/ mit harten Adern und Blättern / die weder im Sommer noch Winter abfallen/ sind vornen an der Spitzen mit einem harten Stachel bewaffnet; die Blätter hangen so hart an ihren Aesten/ daß es gleichsam scheinet/ als hätten sie keine Stiele ; auf der auswendigen Seiten/ in der Mitte kommt anfänglich die sehr kleine Blühe/ wie ein Nadel-Knöpflein/ die nachmals sich aufschliesset/ und gegen den Herbst ein rothe Corallen-färbige Beer/ den Spargeln gleich/ bringet/ darinn ligen in jeden zween Steinharte Kern ; die Wurtzen ist dick und krumm / wirfft untersich viel Zäsern/ und übersich / alle Frühling/ neue Beyschösse/ eben als wie die rechten Spargen/ die man auch/ wie oben gemeldet/ wiewol sie bitter sind / isset / und daher / zu Beförderung des Urins / mehr für eine Artzney/ als zur Speise genutzet werden.

Durch Saamen und Beyschösse werden sie vermehret; im Winter kan mans beysetzen/ welches sicherer / theils aber lassens nur heraus/ den Winter durchstehen.

Herr Castore Durantes schreibt: Wann eine Maus hinein kommt/ möge sie nicht wieder loß werden; und es werden Besem aus diesen zähen Aesten zusammen gebunden/ und zu Beschirmung des geselchten Fleisches / wider die Fledermäuse aufgehangen.

Die Wurtzen/ wie Dioscorides will/ ist warmer und trockner Natur / am Geschmack herb und etwas bitter. Folia & Fructus, eodem teste , Menstrua provocant; in Wein getruncken/ zerbrechen sie den Stein/ heilen die Gelbsucht und Harnwind / nehmen weg die Schmertzen des Hauptes und der Brust; die Wurtzel hat alle diese Eigenschafft/ und wird jetzt am meisten gebraucht; das Decoctum davon soll die Zähne befestigen/ die Verstopffung der Nieren eröffnen/ den Sand vertreiben/ und andere Sachen mehr leisten; hingegen aber ist den schwangern Weibern diß alles verbotten.

Rhamnus, Creutzdorn oder Stechdorn/ ist ein Stauden-Gewächs / mit duncKler und schwartzlichter Rinden und dornichten Stacheln verwahret/ die Aeste sind knöpficht/ und aus denen wachsen schmale ablänglichte/ fette und grüne Blätter / eines (wie Tabernæmontanus will) herben und zusamm-ziehenden Geschmacks / die stets/ Sommer und Winter/ grün bleiben / unter denselben hin und wieder lassen sich die scharffen und spitzigen Dornen sehen; in des Frühlings Anfang gewinnet es / neben seinen Blättern/ kleine grünlichte Blumen/ deren viel bey einander stehen/ aus welchen im Sommer schwartz-runde Beer / wie die Schlehen wachsen/ eines herben Geschmacks/ sie wachsen sonst an wüsten ungebauten Orten; bey uns aber werden sie in die Kästen gesetzt/ da treiben sie junge Schoß; durch welche sie können fortgepflantzt und vermehret werden ; sie sind kalter und trockner Natur / daher Clusius aus Dioscoride vermeldet/ daß die Blätter davon das wilde Feuer und die fressende Schäden heilen.

Rhamnus, folio subrotundo, fructu compresso, Spina Judaica, auch Spina Christi genannt / weil man glaubt/ der Herr Christus seye damit gekrönet worden; die Aederlein in den Blättern lauffen nicht Seitwärts/ sondern nach der Spitzen zu / wie an den Jujubis und Malabathro ; der Winter entblößt ihn/ und der Sommer bekleidet ihn wieder ; die Frucht ist plat-rund / wie ein Wirbel / die Vermehrung kan durch Beyschösse geschehen.

Noch ist eine Art des Rhamni , so die Holländer Duynen besing heissen / weil sie am Meer-Strand an sandigen Orten wachsen.

Weiden-Dorn/ Rhamnus salicis folio angusto, fructu flavescente, wächset Manns-hoch/ offt auch höher/ die Aeste sind zähe/ die schmalen Blätter oben grün/ unten weislicht/ die Frucht sind gelbe Beerlein/ wie ein Träublein beysamm gesetzt / eines sauren und herben Geschmacks / sie haben jedes inwendig ein Körnlein / wollen einen sandichten/ steinichten Grund/ wird durch seine Beyschösse leicht vermehret.

Es ist noch eine Species Rubi vorhanden / Rubus Norvvegicus genannt/ dessen Kupfer hierbey befindlich;



Unter

Unter diesen Namen habe ich zu Regenspurg / in Herrn D. Metzgers Garten gesehen / das aus der Wurtzen mit vielen Zusätzen / wenigst ein paar Elen hoch / aufstammet / die Blätter sind fast wie an den Ribeseln / aber noch so groß / oder fast auf die Art des Weinbeer-Blats / oben glatt / doch runtzlicht / und etwas dunckelgrün / unten etwas liechter und rauher / mit vielen grünen Adern durchzogen / der Stamm ist graulicht und die Aeste grün / mit etwas röthlichem vermischt / haben ein grosses Marck wie der Hollunder / häricht und etwas härtzicht / treibt vom Majo an biß in den Herbst / zwischen Pfersichblüh- und liecht Purpur-farb gemengte fünff blätterichte Blumen / die erstlich aus fetten / röthlich-härichten und wohlriechenden Knöpffen entspringen / die auch mehr als den Blumen selbst / den Händen / so sie berühren / einen Gewürtz-ähnlichen schier Weyhrauch-mässigen lang-bleibenden Geruch hinterlassen.

Wann die Blühe verfallen / theilen sie die untern Rosen-gleichen Kelch-Blättern in fünff Theil / voller Härlein mit kleinem braunen Staube / und haben in der Mitte ein kleines oben grünlichtes Knöpfflein; ob aber einige Beer (wie an den andern Rubis) daraus entspringen / ist ungewiß / weil man bißhero die Proba, vielleicht aus nicht geziemender Wartung / noch nicht erfahren.

D. Jonston hat zwar in seiner Historiâ naturali de Arboribus & Fructibus zweyerley Arten des Chamærubi, als 1. Norwegicum foliis Ribes, mit weissen Blumen / die im Junio und Julio, in Grösse der Erdbeeren / weiche / feuchte röthlichte Beere tragen / aus welchen wider den Schorbock eine gewisse und fürtreffliche Latwergen bereitet wird; sonst auch werden die Beere im Sommer nur rohe gebraucht / und die Krancken deßwegen zu ihren Sträuchern gesendet / sie selbst da abzubrechen / und zu geniessen. Dieses Gewächs liebet feuchten und naßländigen Sand.

2. Gedenckt er auch eines in Engelland wachsenden Chamærubi, mit einer dunckel-Purpurfärbigen Blumen / die Frucht ist wie die andern Himbeer / oder Brombeer / ohne ein wenig kleiner / wird im Augusto zeitig und roth. Ob aber dieses von einerley Art mit dieser unsern sey / zweiffle ich starck / und hielte es eher für eine Speciem aliquam Chamærhododendri, wegen seiner schönen / vielen langen nach und nach blühenden, auch zierlichen Rosen-Blumen; oder für ein Geschlecht des Balsami Alpini, wegen Gleichheit der Blumen und des starcken Balsamischen Geruchs.

Cap. LXIX.

Vom Baum des Lebens / Erica, Heide und Sevenbaum.

Arbor Vitæ in etlichen Herbariis (weiß aber nicht wie recht) auch Cedrus Lycia und Baum des Lebens genennt; Bauhinus schreibt / dieser Baum sey zu Zeiten Francisci I. aus Canada in Franckreich gebracht worden / unter dem Namen Thuja oder Thya; ist ein Baum an den Blättern dem Sevenbaum nicht ungleich / ausser daß er gerade in die Höhe wächst / kan den Winter wol gedulten und ausdauren / inmassen ich selbst zu Rorbach in Oesterreich drey derselben in meinem Garten neben der Plancken / in gleicher Distanz voneinander abgetheilt / stehen gehabt habe / die / weil sie wie die Cypressen / von unten auf biß oben an viel Aeste gehabt / des überlästigen Schattens halben / damit sie andere Gewächse beschwehret / von mir untenher / biß auf eine halbe Elen von der Höhe / wo der Gipffel oder Thyrsus geblieben / sind beschnitten / und die Schnitte mit Peltzwachs verstrichen worden / nichts destoweniger stattlich fortgewachsen / und schon wol fünffthalb Elen hoch gewesen / welche Zweiffels ohne / noch daselbst zu finden; wie ich dann in der Stadt Steyer / in Ober-Oesterreich / nahe bey der Burg / einen solchen Baum gesehen / der wenigst fünffzehen oder mehr Elen hoch / und vor etlichen Jahren schon so dick gewesen / daß ihm ein grosser Mann nicht gar umgreiffen können.

Der Stamm ist grad / die Rinden roth-braun / uneben und zerschrunden / der Grund ist starck und Pechicht / bleibt auch im Winter grün / ohne daß sie zur selben Zeit etwas danckler und bleich-grüner sich zeigen / an den Spitzen der Aeste kommen im Frühling kleine gelblichte Blümlein / die hernach ein kleines schuppichtes Bötzlein von sich geben / worinn Zweiffels ohne ihr kleiner Saame verborgen ligt / und die Fortpflantzung und Vermehrung kan durch diesen Saamen geschehen / diese junge Pflántzlein gleichen die ersten zwey Jahr / ehe sie sich in die Aeste vertheilen / denen Kranaweth-Blättern / die abgebrochenen Zweiglein aber / wann sie in taugliche Erden eingelegt / und im Schatten gehalten werden / fassen leichtlich / und keimen wohl.

Castor Durantes schreibt / er werde vornehmlich in Franckreich gefunden / sey einer hitzigen und trockenen Natur / am Geschmack etwas bitter / und eines fast anmuthigen Geruchs / und stärcke deßwegen das menschliche Leben. Er hat solchen Geruch nicht allein / wann er noch frisch und grün ist / sondern auch hernach / wann er dürr worden / und seinen Safft verlohren; hat von Natur die Art / daß er / Vermög seines bittern Geschmacks / und subtilen Stucken / reinigt und verdauet.

Erica, Heide / wächset an dürren unfruchtbaren Orten / sihet fast den Tamarisken an den Blättern ähnlich / die Bienen lieben seine Blumen / und machen ihr meistes Hönig daraus / wiewol Dioscorides glaubet / diß Hönig soll etwas schlechter seyn / als das andere; die Lüneburger-Heid / zwischen Dämitz und Lüneburg / ist gantz von solchem Kraut überwachsen / daselbst finden sich auch eine sonderbare Art von Schaafen / die sich damit weiden / und sehr fett davon werden / die Innwohner nennen sie Heide-Schnacken / sind kleiner als die gemeinen Schaafe / haben Hörner und lange Woll; die Heide ist zweyerley Art / die grössere wächst in Engelland / Franckreich / um Narbona und Italien / in Toscana und Romagna, die kleine ist von vielerley Arten / wie bey Lobelio in seinen Observationibus und Adversariis zu sehen; sie blühet zweymal im Jahr / im Frühling und Herbst / ist warm und trockener Natur;

kur; die Blumen mit Honig und Zucker gebaisst / Abends und Morgens gebraucht / im September / acht Tage nacheinander / im wachsenden Monden / soll das viertägliche Fieber vertreiben; Blumen und Blätter dienen auch wider den Schlangen-Biß; das gebrannte Wasser aus den Blumen / getruncken / hilfft für das Darm-Gicht; der Safft von den Blättern heilet die rothe und blöde Augen / so man ihn darein träufft; die pulverte Blumen / und gleich so viel Mausöhrl und Dosten darunter gemischt / und so viel Zucker / als zu einem Triet dienlich / und gebraucht / albos menstrui fluores mulieribus sanat; die Blätter / Kraut und Blumen abgestreifft wann es blühet / gehackt / und das Wasser davon in Balneo ausgebrennt / ist fast gut zu den blöden Augen / Morgens und Abends etwas davon hinein gethan; man machet aus frischen Heiden-Blumen Dampff-Bäder zu den Podagramischen Gliedern / davon der alte zähe Schleim resolvirt wird; das Oel von den Blumen ist gut für die bösen Flechten im Gesicht / so Herpes von den Gelehrten genennt wird.

Sevenbaum Sabina, ist männliches und weibliches Geschlechtes / auch von grösserer und kleinerer Gattung / er biegt sich von Natur gern unter sich zur Erden / daher / wann man ihn übersich / oder zu Portalen haben und gebrauchen will / muß er mit Pfählen und Banden darzu gezwungen werden.

Etliche tragen Beerlein / etwas grösser als die Kranwethbeer / und fast von gleichem Geschmack / etliche auch sind gantz unfruchtbar / wiewol sie gelb-grüne / etliche auch leibroth-farbe Blümlein tragen / sind eines schärffern Geruchs / als die Beer-tragenden / bleiben stets grün; diß Gewächs ist warm und trocken im dritten Grad / und / nach Galeni Zeugnus / einer gar subtilen Substanz zu eröffnen / dünn zu machen / zu treiben und zu zertheilen; treibt den Harn / die Menstrua, und die Geburt / darum sich schwangere Frauen dafür vorzusehen / auch nicht jederman / sonderlich verdächtige ledige Weibs-Personen darüber zu lassen / oder davon mitzutheilen.

Diß Kraut / schreibt Tabernæmontanus, mit Honig vermischt und angestrichen / sänfftiget die hitzige Geschwulst / vertreibet die schwartzen Mäckeln / und säubert die Unreinigkeit der Haut.

Item zu bösen und harten Gehör: Nimm die Beer davon / koche sie in Lein-Dotter-Oel / in einen kupffernen Geschirr / biß daß es schwartz werde / solches tropff in die Ohren / es hilfft bald.

Die Hühner mit diesem Kraut beräuchert / vertreibet ihnen den Schnupffen.

Wider den Grind der jungen Kinder: Nimm das Pulver von diesem Kraut / vermenge es mit Milchraum / und salbe das grindige Haupt darmit.

Diß Gewächs bedarff keiner sondern Wartung; die Vermehrung geschicht durch abgebrochene eingelegte Zweiglein / auch durch Einsencken; was man einlegt / muß Schatten haben.

Cap. LXX.

Von Pimper-Nüßlein / Tamarisken und Rheinweiden / oder Ligustro.

Alle diese Gewächse findet man an theils Orten in Wäldern und Feldern / weil sie aber an etlichen Orten seltzam / und in die Spalier und Garten-Zierden können gebraucht werden / sind sie auch von etlichen Gärtnern unter die Zahl der Garten-Gewächse gekommen.

Pimper-Nüßlein / Staphylodendron, von etlichen Nux vesicaria genennet / sind nicht diejenigen Pimper-Nüßlein oder Pistacia, die von Damasco und Alexandria nach Venedig gebracht werden / und in Persia / Arabia und Syria häuffig zu finden sind; sondern Stauden / die in Teutschland in etlichen Wäldern an feuchten Gründen und Wasser zu wachsen pflegen / zwar an Blättern den rechten Pistacien / oder auch den Therebinthen nicht sehr unähnlich / blühen im May mit träublichten weissen holdseelig-abhängenden Blümlein / die doch ohne sonderbaren Geruch sind / daraus folgen grüne Bläslein mit zwey gelben oder röthlichten Nüßlein (in der Grösse eines Peltz-Kerschenkerns) besetzt / die sind am Geschmack etwas süßlicht / und werden von etlichen gegessen / ist aber nicht so gar angenehm; die Blätter sind fast den Eschen-Laub gleich / je fünff oder sieben an einem Aestlein hangend / haben lieber feuchtes als trockenes Erdreich / bedörffen sonst keiner Wartung / und werden durch ihre vielfältig-auskeimende Beyschösse fortgebracht; durch Fleisse kan man zimliche grosse Bäume daraus zigeln; werden in der Artzney / so viel mir wissend / nicht gebraucht / allein sollen sie / zu viel gegessen / mit ihrer anmuthigen Süsse einen Unwillen des Magens verursachen.

Tamarisken / Lateinisch Myrica seu Tamarix, wächset in denen an Meer ligenden Frantzösischen Provintzen / auch im Venetianischen / mit einem zimlich-dicken Stamm / fast wie ein Küttenbaum; der aber in Teutschland ist / bleibt viel kleiner / wächset am Rhein / und in Oesterreich an dem Tresen-Fluß / und andern Flüssen an vielen Orten / hat seinen Aufenthalt gern an Füssen und Bächen in den Auen / wo es Ausläuffe der Fluthen hat; hat eine starcke Wurtzen / und bringt einen dicken Strauch; die Rinden ist röthlicht / dick und sehr bitter; die Blätter sind grün / dem Sevenbaum nicht unähnlich; die Blühe ist grün und Purpurfärbig / inwendig in der Mitte mit gelben Zäserlein / so in dreyeckichten Kelchlein stecken / wann diese abfallen / folgt ein weisser wollichter Saame / der bald hinweg fleugt; wird von den Beyschössen fortgepflantzt / müssen durch viel Giessen in den Gärten erhalten werden. Man macht aus dem Holtz artliche kleine Taufeln / die fügt man wie kleine Fäßlein mit Reifflein zusammen / beschlägt sie bißweilen mit Silber oder Zinn / daraus sollen die Miltzsüchtigen trincken.

Tabernæmontanus sagt von einem andern Geschlecht / das in Franckreich / um die Gegend der Stadt Narbonne, wächset / an Blättern dem gemeinen gleich / soll viel Trauben-weise zusamm-gesetzte leibfarbe Blumen

men bringen/ aber keinen haarichten Saamen/ sondern kleine Beerlein/ welche sich bewegen/ so man sie an die Sonnen legt/ von wegen eines kleinen Würmleins/ so darinnen wachsen solle.

Man kan sie von den Nebensprossen/ die halb durchgeschnitten und eingelegt werden/ fortziegeln/ bleiben im Winter heraussen im Garten/ wann sie etliche Jahr erreicht haben/ die jungen und zarten aber/ muß man einsetzen; wann ihnen die Kälte schadet/ oder sonst die Zweige dorren/ muß man sie im Anfang des Aprils wol ausschneiden.

Sind/ nach Fernelii Meynung/ warm und trocken/ im Anfangs des andern Grads; in Wein gesotten und davon getruncken/ mindert es das geschwollene Miltz; die Blätter in Wasser oder Essig gesotten/ und die Zähne damit gewaschen/ vertreibt den Zahnwehe; eine Lauge aus Tamarisken-Aschen gemacht/ und das Haupt damit gewaschen/ tödtet die Läuse; die einen unreinen krätzigen Leib haben/ sollen Tamarisken mit kleinen Rosinlein sieden/ und davon trincken; und meldet Serapio, daß er zwey aussätzige Weiber mit diesem Tranck curirt habe. Ein Wein oder Brühe/ darinn Rinden gesotten/ stopffet die Bauchflüsse; die mittlere Rinden von diesen Aesten wird abgeschaben/ in ein Fäßlein gethan/ und Wein darüber gegossen/ dienet zu allen Gebrechen des Miltzes/ und hat fast alle Tugenden des Hirschzungen-Weins/ wird getruncken/ das Blut zu reinigen/ die melancholischen Feuchten zu verzehren/ die das viertägliche Fieber und schwartze Gelbsucht verursachen/ die Zähne zu stärcken und zu erhalten/ und das Schlangen-Gifft auszutreiben und zu heilen.

Tanara sagt/ der Tamarisken Krafft wider das Miltz sey bekannt worden/ als ungefehr ein Bauer seinen Schweinen ihr Fressen/ in einem aus diesem Holtz gemachten Troge gegeben/ und sie hernach getödtet/ seye kein Miltz in ihnen gefunden worden.

Ligustrum, **Rheinweiden oder Beinholtz**/ hat fast ein Laub wie der Oelbaum/ aber etwas weicher/ breiter/ schwärtzer und grüner/ wächst so wol an kalten als warmen Orten/ wächst gern an den Hecken/ Zäunen und Wäldern/ wird auch am meisten in den Gärten zu Spaliern und lebendigen Gehägen gebraucht/ hat schöne weisse Trauben-weis beyeinander hangende Blühe/ die doch/ wann man sie abbricht/ bald verwelcket/ bringt auch solche träublichte/ schwartze/ glatte Beer/ die bitter am Geschmack/ und der Safft Purpurroth ist/ das Holtz ist hart und zähe.

Es ist dessen noch eine andere Gattung/ die den Winter über grün bleibt/ die muß erstlich in Töpffe gesetzt/ und weil sie noch zart sind/ in die Einsetz-Stuben des Winters gebracht werden. Man kan auch die Rheinweiden von dem Saamen bekommen/ wann man sie in einen sandichten Grund nach der Länge wie ein Gehäge setzet/ und die erste zwey oder drey Jahr anfangs offt im Vollmonden stutzet/ so wachsen sie dicker/ und geben zusammen geflochten ein gutes Gehäge.

Sind einer gemässigten und vermischten Natur; das Decoctum von den Blättern heilet die Mund-Geschwär; mit Essig/ darinnen diese Blumen ligen/ auf die Stirne gelegt/ lindert den Kopffweh; das Oel/ darinn sie eine Zeitlang an der Sonnen distillirt werden/ erkühlet die entzündeten Wunden/ so wol auch dienet es zum hitzigen Kopffwehe; die Blätter färben das Haar schwartz/ theils aber wollen/ es färbe sie braun-roth; das Oel ist auch gut zu den grauen Haaren/ solche zu färben/ und dienet imgleichen zum Krampff.

Cap. LXXI.

Vom Epheu und Gundelreben.

Wiewol der Epheu mehr ein wild als Garten-Gewächs ist/ indem er alles/ was er mit seinem feindseeligen Umgriff belastet und betastet/ gleichsam zu verderben pflegt/ sonderlich die Bäume im Wald/ ja gar die Mauren selbst; so wird er dannoch in grossen schönen Gärten zu Portalen/ Spallieren/ Lust-Häusern und Galerien gebraucht/ weil kein Gewächs zu finden/ das einen so dicken und auch von der Sonnen undurchdringlichen Schatten machet; theils tragen weisse/ theils schwartze Beer/ theils gar keine; wo er einmal hinkommt/ nimmt er gern vorlieb/ und lässt sich nicht leicht vertreiben/ ist mit seinen schönen/ grünglåntzichten allzeit frischen und unverwelckten Blättern den Augen nicht unangenehm/ fürchtet weder Hitz noch Kälte/ weder trocken noch naß/ weder Sonn noch Schatten. Etliche kleiden die inwendige Mauren ihrer Gärten damit/ auf daß eine immerwährende Grüne/ das gantze Jahr durch das Gesicht belustige/ wie auch an die verdeckten Spatzier-Gänge/ die so lang grün bleiben/ so lang das Holtz ausdauren kan/ daß man es zur Haltung aufrichtet.

An dem Gemäuer dörffen sie weiter weder Holtz/ noch Pfähle/ noch Nägel/ sie häckeln sich so genau und fest an die rau-beworffene Mauren an/ daß sie von sich selbst eine überaus lustige stets-grünende und allzeit bleibliche Spalier daselbst anrichten. Man kans zwar von dem Saamen/ wohin mans haben will/ aufbringen/ geht aber langsamer her/ und geht viel geschwinder zu/ wann man die jungen Beyschößling mit der Wurtzen ziegelt/ welches im Herbst/ im wachsenden Monden geschehen soll. Die Blätter sind erstlich etwas länglicht/ glatt und dick/ darnach werden sie dreyeckicht; an den äussersten Reben hat es mosichte bleich-gelbe Blumen/ nach welchem im Winter die Trauben oder Beer erfolgen/ sie lieben nasse feuchte Erden/ und ist darum von etlichen verhasst/ weil sich die Nattern gern dabey auffhalten/ und darinnen gemeiniglich nisten.

Ist einer zusammziehenden Eigenschafft/ kalter und irrdischer Natur/ doch hat er auch/ wegen seiner Schärffen eine Wärme bey sich; dergleichen wann er grün ist/ sey er feucht/ als einer vermischten Eigenschafft. Die Beer und das Kraut in Wein gekocht/ oder pulverisirt/ und in Wein getruncken/ soll wider das Schauer-Fieber dienen und den Harn fortreiben.

Dioscorides schreibt/ wann man die Blumen davon/ so viel man mit dreyer Finger Spitzen fassen kan/ des Tages zweymal im Wein trinckt/ so helffen sie vor der rothen Ruhr.

Man macht von Epheu-Holtz Trinckgeschirr/ wie von den Tamarisken/ und glaubt/ wann die Miltzsüch-

tigen

tigen daraus trincken/ werden sie gesund. Der Epheu löschet den Brand; das Oel daraus in die schmertzhaffte Ohren getreufft/ lindert ihre Schmertzen; der Safft von den Beerlein machet ein schwartzes Haar; die Blätter in Wein gesotten/ heilen alle Schäden und Geschwär/ sie seyen so übel als sie wollen/ reinigen auch das Angesicht/ Menstrua provocant; der Safft davon in die Nasen gethan/ vertreibt die verdrießliche Nasen-Polypos.

Apulejus sagt: Sieben oder eilffe dieser Beerlein zerstossen und im Wasser eingenommen/ zermalmen den Stein wunderbarlich. Gravidæ vitent quicquid ab Hederâ provenit, quia fructum expellit. Wann das Gummi/ das an dem Epheu wächst/ an die Haare gestrichen wird/ so vertreibet und tödtet es die Läuse; mit Essig lindert es die Zahn-Schmertzen; der Safft von dem schwartzen Epheu soll nicht leichtlich in den Leib genommen werden/ wie Dioscorides sagt/ dann er schwächet den Leib/ und verwirret die Vernunfft.

Die grünen Blätter davon in Wein-Essig geweicht/ und die inwendige Seiten des Blats auf die Hühneraugen gelegt/ und im abnehmenden Mond etliche Tag lang gebraucht/ und täglich drey oder viermal wiederholt/ vertreibt die Hühneraugen/ und ist ein gewisses Experiment. Die Blätlein vom Epheu werden zu den Fontanellen nützlich gebraucht/ und noch besser/ wann man an statt der Erbsen/ aus Epheu-Holtz kleine gedrächslete Kügelein ins Fontanell thut/ wie D. Verzascha in seinem Herbario meldet.

Hedera terrestris, **Gundelreben**/ ein bekanntes und allenthalben wachsendes Kräutlein/ sonderlich gut für den Lendenstein und das Podagra/ in einem Bad gebrauchen; mit Essig gesotten und auffgelegt auf d[ie] Miltz/ dienet wider dessen Geschwulst und Aufblähu[ng] in die Ohren gethan/ bringt es das verlohrne Gehö[r] ist auch gut wider das Zahnwehe. Zu den Fisteln nichts köstlichers/ als dis Kraut gestossen/ und d[en] Safft hinein gelassen; dieser Safft vertreibet auch d[ie] Nasen-Geschwär/ und getruncken die rothe Ruhr; w[ie] auch das Kraut in Wasser gekocht und getruncken stopfft die rothe Ruhr. D. Brunfels sagt/ alle Tag drey Loth dieses Wassers getruncken/ sey gut für da[s] Haupt-Geschwär/ und öffene die Verstopffungen de[s] Miltzes und der Leber/ bringe den Frauen ihre Men[s]struum, und auf sechs Loth getruncken/ zertheile es di[e] in Contagions-Zeiten vergiffte Beulen. Den böse[n] Grind bald zu vertreiben: Nimm Agley/ Weitzen-Mehl/ Gundelreben und Weinstein-Oel/ temperir und stoß alles zusammen zu einer Salben/ es heilet davon das Wasser in einem Bad getruncken/ verzehret den Schleim in der Blasen/ auch im Magen/ Leber und Lungen/ und macht den Menschen gesund. Das Wasser davon muß im Anfang des Brachmonats/ distillirt werden/ dis Wasser Abends und Morgens/ auch Mittags auf vier Loth getruncken/ dienet zu den schweren Gliedern der Frauen/ und wider das Seitenstechen/ dieselben des Tages viermal damit gerieben/ wie Lonizerus bezeuget/ ist auch gut in den Schmertzen der Colica unter die Clystier gebraucht; es wird auch ex Florum, Summitate ein Syrup davon bereitet/ auch eine Conserva; Hollerius meldet/ Succum propinatum plurimos à morte liberasse.

Cap. LXXII.

Von Weinschärling oder Saurauch/ und Dörnelstauden.

Wird von den Lateinern genennt Berberis oder Oxyacantha Galeni, kan mit Nutzen in die Gehäge und lebendige Zäune (sonderlich wann es in selbiger Gegend nicht zu bekommen/ weil es nicht allenthalben wächset) gebraucht werden/ die Frantzosen nennens Spine Vinette, ist mit einer weissen/ glatten und dünnen Rinden bekleidet/ an den Aesten stehen viel weisse scharffe und spitzige Dornen/ je drey und drey beysammen/ gesetzt/ das Holtz ist schön liecht-gelb/ und die Wurtzen die sich weit ausbreitet/ ist noch gelber/ die Blätter sind klein/ eines herben Geschmacks/ die Blumen auch gelb/ träublicht beysammen hangend/ nach welchem lange/ kleine/ dünne auch abänglichte Beerlein folgen/ mit steinichten Kernen/ eines gleichfalls herben Geschmacks/ wächst gern in Wäldern/ an den Wegen und in den Hecken.

Es ist auch eine Art davon/ deren Herr Elsholtz in seinem Tisch-Buch lib. fol. 71. gedencket/ die gantz keinen Stein inwendig haben/ als zum condiren bequemer sind/ sind aber etwas rarer.

Es werden allerley Labungen/ von denen fleissigen Haus-Wirthinnen zum Kühlen in hitzigen Fiebern und Kranckheiten/ als Syrup/ Säffte und Zeltlein daraus bereitet/ auch die Beerlein Träubel-weise in Zucker eingemachet; der gemeine Mann leeset gantze Fäßlein voll zusammen/ zerstösst sie/ lässet es fermentiren und säuren/ und macht darnach Brandwein daraus; viel setzen auch davon ein guten Essig an. Die Frucht ist kalt und trocken im andern Grad/ stopffet sehr/ und ist durchschneidender Art/ weswegen er alle zähe Schleim und Flüsse zertheilet/ löschet den Durst; stärckt Magen und Leber/ die von Hitz beschweret sind/ der Safft davon stärckt und macht wachsen das weichende Zahnfleisch/ sie machen auch Lust zu essen.

Die gelbe Rinden dieses Baum ist gut wider die Mundsäule/ und andere Gebrechen des Halses; die Blätter und Beer im Wein und Essig gesotten/ und also warm man es erleiden kan/ in den Mund gehalten/ stärcken das Zahnfleisch/ und wehren den Flüssen.

Es wird in den Apothecken ein Safft/ Rob de Berberis genannt/ mit oder ohne Zucker/ davon gesotten/ der ist neben andern/ oder auch allein/ gut wider alle Ruhren/ und wider das unmässige Würgen und Brechen des Magens; die zerstossene und aufgelegte Wurtzen ziehet Dorn und Pfeil heraus.

Es soll auch in Meissen/ um Leipzig/ zu Rötha im Schloß-Garten/ und auf den Einsidelischen Gütern/ noch eine besondere Gattung von diesen Weinschärling oder Weinäuglein zu finden seyn/ die inwendig gantz keine Kernen haben/ sollen also desto bequemer und tauglicher seyn in Zucker zu condiren/ oder den Safft heraus zu pressen.

Oxyacantha, Spina acuta, in Oesterreich heist mans **wilde Dörnlein/ oder Mehlbeer-Stauden/** die Frantzosen nennens l'Aubespin, wird auch von etlichen Hagdorn genennet/ weil es fast das beste und bequemlichste Gewächse ist/ die Gehäge und lebendige Zäune zu verfertigen/ wegen seiner dick-ineinander sich flechtenden Aeste/ und der harten/ festen und stechenden Dornen; hat einen ziemlich-dicken Stammen/ die Blühe ist weiß/ Dolden-weise zusamm gesetzt/ eines nicht üblen Geruchs/ auf welchen runde/ doch etwas länglichte rothe/ mit einer kleinen schwartzen Kron besetzte Beerlein erfolgen; wann sie zeitig sind/ werden sie inwendig weiß/ bißweilen auch ein wenig röslicht/ weich und süßlicht/ werden von den Kindern und armen Leuten gegessen/ stehen gern in den Hecken und an den Wegen.

Die Beerlein gegessen/ oder das Decoctum davon getruncken/ stillen den Bauchwehe/ & Fœminarum profluvia nimia; haben also die Krafft zu trocknen und zu stopffen; sind einer subtilen durchdringenden Natur. Dioscorides refert, Abortum fieri, si ter radice venter aut sensim fricatur aut perungatur. Das aus der Blühe gebrannte Wasser/ wird wider die übrigen Flüsse nützlich getruncken/ dieselben damit zu stopffen. Wann man Tüchlein in diesem Wasser netzet und überlegt/ ziehet es Dorn und Spreussen gewiß aus/ solches thut auch die Wurtzen klein zerstossen/ und übergelegt.

Diß Wasser soll auch gar gut seyn wider den Lendenstein/ und so man die Blühe zuvor in Wein macerirt hat/ und alsdann distilliret/ so ist es gut wider das Bauch-grimmen.

Cap. LXXIII.

Wilde Rosenstauden.

Ist auch ein wildes Gewächs/ das allenthalben in den Feldern/ Gehägen und Wegen zu finden/ wo es aber nicht ist/ mag mans wol in die Gehäge bringen; die Blühe ist an etlichen wolriechend/ weislicht/ und theils auch mit etwas Leibfarbe vermischt; wird fleissig zusammen gesucht/ und ausgebrennt/ weil von etlichen dieses Wasser schier besser gehalten wird/ als von den Garten-Rosen.

Auf die Blühe folgen grüne/ und zu ihrer Zeitigung Zinnober-farbe/ ablänglichte/ an beyden Enden schmälere/ und in der Mitten dickere Beeren/ die man in Oesterreich Hetschapetschen/ und anderwärts/ Hägenbutten nennet; bisweilen findet man auch zwischen den Aesten gelb-röthliche rauhe Knospen/ die von etlichen Schlaff-Aepffel benamset sind/ weil sie einem Patienten/ unter das Haupt gelegt/ den Schlaff bringen sollen.

Eben diese Schlaff-Aepffel sind auch gut/ wann sie zwischen den zweyen Frauen-Tägen eingesamlet werden/ für die Pferde/ welche Würm im Leib haben/ wann man die roth-braunen den Hengst-Pferden/ und die bleichen den Stutten brauchet; man gibt/ wann sie groß sind/ einen halben/ und wann sie klein sind/ einen gantzen/ müssen gepülvert/ mit Saltz vermengt/ und also früh vor Tags (wie etliche wollen an einem Freytag) eingegeben werden; man muß ihnen nicht bald darauf zu trincken und zu essen geben; zum Gebrauch läßt man die Aepffel an einem schattichten warmen Ort dörren/ und behält sie an einem trockenen Ort/ daß sie nicht ersticken.

Merckwürdig ist/ was in Miscellaneis Curiosorum Anno secundo Observ 189. fol. 291. D. Ehrenfried Hagendorn/ Practicus zu Görlitz in der Laußnitz/ erinnert: Er habe solche Würmlein in einer Schachtel zu seinem Gebrauch ein Jahr-lang aufgehoben/ und ausserhalb des Schlaff-Apffels nach der Zeit befundē/ daß sie ohn alle Nahrung noch gelebt/ und wann man sie berühret/ sich noch geregt haben. Miratus sum, sagt er weiter oppidò, quomodo tam diu superesse potuerint, non dubito opinari, ex iisdem in liquorem redactis singulare posse confici somniferum, aliàs ipsi fungo adscribi solitum.

Die Frucht/ oder Hagenbutten/ ist inwendig voller weißlichten Gräten und harten Haaren/ darunter der Saamen wie eckichte Steinlein verborgen; wird im Herbst embsig zusamm gesucht/ die Steinlein und Haar sauber heraus geputzt/ und eine köstliche gesunde rothe Salsen oder Syrup/ etwas dicklicht mit Zucker daraus gesotten/ hernach mit Most oder Wein angemacht/ und zum Gebratnen auf die Tafel gegeben/ ist nicht allein lieblich/ sondern auch wider den Sand und Stein gesund.

Sie werden auch also gantz sauber ausgehöhlt/ im Zucker gesotten/ und zur Labung behalten/ oder werden also bey gemählicher Wärme aufgedörrt/ in einer Schachtel verwahret/ und an die Speisen/ sonderlich an gebratenen Fleisch/ (da sie dañ gar schön wieder aufschwellen) gelegt/ welche sie sehr angenehm und wolgeschmack machen; in der Artzney vermögen sie fast alles das/ was von den Garten-Rosen im sechsten Buch zu finden ist.

Sonst gibts auch (nach Gezeugnus Herrn D. Elsholtzens in seinem Tisch-Buch lib. 1. fol. 71) noch eine Art wilder Rosen/ die sehr grosse Hagenbutten/ fast so groß als Castanien tragen/ sind auch die Blühe grösser und röthlicht/ daselbst wird diese Frucht Wiepen genennet.

Die Schlaff-Knöpffe und Hagenbutten gedörrt/ gepulvert/ und eingegeben/ dienen wieder Stein und Sand/ und treiben den verstandenen Harn; sonderlich aber ist merckwürdig/ was Herr Graf von Digby als ein sonderbares Geheimnus/ in seinen auserlesenen und bewährten Artzney-Mitteln/ von der Wurtzen der wilden Rosen schreibet/ daß es ein bewährtes Experiment sey/ den Bis eines wütenden Hundes an Menschen und Vieh/ zu curiren: Dergestalt erstlich muß man die Wunden mit einem saubern eysernen Instrument (aber keinem Brod-Messer) ausputzen/ hernach mit lauem Wasser und Wein/ darinn so viel Saltz/ als man zwischen dreyen Fingern fassen kan/ gelegt/ wol auswaschen/ nachmals nimt man etliche Wurtzen von

dem wilden Rosenstock / von den zärtesten / als man haben kan / nach Proportion der andern Materialien / hackt sie gar klein / dann nimmt man Rauten / Salve und von den wilden Maßlieben / so auf den Feldern und Aengern wachsen / Blätter und Blumen / (wann mans haben kan) jedes eine halbe Hand voll oder mehr / wann mehr Wunden / oder mehr Personen zu curiren wären / item Scorzonia, hackt oder schneidet alles klein / thut zu diesen allen fünff oder sechs Zähen von Knoblauch / jeden ein Haselnuß groß / stosst alles untereinander mit weissen Saltz / so viel man mit dreyen Fingern fassen kan / mischt alles untereinander / macht ein Cataplasma, und legts auf die Wunden.

Wäre aber die Wunden tief / mag man etwas vom Safft von diesen Ingredientien vorher hinein träuffen / das Pflaster auflegen / verbinden / und also biß auf folgenden Tage lassen; alsdann schüttet auf das / was vom Pflaster überblieben / welches wol wie ein gut Hühner-Ey groß seyn wird / ein halb Glas voll weissen / oder / wann man den nicht haben kan / andern Wein / treibt es in einen Mörsel durcheinander / seihet den Safft ab / druckt ihn wohl aus / und gebt ihn dem Patienten nüchtern zu trincken / lasst ihm das Maul mit Wein oder Wasser auswaschen / er muß drey Stunden darauf fasten; folgende Täge darff man die Wunden mit dem eisernen Instrument ferner nicht abschaben oder ausputzen / aber zum wenigsten neun Täge nacheinander muß man dieses Pflaster widerholen aufzulegen / und allzeit den obvermeldten Tranck darauf gebrauchen.

Wäre die Wunden in neun Tagen nicht gar geheilt / so mag man sie durch Chirurgos, biß sie gantz ausheilet / curiren lassen / und darff man / nach vollbrachten diesen neun Tagen / in welchen man die Lufft meiden solle / wol wieder ungescheuet mit andern Leuten umgehen. Den Thieren muß man diß ebenfals also brauchen / allein muß man / an statt des Weins / Milch nehmen.

Doch setzt Herr Digby dieses dabey / daß die Scorzonera, wie auch die Wurtzen von wilden Rosen / nicht allerdings nöthig sey / und seyen die andern Ingredientien allein (ohne diese) kräfftig und starck genug / diesen Feind zu bestreiten und zu dämpffen. Diß sey auch ein treffliches Praeservativ wider die Pest.

Cap. LXXIV.

Von den Schlehen / Heidelbeeren und Brombeeren.

Schlehen ist auch ein Gewächs / das um seiner harten / dicken / stachlichten Aeste willen / auch in die Gehäge mag versetzt und gebraucht werden / wächst allenthalben / und lieber in kalten als warmen Gegenden / an den Wegen und neben andern Hecken / hat Blätter wie die Pflaumen-Bäume / allein daß sie kleiner und rauher sind / daher er auch Prunus sylvestris genannt wird / ist allenthalben so wohl bekannt / daß es unnöthig / viel davon zu schreiben. Die Frucht kan niemand / sie sey dann von den Reiffen wohl abgemürbet / geniessen; die gemeinen Leut aber brechen sie zeitig ab / giessen ein heisses Wasser darüber / brühen es also ab / so wirds zum essen tauglicher; ist einer zusammziehenden Eigenschafft / darum wo innen oder ausser des Leibes Stopffung vonnöthen / dienen so wol die Blätter als Beer sehr wohl darzu; im süssen Wein gesotten und gegessen / sind sie zum Durchlauff und rothen Ruhr tauglich.

Das Schlehenblühe-Wasser ist ein sonderliches Experiment (wie Tabernæmontanus bezeuget) und eine bewährte Artzney wider das Stechen und Drucken um das Hertz und Magen; etliche machen die Blühe zu Pulver / und gebens in warmen weissen Wein ein / hilfft auch wider den Stein. Die Blumen in Wein gelegt / und davon getruncken / macht gar gelinde Leibs-Oeffnung / welches noch besser der daraus gemachte Syrup thut. Der Safft von den Schlehen aufgestrichen / wo der Rothlauff ist / hilfft darwider / und kühlet wohl; Item an die Ort gestrichen / wo man keine Haar haben will / macht die Stelle kahl und glatt.

Die Beer werden in Zucker und Hönig eingemacht / und dienen zu allerhand Bauchflüssen und Ruhren.

So man die Beer / oder die Rinden von den Wurtzen / im Wasser oder sauren Wein siedet / und ein wenig Allaun und Hönig darzu thut / den Mund damit auswäschet und gurgelt / ist zu allen Mund-Geschwären des Zahnfleisches / des Halses und des Zäpffels bewährt / und wehret Flüssen.

Ehe dann die Schlehen anfangen blau zu werden / soll man sie brechen / in einem Mörser klein zerstossen / und wann ein Wein zähe wird / soll mans hinein werffen / und wohl untereinander rühren / es bringt ihn gewißlich in acht oder zehen Tagen wieder zurecht.

Man dörrt die gestossene Schlehen in der Lufft / und hebt sie auf / das gantze Jahr über zu dieser Kunst zu gebrauchen. Wie man den köstlichen / und / wider Grieß und Stein / gesunden Schlehen-Wein ansetzen und machen soll / kan man im vierdten Buch im ersten Theil desselbigen sehen / ist hier unnöthig zu wiederholen.

Heidelbeer / Vitis Idea, oder Myrtillus, von etlichen auch Vaccinia nigra, wachsen allenthalben in den Wäldern / haben kleine runde zerkerbte Blätter / sind grösserer und kleinerer Art / theils roth / die meisten aber schwartz. Sind kalt im andern Grad / trocken / und ziehen ein wenig zusammen / sind den hitzigen und Gallsüchtigen Naturen nicht ungesund / löschen den Durst / und stillen das Erbrechen; die jenigen aber / die kalte Mägen haben / sollen sich davon enthalten; sind sonsten gut wider die Bauchflüsse und rothe Ruhr / sonderlich die / welche rothe Beerlein haben / die Wurtzel davon gepulvert / und in die Wunden gestreuet / benimmt das faule Fleisch / und heilet sehr.

Die rothen Heidelbeer gedörrt / gepulvert und eingenommen / sind gut wider den Stein / und sollen die Ruhr und Bauchflüsse kräfftig stellen; diß Pulver in Wasser gethan / färbt es wie rothen Wein / ist auch für den Durst lieblich zu trincken / wie der neu-edirte Tabernæmontanus bezeuget.

Brombeeren/wird zu Latein Rubus genannt/ist fast den Kindern wohlbekannt/weil sie an Gestalt fast denen Maulbeeren gleichen; blühen und tragen zugleich ihre Frucht/ den gantzen Sommer durch/ biß in den Herbst/ kühlen und ziehen zusammen; die Blätter und Aestlein sind einer kühlen / trocknenden und abstreiffenden Natur; im Wasser gesotten und getruncken / stillet es den Bauch-Fluß und die Menstrua, stärcket die Zahnbiller; die Blätter zerkäuet / heilet die Mund-Geschwär; ihr Decoctum bricht den Stein; die neuen Schößlinge gekäuet /stärcken die wacklende Zähne; die Frucht/ wann sie unzeitig ist/ trocknet und stopffet / wann sie aber zeitig ist/hat sie eine temperirte Wärme/ wiewol sie gleichwol zusammen zeucht/ und wider das Erbrechen und allerley Blut-Bauch- und Saamen-Flüsse dienet; die Wurtzen im Wein gesotten oder gepulvert eingenommen/ zermalmen den Lendenstein; das Wasser von den zeitigen in B. M. distillirten Brombeeren/ Abends und Morgens/ ist gut den jungen Kindern für den Stein / jedesmal 2. Loth/ist auch gut für den Grieß in Lenden/ und in der Blasen / item zu den Zäpfflein im Hals / damit gegurgelt / aber warm / wie auch zu allen Versehrungen und Geschwären des Halses. Brombeer-Laub in Laugen gesotten/ macht schwartze Haar; Brombeer-Safft mit Salve-Syrup vermischt / und täglich auf ein Loth gebraucht/ist gut den Aussätzigen/und denen die sich dessen innerlich besorgen; der Brombeer-Safft / wann er einem Raudigen im Bad auf den Leib geschmirt wird/ reiniget solche / und macht sie schön; die gedörrten sind besser als die frischen; zu viel dieser Frucht gegessen/verursachet Hauptwehe, mässig aber kühlet es fein in allen hitzigen Fiebern; junge Brombeer-Blätter zerstossen/ und auf den Fluß der golden Ader gelegt / stillet denselben. Für den Grind: Nimm junge Blätter und unreiffe Beer/ jedes eine Hand voll/ koch es in Wein/ und wasche damit das Haupt / und andere trieffende Geschwär desselbigen / so heilen sie / wie Ravelingius bey Nylando bezeuget.

Cap. LXXV.

Von Kranawethen und Wachholdern.

Ob wol die Kranawethen an vielen Orten von sich selbst häuffig wachsen / findet mans dannoch nicht überall / und werden ihres unzahlbaren Nutzens willen / auch bißweilen in die Gärten gebracht / und mit besonderer fleissiger Wartung / zu geraden Stämmlein und Bäumlein gezogen / oder in die Gehäge eingetheilt.

Merckwürdig ist / was Scaliger Exercit. 181. §. 19. meldet/ daß das Kranaweth-Holtz in Numidia ein weisses/ in Æthiopia ein schwartzes/ und in Libia ein Purpur-färbiges Marck habe / soll / zu Pulver gemacht/für die Frantzosen von den Africanischen Medicis heilsam gebraucht werden. Er nimmt mit schlechten dürren Grund verlieb / und wird im fetten guten Boden weniger wachsen / oder doch nicht Früchte bringen. Ist also ein sonderbar balsamisches / heilsames Gewächs/ daran alles wohl und so beständig riechet / daß es auch lange Zeit gedörrt / den Geruch nicht ausdünstet / sondern gleichsam immerwährend erhält. Die Gestalt zu beschreiben / ist unnöthig / weil er im gantzen Teutschland fast allenthalben wächset / oder doch dahin gebracht/ sehr wohl bekannt ist; ausser daß sich ein Gärtner billich bemühen soll (weil es zweyerley Art/grosse und kleine gibt) von der grössern Gattung in seinen Garten zu bringen.

Der Rauch von Holtz und Beeren/vertreibt Schlangen / Fliegen / Mucken und allerley Ungezieffer / wann man Abends ein Zimmer / worinn viel Fliegen oder Gelsen sind/ beräuchert / und die Fenster zuhält / so sterben sie alle / lässt man aber die Fenster offen / so werden sie alle mit Hauffen hinaus eilen; ich halte aber dafür / daß dieses meistentheils der Rauch verursachet/ dann ich weiß mich zu erinnern / als ich Anno 1636 zu Landsberg an der Wartha / in der neuen Marckt / in Guarnison gelegen/und die Schnacken oder Gelsen daselbst mir bey Nachts grossen Verdruß zufügten / hat mir mein Wirth gerathen / ich solle nur anderthalb Stund vor dem Schlaff-gehen / mit Wermuth / oder nur mit frischen Gras räuchern / die Fenster eine halbe Stunde zuhalten / und vor dem Bettegang wieder eröffnen und den Rauch evaporiren lassen / kan ich mit Wahrheit bezeugen/daß ich hernach durch dieses Mittel gute Ruhe allzeit gehabt habe.

Nun sind aber die Kranawethen von vielen wundersamen Eigenschafften / darunter diß nicht die geringste ist / daß man eine Kohlen ein gantzes Jahr unauslöschlich erhalten kan; Nimm Aschen von Wachholderholtz gebrannt/ thue selbigen in eine blecherne Büchsen/ fülls halben Theil an / und leg hernach eine frische glühende Kohl / aus eben diesem Holtz gemacht / hinein/ decks mit dem Aschen gehäbe zu/ schließ das Geschirr zu/ daß keine Lufft hinein gehe / so wirst du über ein Jahr die Kohlen noch glühend finden; mag man auch wol dieses mit einer eychenen Kohlen versuchen / der Aschen aber muß nothwendig von Kranaweth-Holtz seyn.

D. Raimundus Minderer schreibt in seiner Medicinâ Militari: Es habe ein uhralter Experimentator aufgezeichnet / daß / welcher sein Haupt alle Wochen einmal mit Laugen wasche/so aus Kranaweth-Holtz-Aschen gegossen worden / dem bleibe sein Gesicht frisch und scharff biß an sein Ende / er bekomme weder Läuse noch Nisse / die Farbe seines Haars ändere sich sein Lebenlang nicht/ komme ihn auch kein Hauptwehe an; so eine geringe und sichere Kunst wäre / die man ohne Gefahr probieren mag.

Die Wacholdern sind/nach Galeni Meynung/warm und trocken im dritten Grad / die Beer aber haben etwas mehr Feuchtigkeit; diese treiben den Urin / reinigen Nieren und Lebern/ zertheilen den groben zähen kalten Schleim / sind ein Antidotum wider die Pest / sind gut wider das Gebrechen der Brust und der Husten, wider die Geschwulst und Grimmen des Bauchs.

Es wird auch ein guter Tranck von diesen Beeren, mit ein wenig Weinstein und Weinbeerlein / angemacht / der für alle diese Gebrechen dienet / treibet den Sand / zerbricht den Lendenstein; wird also gemacht:

Auf ein Eymeriges Fäßlein nimmt man einen halben Metzen schöne zeitige Kranaweth-Beer / die sauber geklaubet sind / brennet sie in einem grossen Schaff mit sied-heissem Wasser ab/ rührets mit einem Holtz wol durch einander / schüttets auf ein leinen Tuch / und lässet es abseihen / und giesset kaltes Wasser darüber/ nur so viel/daß mans kan abspühlen/darnach thut mans fein warm in das vorher saubere ausgebrannte Fäßlein/ thut darzu ein Viertels Pfund geschälte Lorbeer / zwey Loth Alant-Wurtzen/ eine Hand-voll gedörrte Kütten-Spältlein/ neun Hirschzungen-Blätter/ fünff Salve-Wipffel / ein wenig gestossenen Weinstein/ und eine Hand-voll Weinschärling/ füllet das Fäßlein alsdann mit kaltem Wasser / lässet es drey Tage in der Stuben stehen / aber daß es nicht zu warm sey/ und anfange zu gieren/ alsdann in den Keller gelegt/und fleissig gefüllet/ und drey Wochen also stehen lassen/ hernach mag man ihn anzäpffen/ist gut und gesund zu trincken; so offt man davon lässt / muß er wieder mit frischem Bronnen-Wasser gefüllt werden / bis er anfängt wässericht zu werden/ dann wird er gantz abgetruncken.

Eine Milch von Wachholder-Beeren wird bereitet/ welche offt grosse Hülffe geleistet/ bey Menschen/ die fast aller Sinnen beraubet gewesen. Man soll Krause-Müntz und Lavendel in Kofent-Bier abkochen/ solches Decoctum mit Wachholder-Beeren aussieden lassen/ auch welsche Nuß-Kern die sich schälen lassen/ darzu thun/ durch einander zertreiben/daß es eine Milch abgebe/ dann durchgelassen/ durch ein Tuch/ und dem Krancken des Morgens warm / des Abends kalt zu trincken geben.

Wer die rechte Weise wissen will/ wie das Wachholder-Wasser wol zu distilliren sey/ der besehe Conrad Khunrath in Medullâ Distillatoriâ & Medicâ Parte I. Tractatu vigesimo, fol. 438. und von seinen Tugenden fol. 457.

Von den Schwämmen die im Mayen sich an diese Sträucher an die Aeste ansetzen / kan man folgender Gestalt ein gutes Augen-Wasser bereiten : Man nimt sie herab/ thut sie in ein Glaß/ setzt sie an die Sonne/ so zergehen diese weiche Schwämmlein leichtlich / und werden zu Wasser/ dis wird durch ein Tuch in ein ander Glas gesiehen / und frühe Morgens in einen Ameis-Hauffen gesetzt/ so wirds gar schön hell und lauter/und dienet zu allerhand Augen-Gebrechen.

Erstlich sind diese Schwämmlein wie eine Sultz / die von der Soñen zerschmeltzen/wo sie aber im Schatten und Windstille stehen/werden Schwämmlein daraus; dis Wasser/ so aus dem Schwämmlein wird/ ist sehr gut für die contracten Glieder/ die Gleiche zweymal des Tages damit gesalbet/ wie D. Cnœffelius in Appendice Miscell. Curios. anni 6. & 7. fol. 184 bezeuget/ quod certè (ut addit) summum arcanum est, ipsâ etiam signaturâ præbente argumentum, quare etiam ab arthritide confectos articulos eundem liquorem restaurare & corroborare necesse est. Experimentum dictis faciet fidem.

Also auch / wann man diese Schwämmlein in einen Brandwein legt / und wann sie zergangen / den Ruckgrad damit schmieret/ so ists gut für das viertägige Fieber/ das von Verstopffung des Miltzes/ und von dem Marck des Ruckgrads kommet/ man muß von der Nucha des Genicks an / bis zu Ende des Ruckens/ etliche mal nach einander schmieren / und bey einer Wärm wol einreiben/ so vergehet das Fieber.

Die Beer in Wein oder Essig gesotten und warm in Mund gehalten / vertreibet die Zähn-Schmertzen.

Aus dem Wachholder-Baum/ wann der Stamm in seinem ersten Safft verwundet wird / fleusst und schwitzet gemeiniglich mitten im Sommer ein Gummi welchen man in der Apothecken Sandoraca, und auch Vernix nennet/ ist hart/ dürr und durchsichtig/ gelb anzusehen wie Mastix/ jedoch länglichter/ härter und dürrer/ wird auch nicht zähe oder weich zwischen den Fingern und Zähnen/ hat darzu einen starcken anmuthigen Geruch/ aber schärffer und bitterer als Mastix/ soll fein sauber/ und ohne Steinlein/ Sand oder Rinden abgeleesen werden ; ist mit dem Succino oder Agtstein fast in gleicher Tugend und Krafft / doch muß man dieses Gummi in doppelten Gewicht/ gegen dem Succino nehmen; trücknet die Flüsse des Haupts trefflich/wann man den Rauch davon/ durch einen Trächter / in die Nasen ziehet; item der Rauch davon an die bösen Zähne gelassen/ stillet ihre Schmertzen. Ein trefflicher Kranaweth-Most wird also gemacht : auf ein halbes Eymer-Fäßlein nimm vier oder fünff Pfund Weinbeerl/ die müssen geklaubt und sauber gewaschen werden / nimm zwey Pfund Kranaweth-Beer/ oder fünff Seidel/ die vor im siedenden Wasser gebrennt sind / und anderthalb Pfund Venedischen Weinstein / klein gestossen / diß muß man alles in ein saubers Säcklein thun/ ins Fäßlein hangen / und mit zwantzig Aechtering siedenden Wasser anfüllen / das Fäßlein aber muß/ wegen des Zierens / etwas grösser seyn/ also muß mans also warm vier und zwantzig Stunde vor den warmen Ofen stehen und arbeiten lassen/ sodann setzt mans in den Keller/ lässt es ein paar Tage abkühlen/ so kan mans schon trincken. Andere nehmen auf einem Eymer Wasser ein Viertel sauber ausgeklaubte zeitige schwartze Kranaweth-Beer / und ein Achtel Weinschärling/ Weichsel und saubere Zweschgen/ jedes ein halb Achtel / Weinstein anderthalb Pfund / Zimmet und gelbes Sandelholtz / zerschnitten und zerstossen/ jedes zwey Loth / das Fässel muß Wein-grün seyn/ und das Wasser heiß darauf geschüttet werden / er wird kräfftig / doch muß er wol gieren/ und gantz klar werden / ehe er getruncken wird ; etliche thun auch eine Hand-voll Hagenbutten darzu. Andere machen den Tranck von Kranaweth-Beeren also : Nimm einen halben Metzen Beer auf einen Eymer Wasser / schütte sie / nach dem ausgenommenen Brod / in den Back-Ofen / mach ihn alsbald zu/ laß sie über Nacht darinnen dürr werden / des andern Tages laß sie heraus kehren / und über einen bedeckten Tisch/ der hinten ein wenig aufgehaben ist / herunter in eine Multer lauffen/ schütte es heraus in ein Schaff / gieß ein wol heisses Wasser daran/ rührs mit einem Stecken um / so gehet das Unsaubere und das Bittere davon / schöpffe sie hernach mit einer Seih-Pfannen heraus/ in ein saubern höltzern Wein-grün Fässel/ und geuß im Sommer frisches Bronnen-Wasser daran/ im Winter aber laulichtes Wasser / aber nicht gar voll / damit es im Zieren nicht überlauffe/ wanns verjohren hat / das ist / wann es nicht mehr siedet oder rauschet / so trinck davon/ ist gut und gesund.

Einen

Einen Brandwein von Kranaweth-Beeren zu brennen: Nimm drey Metzen solcher Beer/ schütte sie in einen Stampff/ und sprengs mit heissem Wasser an/ daß sie nicht aufspringen/ stoß sie fein klein/ daß sie recht glatt werden wie ein Leim/ schütte sie in ein Faß/ das sechs Eymer haltet/ geuß heusses Wasser darauff/ das gleich anheben will zu sieden/ daß es wie ein mittelmässig dickes Geläger wird/ rühr es durch einander/ und des andern Tages/ wann du meynest/ daß es genug sey/ so geuß wieder ein oder zwey Schaff voll warmes Wasser/ wie zuvor/ darauf/ rührs alle Tag einmal/ und decks wol zu/ daß kein Dampff davon mag/ laß es acht oder zehen Tage stehen/ bis es sauer wird/ wann es genug gestanden/ so bekommt es Blatern/ und wird oben-auf wässerig/ dann magst du anheben zu brennen/ auf diese Weise/ wie man sonst Wein-oder Bier-Geläger brennet/ setz ein Glaß darunter/ und scheide das Oel davon; im Anfang rinnt es weiß heraus/ das thue weg/ und geuß es auf die andern Beer/ und wann du die Beer alle hast ausgebrennt/ so geuß den Brandwein wieder in den Kessel/ so voll wie zuvor/ thue daran ein Hand-voll Anis/ Coriander und ein wenig Pfefferstupp/ säe in den Ausbrennkessel-Hut herum an/ brenn ihn hernach aus/ thue das Weisse hinweg/ das andere behalt/ laß kein Frauenbild damit umgehen/ welche nicht recht oder ungesund ist.

Das Holtz von den Kranawethen ist überaus dauerhafft/ es schreibet Mylius, in anmüthiger Weisheit Lust-Garten/ daß vor alten Zeiten zu Sagunto in Hispania/ ein Heydnischer Tempel/ Dianæ geweyhet/ soll gestanden seyn/ darein man Balcken von Kranaweth-Holtz/ aus der Insul Zazyntho, solle gebracht haben/ derselbe Tempel soll zwey hundert Jahr vor der Zerstörung Trojæ gebauet seyn worden/ der hat noch gestanden/ als Hannibal diese Stadt zerstöret hat/ und soll dieser Balcken der Carthaginenser Obriste/ tanquam rei sacræ & Diis dicatæ. geschonet haben/ da dann diese Balcken noch gantz starck und unverletzt gewesen/ ob sie wol schon über tausend Jahr gestanden haben.

Was sonsten die Salsen/ Latwergen/ ausgebrannte Wasser/ das Oel beedes von Holtz und Beeren/ für herrliche Wirckungen in allerley Zuständen verrichten/ davon kan man alle Herbaria und Artzney-Bücher nach Genügen besehen.

Cap. LXXVI.

Vom Lerchenbaum/ und Taxo oder Eybenbaum.

Weil diese zween folgende Bäume nicht überall bekannt sind/und am liebsten in Gebürgen u. kalten Orten wachsen/ werden sie von etlichen auch in die Gärten gebracht; der **Lerchenbaum**/ Larix, von den Frantzosen Meleze genannt/ ist ein hoher gerader Baum/ eines harten dauerhafften Holtzes/ und/ wie Matthiolus sagt/ Materiæ æternæ, einer ewig beständigen Eigenschafft/ die Rinden ist dick/ voller Riß/ und inwendig roth/ ist von vielen zähen gelblichten und wolriechenden Aesten/ die Blätter sind weich/ schmal/ dicklecht und Busch-weise/ in gleicher Länge von den Aesten sich ausbreitend/ die Zapffen sind fast wie an den Cypreß-Bäumen/ aber linder und kleiner/ die Blühe ist Purpur-färbig/ und eines nicht bösen Geruchs/ gibt ein gutes und weisses Hartz von sich; wächset auch an diesem Baum ein weisser/ weicher und lucker Schwamme/ er ist in Oesterreich an etlichen Orten/ sonderlich wo es mit Steyermarck gräntzet/ wol bekannt/ wächset gerne in den Gebürgen. Die Rinden trocknet/ das Hartz aber erwärmet.

Sie durchbohren im Sommer diesen Baum mit einem Näbinger bis zum Marck/ so fliesst ein zähes und dünnes Hartz heraus/ an der Farbe dem Hönig nicht unähnlich/ wird in den Apothecken allenthalben für Terpentin verkaufft/ hat die Krafft zu erweichen/ zu wärmen/ zu säubern und zu zertheilen; zwey Loth davon eingenommen/ befördert den Stuhlgang/ offt gebraucht/ bekommt es wol den Schwindsüchtigen/ erlediget die Brust von fauler Feuchtigkeit/ reiniget Nieren und Blasen/ und treibt den Stein daraus/ mit Campher vermischt/ stillet es Gonorrhæam.

Das Hartz für sich allein/ ist gut für Grind und Rauden an Menschen und Vieh/ auch wider die Husten/ treibet den Harn und beweat zum Stuhlgang; mit Rosen-Wasser angestrichen/ vertreibts allerley Flecken und Rauden am Leib; die Rinden von diesem Baum mit Schuster-Schwärtze zerstossen/ heilet alle weit um sich fressende Schäden; die Blätter mit Essig gesotten/ und warm in den Mund gehalten/ lindert das Zahnwehe; das distillirte Oel vom Hartz heilet die Wunden/ stillet die Schmertzen der Gleiche und der Nerven.

Der Schwamme muß nicht schwer/ hart und holtzig/ inwendig voller Fasern seyn/ sonst ist er untauglich sondern weiß/ luck und mürb/ am Geschmack Anfangs süß/ und bald darauf etwas streng/ führet aus die bösen Feuchtigkeiten von dem Magen/ Leber/ Miltz und Mutter. Wird in den Apothecken auf vielerley Weise bereitet; daher die Trochilci ex Agarico kommen/ und Pillulæ ex Agarico, die zu viel Gebrechen dienlich/ und eine sichere Artzney sind.

Eybenbaum/ Taxus, ist an Grösse und Blättern den Thannen fast ähnlich/ wächst gerne an kalten Orten/ daher der Poet saget:

Bacchus amat colles, Aquillonem & frigora Taxi.

Bekommt rothe und Wein-säuerlichte Beerlein/ so die Vögel gern fressen/ als Amsel/ Droschel/ Kranaweths-Vögel und Zaritzer; doch glaubt man/ daß diese Vögel/ von den Menschen genossen/ den Durchlauff verursachen/ weil diese Beer einer kältenden und gifftigen Eigenschafft seyn sollen.

Es schreibt Dioscorides, daß die Vögel/ so diese Beerlein essen/ schwartz werden sollen; so aber dahin gestellt wird: Er schreibet auch/ daß um Narbonne in Franckreich ihr Schatten so schädlich sey/ daß die darunter Schlaffende darüber erkrancken/ und offt gar daran sterben müssen.

Das Holtz ist gelb-röthlicht/ äderlich/ starck und dauerhafft/ wird zu Bögen/ Spiessen und Pfeilen gebraucht;

braucht; das Rindvieh/so von diesen Blättern isset/soll davon sterben/ daher sich dafür zu hüten.

Der Holländische Gärtner nennts / Zweiffels ohne derhalben / l' Arbre de Mort, sagt/ es werde in die Gehäge und Spalier gebraucht / weil er allezeit grün verbleibe; man kan ihn fortbringen durch kleine Stecken und junge Aeste / die eingelegt werden / im Anfang des Mertzen werde er in sandichtes Erdreich gepflantzt; man kan oben nur einen Busch am Gipffel / oder rund aufwachsen lassen / nach Belieben. Es ist aber wenig an diesem gefährlichen Baum gelegen / wann er schon gar aussen bleibt.

Cap. LXXVII.

Vom Holunder.

Wo man dessen in den Feldern und wüsten Orten ohne diß die Menge hat / ist unnöthig/ die Gärten damit zu beschweren / absonderlich/ weil er wegen seiner leicht-gebrechlichen und nicht dauerhafften Aeste / in die Gehäge gantz ungeschickt ist; wächset gern fast an allen Orten / nahe bey den Zäunen/ Häusern und Wegen/in Stadt-Gräben und schattichten Orten / wie an den Wassern.

Die grünen Holunder-Stämmlein / von dem inwendigen Marck entlediget/ sollen mit ihrer Feuchtigkeit sehr wol und gut die Peltz-Zweiglein/ so in die Ferne müssen verschickt seyn/ wie Tanara bezeuget / erhalten und conserviren.

Hat die Art zu trocknen / zu wärmen / zu verdauen/ das Gewässer aus dem Leib zu führen / und sänfftiglich zu zertheilen / purgirt Schleim und Gall / die frischen und jungen Blätter mit ein wenig Maltz vermischet/ lindern die hitzigen Geschwulsten / und erkühlen die entzündeten Glieder / oder wann man sich verbrennet hat; er heilet auch tieffe und fistulirte Schäden. Wir reden aber allhier allein von dem gemeinen Holder / weil die übrigen in den Kräuter-Büchern zu finden / theils aber in dem Blumen-Garten einkommen werden.

Der Königliche Holländische Gärtner sagt: Der Holder lasse sich auch durch seine abgeschnittene/einjährige gerade Zweiglein vermehren / wann sie im Februario oder Martio an feuchte schattichte Ort/im wachsenden Monden / gesetzt und besprützt werden; und das ist desto wahrscheinlicher / weil alles Holtz / so grosses Marckt hat/ auf solche Weise leichtlich bekleibet/ wie die Erfahrung bezeuget / und solches auch an Sambuco roseâ zu sehen.

Unser Holder nun hat fast gleiche Eigenschafft mit dem Attich; die Wurtzen im Wein gesotten/ und darüber getruncken / ist gut wider die Wassersucht. Etliche brauchen im ersten Frühling die zarten Schößlein von dem Holder / kochen sie mit Spenat zu einem Müßlein/ und essen es/ das purgirt wohl und gelinde; theils essen sie überbrüht mit Essig und Oel / wie Salat / ist aber nicht so rathsam / weil der Essig leicht ein Reissen verursachen kan.

Der ausgepreste Safft der Holderbeer mit Wein getruncken / treibt das Wasser mit Gewalt aus; solches thut auch die innerste grüne Rinden / muß aber nur starcken/und nicht jungen oder schwachen Personen eingegeben werden/ weil er dem Magen etwas zu starck und schädlich ist.

Der Essig aber von der dürren Holderblühe ist dem Magen sehr bequem / bringt wieder den verlohrnen Appetit / und zertheilet die groben und zähen Feuchtigkeiten.

Der in Essig präparirte Saame / eines Quintels schwer/ mit gleich so viel Weinstein und ein wenig Anis genommen / führet das Wasser des geschwollenen Bauchs ohne Beschwehrung aus / wie gleichfalls auch das aus der mittlern Rinden distillirte Wasser / alle Morgen und Abend zwey Stund vor dem Essen / acht Loth davon getruncken / und treibt (wie gleichfalls auch das distillirte Holderblüh-Wasser auf 12. Loth nüchtern genommen) den Stuhlgang gewaltig fort; das aus den Wurtzen aber auf acht Loth (wie Cæsar Durantes meldet) mit halb so viel des Wassers von Attich-Wurtzen gebraucht / reutet die blästige Geschwulst und Wassersucht aus / und muß man mit dem Gebrauch solcher beeder Wasser dreyssig Tage nacheinander anhalten.

Ein sonderliches Amuletum wider das Hinfallende / beschreibt Joh. Hartmann in Praxi Chymiatricâ cap. 7. Man nimmt ein Holder-Schoß / welches auf einem alten Weidenbaum gewachsen ist/ schneidet es in kleine Scheiblein / deren neun bindet man in ein leinen oder seiden Säcklein / hängt es an den Hals / so weit hinunter/ daß es des Krancken Magen berühret / läst es so lang hangen / biß es von sich selbst bricht / oder herab fällt / dann muß man das abgefallene Säcklein nicht mit der Hand anrühren / sondern mit einer Zangen fassen / und an einem abgelegenen Ort verscharren / damit nicht andere davon angesteckt werden; und so lang der Krancke dieses Säcklein am Hals trägt / soll er durch ein ausgeholtes Rohr dieser Holunder-Schossen seinen Tranck zu sich nehmen / auch vor allen starcken Gemüths-Bewegungen sich hüten.

Thomas Bartholinus M. D. Hist. rarior. Anatomic. Cent. 4. Observ. 69. berichtet / daß durch solches Mittel/ viel von der fallenden Seuche seyen errettet worden; soll auch / auf diese Weise gebraucht / gut für die Gicht seyn.

Uber diß vertreibt der Holder die Schmertzen / eröffnet die Schweiß-Löcher / und zertheilet die Dünste und Feuchtigkeiten / treibt den Harn / befördert den Schweiß / zerbricht den Stein / und bringt der Frauen verstandene Monat-Zeit wieder/ wie dann Herr D. Daniel Becker / Churfürstlicher Brandenburgischer Hof- und Stadt-Medicus zu Königsberg in Preussen / von dem Holunder und Wachholdern einen absonderlichen Tractat geschrieben hat/ der Anno 1665. zu Giessen gedruckt worden/ dahin ich den günstigen Leser will gewiesen haben.

Des Holders Gebrauch ist auch äusserlich zu vielen dienlich / das distillirte Wasser aus den Blättern / damit gegurgelt / hilfft wider die Bräune; Holderblüh-Wasser auf die Stirn gelegt / stillet die hitzigen Haupt-

Schmer-

Schmertzen; die Schwämmlein / so im Mayen an den Aesten wachsen / gedörrt / und in Rosen-Wasser eingeweicht / und von aussen applicirt / zertheilen die Entzündungen und Schmertzen des Haupts; die Schößlein / die erst im Frühling kommen / mit gleich so viel Wegricht-Wurtzen und alten Schweinen-Schmaltz gestossen und aufgelegt / gehen in Stillung des Podagra / wie Cæs. Durantes schreibet / gleichsam allen andern Mitteln vor.

Wann die anderte und grüne Rinden / des einjährigen Hollunder-Gewächses / so unter der äussersten Rinden liget / aufwärts / und dem Wachsen des Holtzes nach / geschaben / in einer Milch wohl gekocht / und die ausgesiegene und ausgedruckte Milch eingenommen wird / so treibt es die schädliche Feuchtigkeiten / durch das Erbrechen / gelind aus; schabet man sie aber hinabwärts / und wie das Holtz gegen dem Stamm gehet / so purgirt sie per Sedes allein.

Man macht aus den Beeren eine treffliche Salsen / die für alles innerliche Gifft nutzet / heilet inwendige Geschwär / und treibet durch den Schweiß alles Böse aus / wird derhalben vor den Schweiß-Bädern eingenommen / muß aber / nach purgirtem Leib / und nüchtern geschehen; so verzehret sie auch die anfangende Wassersucht; über das Rothlauff gestrichen / heilet und mildert es alles allen Schmertzen.

Man macht auch von der abgeröhrten verwelckten Bluhe / da man auf ein Pfund Bluhe dritthalb Pfund Zucker nimmt / vermischt / an die Sonne stellet / und offt umrühret / eine Latwergen / die ist zu allen erzehlten Gebrechen dienlich; auch wird von der Bluhe ein Oel gemacht / das zu vielen Mängeln nützlich ist.

Noch ist eine Art von Holunder / Sambucus racemosa rubra genannt / ist an Blättern von den gemeinen fast nicht zu unterscheiden / an Blumen und Beeren aber ist ein mercklicher Unterscheid / daß sie nicht Doldenweise / sondern träublicht / die Bluhe weiß-gelb / und die Beer gantz liechtroth / wann sie reiff sind / beysammen stehen / wachsen gern in Gebürgen / und werden seine Blätter von den Hirschen sehr gesucht und gefressen; darff sonst nicht viel Wartung / vermehrt sich gern von seiner Brut. Wie der gemeine Holunder blühet und ansetzet / halten es die Weinhauer für ein gewisses Los / daß auch der Wein also folgen werde / welches auch meisten die Erfahrung bestättiget.

Cap. LXXVIII.

Von weisser und schwartzer Bryonia.

Die Zaunreben wachsen allenthalben in den Hecken / Gesträuch und Zäunen / wo sie etwas finden / darauf sie sich aufflechten können; die weisse hat Blätter wie die Reben / allein kleiner und rauher / auch in mehr Ecken zertheilet / haben weisse etwas gelblicht vermischte Blümlein / wie die Sternlein geformet / darauf Beer folgen / wie an dem Nachtschatten / erstlich grün / und zu ihrer Zeitigung roth / beysammen hangend wie die Trauben: der Saamen in dem Beerlein ist rund und vornen etwas gespitzt; die Wurtzel ist groß und dick / daß man sie offt mit zweyen Händen umspannen mag / und manchesmal einer Elen lang / ausserhalb liecht-blaulicht / und inwendig weiß / safftig / fleischig / und eines bittern zusammziehenden Geschmacks / mit einer Schärffe vermischt; es sprossen aus einer Wurtzen viel zarte und haarichte Reben / wie die Kürbis; die Wurtzel abstergiret / vertrocknet und erwärmet / erweichet und zertheilet.

Beede Zaun-Reben werden in die Gärten unter die Lust-Häuser und Spalier gesetzt / weil sie den Sommer über einen lustigen Schatten machen / und ob sie gleich des Winters die Blätter fallen lassen / kommen sie doch im Frühling zeitlich / und ehe die grosse Hitz kommt / da man ihres Schattens meistens vonnöthen / zu rechter Zeit wieder herfür.

Dioscorides meldet / daß die Wurtzen gut sey denen / die mit der schweren Kranckheit beladen sind / wann sie / durchs gantze Jahr / alle Morgen ein Quintlein schwer / davon einnehmen oder trincken; sie sey auch nicht weniger gesund denen / die mit dem Schlag gerühret worden / oder mit dem Schwindel geplaget und angefochten werden.

Georgius Moltherus erzehlt bey Joh. Tackio M.D. in seiner Chrysogoniâ Animali & Minerali, daß er einen Rosen-Creutz-Bruder Anno 1615. zu Wetzlar gesprochen / den er am Gesicht und Leibes-Constitution auf 40. oder 45. Jahr geschätzt hätte / der doch 81. Jahr damals alt gewesen / aber alle seine Zähne im Mund / und kein graues Haar auf den Haupt gehabt / der nichts anders / als täglich etwas von der frischen Bryonia genommen / und sie allzeit zu seinem Gebrauch den 1. May ausgegraben hat; welches ich dannoch dem geneigten Leser allhier nicht verhalten / sondern zu seinem Urtheil und Gutduncken vorstellen / dabey aber / daß er nichts ohn eines verständigen und gewissenhafften Medici Rath wagen / rathen und ermahnen wolle.

Sonst ist die Wurtzen auch gut wider den schweren Athem und das Sticken / daher sie auch Stick-Wurtz genennet wird. Eben diese Wurtzen / wie Cæs. Durantes schreibet / 30. Tage nacheinander / jedesmal auf 36. Gran mit Essig getruncken / macht das Miltz klein.

Solcher Wurtzen zwey Loth in weissen Wein / biß auf die Helffte eingesotten / nach der Nacht-Mahlzeit / wochentlich einmal getruncken / und ein gantzes Jahr damit angehalten / vertreibt den Weibern ihre beschwehrliche Kranckheit der Bärmutter / oder Suffocationem Uteri.

Bryonia alba rasa, superposita contusioni in quâ cruor subter pellem nigricat, paucis horis cruorem illum resolvit in aquam, quam pariter percutim exsugit. Helmont. de Ortu Medicinæ fol. 520 n. 40.

Die Blätter / Frucht und Wurtzen davon mit Essig und Saltz gestossen / dienen zu den unheilsamen Brand-mässigen und um sich fressenden Geschwären / und sonderlich zu den unflätigen Schäden der Schenckel. Noch zu vielen andern Sachen dienet dieses Gewächs / wie man allenthalben in den Kräuter- und Artzney-Büchern sehen und vernehmen kan.

Bryo-

Bryonia nigra, Vitis nigra, oder schwartze Zaun-Reben hat gantz andere Blätter/ als die weisse/ sie sind/ fast wie der Epheu- oder Holwurtz-Blätter/ allein daß sie schmäler sind; die Frucht wird/ wann sie zeitig ist/ schwartz/ wächst auch träublicht beyeinander/ die Wurtzen ist groß/ auswendig schwartz/ inwendig aber gelb gefärbt wie ein Buchsbaum-Holtz.

Es ist noch eine andere Gattung/ deren Leonhardus Fuchsius gedencket/ allein kriegt diese weisse wolriechende Blümlein/ und wann sie vergehen/ so folgt der Saame hernach/ in weisse wollichte Flocken eingeleibet/ als wie in einem grauen Bart; sein Stand ist/ wie der weissen/ in Hecken/ Gesträuchen und Wegen/ die Beeren oder der Saamen/ werden im Herbst zeitig. Die so wol von der weissen als schwartzen im ersten Frühling herfür-sprossenden zarten Schößlinge und Juli, werden wie Spargel gessen/ in Speisen gesotten/ sie helffen dem Stuhlgang fort/ und befördern den Harn/ haben mit der weissen Bryonia gleiches/ aber doch geringers Vermögen.

Cap. LXXIX.

Vom Je länger je lieber/ & Scammonia Monpellana.

Amara dulcis, Je länger je lieber/ oder Hintschkraut/ wird auch von etlichen genennet Vitis sylvestris, oder wilde Stick-Wurtz/ bekommet Reben wie die andern Stick-Wurtzen/ die Blätter aber sind dem spitzigen Creutz-Salve etwas zu gleichen/ weil die meisten Blätter unten am Stengel zwey kleine Oehrlein haben/ die Blumen sind Veyel-färbig von fünff Blätlein/ die in der Mitten ein gelbes Zäpfflein weisen; die Beer werden bey ihrer Zeitigung länglicht und Corallen-farb/ eines unangenehmen Geschmacks/ wächst gern an Zäunen und an feuchten Orten/ ist hitzig und trockener Natur/ die Wurtzen ist zotticht/ die Rinde der Aeste ist im Neuen Anfang bitter/ und nachmals eines süssen Geschmacks/ davon es Amara dulcis benamset wird.

Wider die eingewurtzte alte Gelbsucht macht man einen Wein auf diese Weise: Man zerschneidet das Holtz von diesen Reben klein und würfflicht/ nimmt dessen ein Pfund zu einer Maas weissen Weins/ thuts in einen verglasirten Hafen/ deckts mit einem gehäben Deckel/ der oben ein Löchlein in der Mitten hat/ verlutirt den Deckel um und um/ siedet es bey einer Glut gemählich/ über das dritte Theil/ seihet es/ und trinckt Morgens nüchtern im Bett ein Gläslein voll davon warm/ ruhet eine Stund darauf/ und nimmt des Abends auch so viel; dieser Wein treibt die Gelbsucht/ säufftiglich/ durch den Stuhlgang und Harn/ auch die faulen Magen-Fieber aus; ist noch besser/ wann man frühe darauf schwitzen kan.

Die Reben dieses Gewächses/ weil sie noch zart und jung sind/ werden auch wie Spargel angemacht/ und zur Speise genossen; den aus den Beerlein gemachten Safft brauchen (wie Durantes schreibet) die Weibs-Personen zur Schmincke des Angesichts/ die Haar/ Sommerflecken und Masern des Angesichts/ damit zu vertreiben.

Unter die Spalier flechtet sich dieses Gewächs/ und gibt mit ihren Blumen und Beeren ein schönes Ansehen.

Scammonia Monpellana oder Valentina, wird von C. Clusio beschrieben/ daß sie in Galliâ Narbonensi un im Königreich Valenza gefunden werde; die Wurtzen ist etwan eines kleinen Fingers dick/ welche weit um sich kreucht und sich ausbreitet; aus der Wurtzen kommen lange dünne Reben/ welche sich allenthalben/ wo sie etwas ergreiffen mögen/ umschlingen und aufwinden, die Blätter sind fast dem Epheu zu gleichen/ ausser daß sie runder und spitziger/ auch Aschen-färblicht sind/ bringen kleine weisse gestirnte Blümlein/ das gantze Gewächs ist voller Milch/ wurtzelt gar leichtlich ein/ auch wann die Wurtzen in Stück zerschnitten und in die Erde geleget wird.

Die rechte und wahre Scammonia aber/ von welcher der Safft Scammonium zu uns gebracht wird/ den man auch sonst Diagridium nennet/ hat eine grosse dicke Wurtzen/ hat Blätter wie die Winden/ breit und spitzig/ wie ein Pfeil formirt; die Blum ist weiß/ rund und hohl wie ein Kelchlein und eines starcken Geruchs; wächst zwar sonst nur in heissen Landen und feistem Grunde/ als in Asiâ, Mysiâ, Syriâ und Cretâ; wird aber (wie Tabernæmontanus bezeuget) auch in Teutschland in den Gärten gepflantzet; der Safft wird offt mit Wolffsmilch verfälscht/ als muß man probiren/ ob es/ wann mans mit der Zungen berührt/ einen weissen Safft oder Milch sehen lasse/ wie der verfälschte allzeit zu thun pfleget; das beste ist leicht/ hell/ lucker/ schwammicht/ mit reinen subtilen Aederlein gleichsam durchwachsen/ und am Geschmack nicht zu viel scharff/ noch auf der Zungen brennend/ wie die verfälschte zu seyn pfleget.

Dieser Safft treibt den Schleim/ die Gall und das böse Gewässer durch den Stuhlgang aus/ muß mehr nicht als anderthalb Quintel/ und weniger nicht/ als ein halb Quintel/ nach Beschaffenheit der Natur/ gebraucht werden; doch ist er dem Magen etwas schädlich/ daher nicht ohne eines Medici Rath sicher damit umzugehen.

Die Wurtzen in Essig gesotten/ und mit Erden-Mehl zu einem Pflaster gemacht/ vertreibt das Hüfft-Wehe; in Essig gesotten und auf die Haut gestrichen/ heilet den Grind; das mit Hönig davon gemachte Pflaster vertheilet die kleinen Apostema samt dem Aussatz; wird in Rosen-Oel und Essig dissolvirt und zu dem alten Hauptwehe aufgelegt.

CAP.

Cap. LXXX.

Von den Band-Weiden.

WJewol diese ungereimt scheinen in den Garten zu bringen/ weil sie an vielen Orten in feuchten Feldern und Wiesen von sich selbst wachsen/ und von dannen leichtlich zum Garten-Brauch können geholet und gebraucht werden; so ist es doch die Warheit/ daß zwar die Weiden fast allenthalben zu finden/ die rechten zehen/ geschwancken und subtilen Band-Weiden aber nicht aller Orten zu bekommen/ daher/ weil sie in den Gärten/ die Geländer/ Spalier/ Spatzier-Gänge und Lust-Häuser zu binden sehr nöthig/ soll man sich befleissen/ solche auf seinen Gründen/ etwan an den Bächen und Enden der Wiesen/ zu setzen.

Von den gemeinen Weiden soll hernach im eilfften Buch gedacht werden/ hier melden wir allein von der kleinen zähen Art/ deren geschwancke kleine Rüthlein/ so nicht allein zum Gartenwerck/ sondern auch zu den Weinreben Hefften und Reiff-Abbinden taugen und dienen; sind meistens liecht-gelber/ aber auch anderer Farben/ wachsen gern an Wassern/ Seen oder Gräben/ wachsen nicht so gern von den eingesteckten Zweigen/ wie die grossen; daher sich zu bemühen/ daß man sie samt ihren Wurtzen bekomme.

Wann man 3. oder 4. solcher Sträuchlein hat/ nehmen sie in wenig Jahren/ dafern ihnen der Grund bekommlich ist/ starck zu/ und breiten sich je mehr je weiter aus; daher muß man die ersten Sträuchlein wenigst vier oder fünff Schuhe weit von einander einlegen/ und vorhero etwas stutzen/ und solches kan am füglichsten im Anfang des Frühlings geschehen.

Die Vermehrung wird desto geschwinder/ wann man sie ein paar Jahr nacheinander im ersten Lentzen/ im wachsenden Monden/ glatt bey der Erden abschneidet/ so beginnen sie desto besser zuzusetzen.

Cap. LXXXI.

Vom Artzney-Garten.

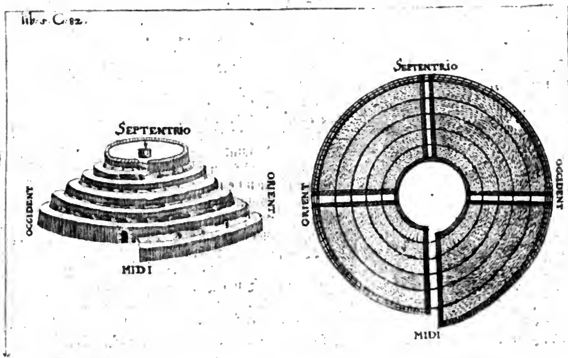
UNter den nothwendigsten und unentbehrlichen Stucken/ die zur Haushaltung gehören/ scheinet der Artzney-Garten/ nicht der wenigste/ sondern eines von den vornehmsten zu seyn/ weilen/ wo Brod/ Fleisch und Wasser vorhanden/ man des Kuchen- und Wein-Garten wol entrathen kan/ die Blumen aber eine blosse Augen- und Nasen-Belustigung/ mit den schönen Farben und edlen Geruch verursachen/ da doch/ so wol das Gesicht/ als das Gehör/ auch ohne dieses/ mit künstlichen schönen Gemählden und kostbaren Rauchwerck mögen befriedigt und vergnüget werden: Hingegen/ wann die Gesundheit in Gefahr oder Schiffbruch stehet/ ein einiges darzu taugliches und heilsames Kräutlein zeitlich gebraucht/ mit keinem Geld genugsam zu bezahlen ist.

Und ob es wol wahr/ daß viel Kräuter/ die man im Artzney-Garten auffziehet und ernehrt/ in den Wiesen/ Feldern/ Auen und Gebürgen wachsen/ daher sie/ und vielleicht in loco suo nativo, viel gedeylicher zu suchen; so ist doch gleichwol auch wahr/ daß viel Kräuter nicht überall von sich selbst wachsen/ offt in der höchsten Noth am schweresten zu finden/ oder da sie weit hergebracht sind/ verrauchen/ und also krafftloser werden; daher ein solcher Garten/ wie klein er auch sey/ wann er nur mit den Kräutern erfüllt ist/ die daselbst nicht zu bekommen/ eine treffliche nutzbare Sache ist.

Die wolriechende Kräuter und Gewächs/ als Salvey/ Rauten/ Melissen/ und andere/ will ich in das sechste Buch zu den Blumen-Garten spahren/ weil sie zu den Kräutern und Büschen/ mit ihrer annehmlichen Grüne und edlen Geruch/ nicht unbillich gehören/ auch in den Blumen-Garten so wol als auch in den Kuchen-Garten/ zu Bordirung der Bette und Garten-Stücke/ nach Belieben mögen genommen u. untermischt werden.

Der Inbegriff dieses Gartens ist so allgemein/ und erstrecket sich also weit/ daß es eine lautere Unmöglichkeit scheinet/ alles und jedes/ was hinein gehöret/ zu beschreiben/ oder einen genugsamen grossen Platz auszuzeichnen/ worein alles und jedes/ was zur Artzney dienet/ einzubringen wäre: Also mag ein jeder Haus-Vatter sich selbst reguliren/ nachdem sein Grund und Boden/ oder die Beschaffenheit seiner Nothdurfft es erfordert und haben will; wahr ist es/ daß bey allen wol bestellten Republiquen und Fürstenthümern dergleichen zu finden seyn solle/ wie uns in Italien/ zu Padua/ Genua/ Pisa/ Florentz/ und in unserm Teutschland die vornehme u. weitberühmte Stadt Nürnberg/ in ihrem Alltdorffischen Garten/ ein gutes und löbliches Exempel geben/ welcher Hortus Medicus darum desto berühmter ist/ weil er unter der Obsicht des hochberühmten Medici, Herrn D. Mauritii Hofmanns/ dieser Zeit gehalten wird.

Und ob zwar ein privat Haus-Vatter sich in solche hohe Unkosten nicht einlässen soll/ so kan er doch pro modulo suæ Familiæ einen Raum an seinen Kuchen-Garten darzu auslesen/ dahin er die nützlichsten und nothwendigsten anderwärts wachsenden Kräuter und Gewächse zu seines Hauses Nothdurfft versetzen und pflantzen kan/ davon die fleissige Haus-Mutter allerley Wasser ausbrennen/ Salben/ und andere dienliche Sachen præpariren/ im Vorrath halten/ und in der Zeit der Noth/ ihr und der Ihrigen zum Trost/ in gähen einfallenden Zuständen/ hernehmen/ und auch ein beruffener Medicus solche zu seinem Vorhaben an der Hand haben und gebrauchen kan.



Cap. LXXXII.

Wie der Artzney-Garten einzurichten.

DAmit der Artzney-Garten nach Gebühr eingerichtet sey/alle Kräuter und Gewächse von unterschiedener Art und Eigenschafft zu bewirthen/ muß er auch mit solcher Art angeordnet seyn/ daß jedwedere Gattung ohne Zwang ihr gebührliches Unterkommen habe / diß ligt an der Beschaffenheit des Erdbodens und der Lufft/ welche/ wann sie beede nach der Art der Kräuter ihnen zugeeignet werden/ nicht anders können als wol wachsen und zunehmen. Weil aber ein solcher allen Gewächsen wolanständiger Ort hart von Natur zu finden/ muß man derselben mit Fleiß und künstlicher Bereitung an die Hände gehen.

Ein gantz flacher/ wie auch ein von einer Seiten abhängiger Ort/ kan dieses nicht zuwege richten; wie aber dieses zu thun/ will ich des Herrn de Serres Meynung (wiewol es nur für Fürsten oder reiche grosse Leute gehörig) hierinnen mit wenigem anführen.

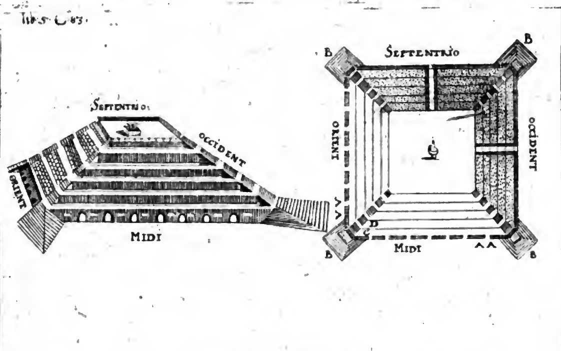
Weil dannoch ein vernünfftiger Haus-Vatter ein Modell davon abnehmen/ das grosse Werck verkleinern/und/nach seinem Vermögen/auch die Unkosten uñ Ausgaben damit verringern kan: Also vermeynt besagter Herr de Serres, soll man einen Hügel von gutem gemischten Erdreich/ mit Sand und Laim vermengt/ oder viel mehr abgetheilt/so groß man den Artzney-Garten haben will/ zurichten und aufwerffen lassen/ davon etliches/ nach Eigenschafft der Kräuter/ muß wol gedungt/ etliches aber etwas schlechter gelassen werden.

Weil nun dieser Berg rund frey ligt/hat er nothwendig alle vier himlische Haupt-Aspecten allerseits zu empfangen/und können alle Gewächse/ ein jedes nach seiner Inclination, gegen Morgen/ Mittag/ Abend oder Mitternacht/ wohin es sich schicket/ausgetheilt und gesetzt werden. In Mitten dieses Bergs soll ein Bronnen seyn/ damit man die durstigen Wasser-Gewächse nach Nothdurfft möge träncken. Des Gartens Figur und Form soll in der runden seyn/ und soll von untenher/ Mittagwärts einen Weg haben/ der Schneckenweise um und um/ allzeit besser eingezogen/ bis an den Gibel gehe/ und also mit einer sanfften Erhöhung sich nach und nach/ höher schwinge/ allermassen wie man siehet/daß die Mahler und Kupfferstecher das Gebäu des Babylonischen Thurns in der Bibel formiren/ und wie der grosse Pharos oder Wacht-Thurn zu Alexandria in Aegypten am Meer-Haven noch jetzt zu sehen ist.

Der von unten an bis hinauf sich umwindende Lust-Weg soll 15. Schritt breit/ und 4. Schuhe zu den Kräutern ausgesondert/ die 11. Schuhe aber zum Spatziergang gelassen seyn; und diese Wirbe-Strassen muß um und um ein starckes Gemäuer einfassen/ daß die Erden davon zusammen gehalten nicht weichen möge; der Berg kan zwar wol von dichter Erden seyn/ ohne ferners Gebäu/ besser und bequemlicher aber ist/ daß man unten ein Gewölbe/ wie ein Sala terrena, in dem Berge aufführen/ und in der Höhe das einfallende Liecht daselbst einzulassen/ vier Fenster/ entweder an allen vier Orten / oder nur drey gegen Morgen/ Mittag und Abend zurichten lasse/ die Eingänge mögen durch die unterste Mauren an allen vier Orten/ oder nur an zwey oder dreyen/ wie man will/ gemacht werden.

Den Grund-Rieß/ samt dem Aufzug/ gibt Herr de Serres, den ich auch hiebey dem geneigten Leser vorstellen wollen: Er will/ der Diameter der Rundung soll 45. Klaffter; der obere Platz in der Mitten/darzu man auf vier Stiegen kommen mag/ soll von zwantzig Klafftern seyn/worauf man ein zierliches Lust-Häuslein oder Cabinet auf oder ohne Seulen setzen mag/ so bleiben noch auf jeder Seiten zwölff Klaffter und eine halbe übrig/ die auf beeden Seiten 25. Klaffter austragen / den Kräuter-Platz und den Weg davon zu verfertigen.

Die beynebens gestellte Figur in der Perspectiv/ zeigt die sechs Absätze des herum gewundenen und allgemach von unten an/ biß oben sich erhöhenden Lust-Ganges; die Mauer/ von einer zur andern/ kan 6. Schuh hoch seyn; die Dicke der Mauren verderbt den Gang nicht/ weil er der Erden sich gleichet/ und man ebenfalls auf derselben gehen mag; und einwarts an der untern Mauren hat es etliche Bäncke und Ruhstättlein/ die man aber/ wegen Kleine des Kupfferstichs hier nicht eigentlich ausnehmen kan; auf den obersten Mittel-Platz ist der Bronnen/ damit man die nothdürfftigen Gewächse wässern und begiessen kan.



CAP. LXXXIII.

Noch ein andere Art des Artzney-Gartens.

Herr de Serres gibt noch eine andere Art/ den Artzney-Garten zuzurichten: Der Platz wird gleich viereckicht eingefasst/ nach den vier Theilen des Himmels/ ein jedes Viertel hält 50. Klaffter/ ohn die vier an die Ecken gesetzten viereckichten Stiegen/ an deren jeden man an dreyen Orten hinauf steigen kan/ die vier Klaffter besser aufwärts kommen/ und auf vier Klaffter breit/ inwendig aber ist alles hohl und gewölbt/ dahin man im Winter die Citronen und andere fremde Bäum einsetzen mag/ sonderlich in die/ so gegen Mittag oder Morgen ligen; was gegen Norden und Untergang stehet/ kan man wol mit Erden ausfüllen/ wie man an dem beygefügten Grund-Riß sehen kan/ da von Mittag und Morgen 14. Eingänge in die Gewölbe verzeichnet sind/ mit dem Zeichen A A, auf denen B. Stiegen kommt man auf den ersten Gang C. die auch mit den vorigen/ so wol für die Kräuter/ als für den Lust-Gang/ einerley Spacium in sich halten; von jedem Absatz hat es etliche Staffeln biß zu dem andern D, und dieser Absätze hat es sechs übereinander/ je einer um 15. Schuhe schmähler/ als der untere/ biß sich letztlich oben ein viereckichter Platz zeigt von 25. Klafftern/ allerseits so lang als breit; in der Mitten des Platzes soll ein Bronnen seyn/ zur Erquickung des Gewächs/ und man kan wol allerley Bäume/ die gern in den Bergen wachsen/ hinauf setzen/ und auch mit Kräutern versehen/ die gern auf den Gebürgen oder schattichten Orten zu wachsen pflegen.

Der andere Riß ist die Perspectiv von diesem viereckichten Garten/ allermassen sie Herr de Serres in seinem Theatre d' Agriculture au lieu 6. chap. 14 vorgestellt: Der Platz begreifft 5. Absätze oder abgeschnittene Wege/ die den Berg umgeben/ von aussen mit einer acht Schuhe hohen Mauer eingefasst/ ausgenommen die erste/ wo die Pforten gegen Mittag und Morgen sind/ ist 3. Klaffter hoch/ also daß die gantze Höhe auf 9. Klaffter und 4. Schuhe kommen mag. Die Wege verkürtzen sich/ daß allezeit die niedern etwas länger sind/ dann die höhern/ also/ daß diß gantze Werck einem Theatro gleich sihet; alle Wege sind Schnur-gleich und nicht abhängicht/ wie in der vorigen runden Vorstellung. Die Stiegen werden gemacht mit ihrem Lehnen/ und weil das Gebäu so hoch ist/ kan man wol (wann es beliebig) zwey Gewölber/ eines über das andere machen/ und mit starcken Pfeilern in der Mitten versorgen und versichern lassen/ in das oberste Gewölbe kan man die Pforten oder Eingang in der Mauren des dritten Absatzes machen. Gegen Orient oder Mittag/ auf die Mauren/ mag man/ bey schöner Zeit/ die raren und schönen Gewächse herum stellen/ und den Garten/ als ein Theatrum, gleichsam damit bekrönen; zur Winters-Zeit aber kan mans in die Gewölber bringen. Man kan auch sonst in dieses Gebäu schöne künstliche Grotten und Wasser-Künste/ nach eines jeden Invention und Gefallen/ machen lassen/ wo es die Gelegenheit anders zulässet.

Nun bekennet zwar Herr de Serres im folgenden 25. Cap. selbst/diß Werck gehöre nur für grosse Herren/die die nothwendigen Verlagen zu diesem ertragen mögen; nichts destoweniger aber/ vermeynt er/ könne man diß etwas mässigen und moderiren/ und sich nach seinem Einkommen auch dißfalls richten/ und zu einem Modell (schreibt er) möge dienen der Artzney-Garten/ den auf Befehl des Königs/ Herr Richier de Beleval, Königlicher Leib-Medicus, und Professor der Anatomiæ und der Kräuter / zu Montpelier in Franckreich/ aufgerichtet hat/ den er mit mittelmässigen Unkosten in einen so guten Stand gesetzt/ auch das am Situ unterschiedene Ort so wol ausgetheilet hat/ daß es von allen, so wol innländischen als fremden Kräutern und Gewächsen/ mit solchem Uberfluß versehen ist/ daß seine vernünfftige Curiosität und sonderbarer Fleiß/ wegen deß nicht geringen Nutzens/der daher dem allgemeinen Wesen zum besten entspringet/ ein hohes und unsterbliches Lob wohl verdienet hat.

Cap. LXXXIV.

Wie ein Artzney-Garten mit wenigem Unkosten anzurichten.

Ich zweiffle nicht / wo das Vermögen mit dem Willen übereinstimmet / und es der Situs und Orts Beschaffenheit leidet / daß des Herrn de Serres sowol runder als viereckichter erst beschriebener Artzney-Garten / nicht allein grossen Nutzen / sondern auch nicht geringe Zierlichkeit und schönes Aussehen einem Land-Gut geben solte; weil aber das Wasser hart so hoch himauf zu bringen / oder so tieff zu schöpffen beschwerlich/ oder da es gleich / vermittels der Wasser-Pumpen/zu wegen gebracht seyn könnte/ würde es doch zum Gebrauch zu kalt / und daher undienlich kommen; beduncket mich also / es hätte wenig zu bedeuten / wann man den Artzney-Garten gleich gantz eben / oder doch das dritte Theil davon also gelind anhängicht machen würde / daß der Theil von Mitternacht her etwas tieffer / und die Erhöhung ihm gleichsam einen Schatten machte/oder wenigst der Norder-Theil mit einem Spalier von den übrigen Theilen abgesondert / und damit die Mittags-Sonne davon nicht abgeschnitten / oder nur mit einem Damm vermittelt würde / daß man auf der Nord-Seiten dahin gehörige Kräuter / Südwärts aber die Erhöhung mit Erdbeeren / und andern mittägichten Kräutern und Gewächsen besetzen könnte.

Oder wann man den Platz gleich viereckicht in vier Theil (wie sonst im Kuchen-Garten) abtheilen wolte/ müssten die Bettlein also geordnet seyn / daß sie jedes Theils allzeit nach der Länge gegen ihrem Clima gerichtet / die ihnen bedürfftigen Influenzen desto besser und ungehinderter empfangen / dann wo die Bettlein nach der Queer zu ihrem Clima sich kehren solten / könnte nur das äusserste des guten Aspects geniessen / und würde solchen den übrigen allen benehmen; da hingegen/ wann sie alle zugleich nach der Länge sich hinstrecken/ eines sowol als das andere/ der ihnen angenehmen Influenz und Sonnenschein/ mehr oder weniger / wie es ihnen gut ist/ geniessen könnten.

Vor allen Dingen müste oder solte es hart dabey eine Bronnen-Quelle oder Bächlein haben / daß es entweder mit Güssen nicht schadete / oder ihm solches verwehret werden könnte / oder doch ein Teich nächst anstehen / dabey man die Wasser-Kräuter bewirthen/ und die übrigen zur Nothdurfft besprützen könnte; wollte man in dieses Platzes Mitten einen viereckichten oder runden Hügel aufwerffen lassen / und den Gibel mit einem Arbore Vitæ, Lerchenbaum / Taxo oder anderm fremden Baum/ der den Winter erdulten könnte / bekrönen/ würde das Aussehen desto prächtiger seyn / und könnte man an dem Berg/ der gradatim oder Staffelweise abgetheilet wäre / die Kräuter und Gewächse gereimt/ secundùm plagas & obtutus cœli beypflantzen/ und also ohne grossen Unkosten einen feinen Artzney-Garten haben.

Cap. LXXXV.

Die Gewächse im Kräuter-Garten auszutheilen.

Gleichwie es ungereimt und schändlich wäre/ wann man die Kräuter / so den Sonnenschein verlangen/ in den Schatten/ und die kalten und Schatten-liebende Gewächse an die heisse Sonnenstellen wollte/ so wenig taugt es auch / wann die nassen oder trockenen Kräuter an ihre widerwärtige Plätze verruckt / und also an ihrem Gedeyen und Aufnehmen verhindert / und zu ihrem Verderben und des Gärtners Schand und Unwissenheit befördert werden: Demnach wollen wir die Artzney-Kräuter also nach dem Alphabet eintheilen / damit jedes seinen gebührenden Stand und tauglichen Aspect haben und empfinden/ und also desto besser gerathen möge.

Erstlich sollen gegen Morgen und Aufgang der Sonnen gesetzt werden Ammi, so von etlichen Herren-Kümmel genennet wird/ Attich / Augentrost/ Braunellen / Brennwurtz oder Flammula Jovis, Carduus stellatus, Centauer / groß und klein/ Cerinthe, Elatine, Fœnum græcum, Frauendistel / Frauenhaar / Geschwulst-Kraut oder Thelephium, Himmelbrand/Katzenschweiff oder Equisetum, Lunari, Melilotus, Mercurialis beederley Geschlechte / Röhrlkraut / Sanickel/ Satyrium, Schaafgarbe / Sonnenthau/ Teschelkraut/ Thalictrum, Wegricht/ groß und klein / Wegtritt oder Polygonum.

Gegen Mittage sollen stehen: Alant / Andron / Botrys oder Taubenkraut / Cordobenedict / Eberwurtz/ Ehrenpreiß beederley Art/ Eysenkraut / Filipendula, das ist/ rother Steinbrech/ Gamanderle/ Gnaphalium, das ist/ Ruhrkraut/ Grindwurtz/ Güldengünsel/ Hertzgespann oder Cardiaca, Hohlwurtz / runde und lange Hundszungen / St. Johannskraut / Iva Arthritica,

Küm-

Kümmel / Mamitren / Mettram / Münchs-Rhabarbarum, Nespel / Ochsenzungen / Quendel / Ratten / rothe Kornblumen / Scharlachkraut / Scylla, Steinbrech / Storchenschnabel / Feld-Pappeln / wilder Saffran / wilder Salve.

Gegen Untergang der Sonnen stehen am füglichsten: Benedicten-Wurtzen / Beyfuß / Bilsenkraut / Conyza, Durchwachs / Engelsüß / Erdrauch / Farrenkraut / Filtzkraut / Fünfffingerkraut / grosse Kletten / Heuhechel / Knoblochkraut oder Alliaria, Kreutzkraut / Leberkraut / Liebstöckel / Mausöhrlein / Monathblümlein / Natterzungen / Odermenig oder Agrimonia, Pervinca, Pestilentzwurtz / Psillenkraut / Sauerklee / Scabiosa, Scheelkraut / Scropholaria, Serpentaria, Staphysagria, Tanacetum oder Rheinfarren / Ulmaria, Wermuth / Wiesen-Hohlwurtz / Wolgemuth.

Nordenwärts mögen sich finden: Alant / Aurum, Betonica, Dentaria, Einbeer / oder Wolffsbeer / Einblat / Feigwartzen-Kraut / fleckicht und gemeines Lungenkraut / Haselwurtz / Heidnisch Wundkraut / Hirschzungen / Hühnerdarm / Judenkirschen / Klebernkraut / Mandragora, Meerhirse / Nachtschatten / Natterzünglein / Parietaria, Persicaria, Paucedanum, Sinau, Teuffelsabbiß / Tormentill / Waldmeister / Weißwurtz / Wintergrün.

An Bergen und steinichten Orten wachsen gerne: Angelica, Antora, Aster Atticus, Beerwurtz / Bibenell / Gemsen-Wurtz / Haußwurtzen mit ihren Gattungen / Mauerrauten / Meisterwurtz / Mirtilli / Modelger / Radix Rhodia, Schwalbenwurtz / Victorialis.

An feuchten Orten wachsen am liebsten: Bachbungen / Bachmüntz / Bronnengreß / Egelkraut / Genserich / Gratiosa, Himmelschlüssel / Huflattich / Katzenmüntz / Schwartzwurtz / Scordium, Baldrian / Wasserkolben / Wassernüsse / Weberkarten.

Unnothwendig ist / alle diese Kräuter / in die Artzney-Garten zu bringen / weilen etliche / als Eysenkraut / Wegricht / grosse Kletten / Genserich / Egelkraut / und andere / so gemein in den Feldern und Aengern wachsen / daß man sie ohne Berührung oder vergeblich angewandte Pflantzung und Wartung umsonst haben und finden kan; daher ein vernünfftiger Haus-Vatter nur diese zu erwehlen / die in selbigen Gegenden rar und selten wachsen / hart zu bekommen / öffters in gefährlichen und gähen Zuständen nützlich zu gebrauchen und selten zu finden sind.

Die wolriechende Kräuter aber / als Roßmarin / Majoran / Salve / Hissopp / und dergleichen; wie auch Wasserblumen und Gewächse / als Calmus / Galgant / Nymphæa, nicht weniger andere zur Artzney dienliche Gewächse / als Antirrhinum, Camillen / Pappeln / Eybisch / Pöonien / Fraxinella, Colocynthis, Lysimachia, Cyclamen, Daphne Alexandrina oder Aufsentblat / Gentiana, und viel andere mehr / werden in den Blumen-Garten gefunden.

Kräuter gegen Orient:

Cap. LXXXVI.

Ammi, Attich / Augentrost / Braunellen.

NUn folgen die Kräuter / die gegen Aufgang der Sonnen ihren Stand haben sollen; weilen sie aber in eine Abtheilung einzuschliessen zu viel wären / wollen wir sie in etlichen Capiteln auf das kürtzeste vortragen / und was ihre Art und Eigenschafft sey / mit wenigem berühren.

Ammi, muß jährlich in diesen Landen durch den angebauten Saamen fortgepflantzt werden / wächset in Italia auf dem Berg Gargano, wird sonst auch Herren-Kümmel / oder Kümmel von Alexandria genennet / wiewol sein Saame etwas kleiner / ist etwas bitter und scharff / hitzig und trocken im dritten Grad / und hat die Art / daß er verdäuet; seines Saamens ein halb Quintel in warmen Wein getruncken / stillet / nach Castore Durante Zeugnus / den Leibweh / befördert den Harn / heilet die Biß der gifftigen Thiere / & menstrua coërcet.

Ein Quintel davon mit gleich so viel Myrrhen eingenommen im Wein / dienet wider die Scorpionen und Spinnen-Stich / wird auch in Catharren und zu der fallenden Sucht gebraucht / ist gut für die Ohnmachten / wärmet das Hertz / hilfft für die Bauchflüß und Ruhren / öffnet die Verstopfung des Miltzes; mit Hönig zu einem Pflaster gemacht / vertheilet es das von Schlägen geronnene Blut.

Der Holländische Königliche Gärtner gibt zweyerley Art / die gemeine und kleinere; so kommt auch noch eine Gattung aus Candia / und die andere aus Portugal: die aus Candia soll wolriechend seyn.

Attich / ist ein bekanntes Gewächse / und eines unter der Bauren und armer Leute Theriac-Kräutern zu halten / welche die davon gemachte Salsen für allerley gähe und gefährliche Zustände / und sonderlich / wider die Wassersucht / mit gutem Succels einnehmen und gebrauchen; darf keiner sonderen Wartung / wann der Saame nur in die Gras-Gärten gebracht / und recht von der Erden bedeckt wird / wo er einmal hinkommt / hat man sich seiner zu versichern / und lässt sich hernach nicht gerne vertreiben.

Nichts desto weniger weil er nicht überall zu bekommen / und in der Artzney so dienlich ist / als ist rathsam / daß man sich bewerbe / dis Gewächs in der Nähe zu haben; ist warm und trockner Natur / die Salsen dienet / zur Zeit der Infection, auch wider die Wind-Wassersucht; die Wurtzel heilet die Schlangen-Biß / und die davon trincken / werden von den Schlangen nicht gebissen; die von den Blumen und Zucker gemachte Conserven / stärcken das Hertz / treiben alle Melancholey davon ab / reinigen das Geblüt / und stillen die grosse Fieber-Hitzen.

Im Frühling die zarten Schößlinge gekocht / und die Brühe davon / etwan von vier derselben / eingenommen; auch die Wurtzel von zwey bis vier Quintel in Wein geweicht /

weicht/ purgiren den Leib/ wie auch der Safft von der Blühe/und die Kern zu Pulver gemacht/davon sonderlich in Herrn de Sorres Theatre d' Agriculture viel zu finden.

Das distillirte Wasser aus der Wurtzen ist trefflich wider den Schmertzen des Podagra/ins Maul genommen / und den schmertzhafften Ort damit geschmiert / oder ein Tüchlein darein geweicht/ und übergelegt/ wie Fioravanti ne' Secreti rationali lib. 5. cap. 91. bezeuget; seine Blätter zu Pulver gemacht/ heilen alle Ayß und Geschwär / und machen wieder Fleisch wachsen. Idem della Chirurgia, lib 1. cap. 64.

Augentrost / Euphrasia, wird gleich so wenig/ als der Attich/ in die Bettlein der Gärten angebauet/weil es an allen dürren Orten/ Aengern und Wiesen häuffig wächset; und wo es auch nicht wäre/ möchte mans Stöcklein-weise/oder durch den Saamen/auf die Wiesen und Aenger fortpflantzen; es ist ein besonderbares Augen-Kräutlein/ weil es alle Hindernussen / so des Gesichtes Schärffe Schaden bringen/ wegnimmt: man macht die auffgedörrte Blühe/neben der Baldrian Wurtzel/ zu Pulver/ vermischts mit Zucker/und geniesset es zu Stärckung der Augen / wird auch eben um deswillen ein Wein davon gemacht.

Braunellen, Prunellæ, species ex consolidis, etliche setzen neunerley Geschlecht/ in Oesterreich aber sind meistentheils nur zweyerley / eine blühet früh im Jahr mit liecht-blauen / die von etlichen Saffey genennet wird / und eine im Herbst mit Purpurfarben Blümlein/ sind an der Eigenschafft der gülden Günsel gleich/ das Wasser davon wird zu allen innern Leibs-Gebrechen getruncken / treibt das geronnen Blut aus dem Magen und an andern Orten des Leibes heraus / stillet die hitzige rothe Geschwulsten/ reiniget die Brust/ bewahrt für der Pestilentz / befördert den Harn/ vertreibt die drey- und viertägigen Fieber; diß Wasser reiniget und heilet auch die Wunden / kühlet derselben hitzige Geschwulst/ dienet vor alle Gebrechen der Zungen und des Halses / und der Safft ausgepresst / heilet die Bräune/ daher es auch den Namen bekommen.

Cap. LXXXVII.

Gegen Orient: Brennwurtz / Carduus stellatus, Centauer und Cerinthe.

Brennwurtz / Flammula Jovis, hat einen röthlichten Stengel und weisse Blümlein / formirt wie an dem Hyperco, blüht im Augusto, ist warm und trocken im vierdten Grad / wird zu den Zengern gebraucht/weil es auf die Haut gelegt/ Blasen auffziehet/ sonderlich/wann die Blätter zerstossen werden; wer ein hartes Geschwär hat/das nicht zeitigen will / der zerstoß dis Kraut mit Oel / und legs Pflasterweise über/so zeitigt es/und ätzet das Geschwär auf; sonst soll dis Kraut nicht leichtlich innendig gebraucht werden: Diese Gewächse werden im Herbst vor dem Winter glatt bey der Erden abgeschnitten / so erhohlet sich die Wurtzen desto besser.

Carduus stellatus, **Walldistel** / Italis Calcitrapa, & Gallis Chaussetrape, wächst anderwärts an ungebaueten Orten/auf den Wegen/auch in den Saaten/bey uns aber wird sie bisweilen in die Gärten gebaut/ vom Saamen oder von der Wurtzen im Herbst und Frühling; hat raulichte Blätter / wie weisser Senff/ allein tieffer eingeschnitten/die Knöpfflein werden mit scharffen Stacheln rund herum/wie ein Stern/bekleidet/blühet Purpurfarb; der Saame wird gestossen im Wein getruncken/treibt den Stein mit Gewalt / daher es mit Mässigung zu gebrauchen; eben dieses verrichtet auch die Decoction dieses Saamens/ und ohn alle Ungelegenheit; darum sich Herr Lobelius nicht unbillich verwundert / warum dieses Gewächses von so wenigen Botanicis gedacht wird.

Centauer ist zweyerley Sorten/ groß und klein/ das grosse wird auch von etlichen Rhaponticum genennet / hat Blätter wie der Nußbaum/und die Knöpffe blühen blau/ die Wurtzen ist dick/ schwer/dreyer Schuh lang/ voller Safft/ einer röthlichten Farbe/ und eines zusammenziehenden süssen und scharffen Geschmacks/ will einen guten feisten Grund / zeucht an sich/ lindert/ eröffnet/ stärcket / heilet; die Wurtzen bleibt zwölff Jahr in ihrer Krafft; der ausgepresste Safft davon dienet wider alles Gifft der bösen Thier / welches auch thut die gepulverte Wurtzen / ein Quintel davon im Wein getruncken / heilet die Schwind- und Lungensucht; diß Pulver auf die bösen Geschwär gestreuet / heilet sie zu.

Durantes schreibt: Diese Wurtzen gestossen/und mit etlichen Stücklein Fleisches in einem Topff gesotten / mache sie alle wieder zusammen wachsen/daß ein Stuck aus allen werde; die Wurtzen in rothen sauren Wein oder in Wegrich- oder Tormentill-Wasser gesotten / und davon getruncken/ stopffe den Bauchfluß und rothe Ruhr.

Das kleine Centauer oder Tausendgülden-Kraut / meistens mit holdseelig-leibfarben Blümlein / wächset überall in unserm Land / hat bisweilen auch geele und weisse Blümlein / hat eine sonderliche Eigenschafft / die verstopffte Leber zu eröffnen; daher von etlichen im Herbst mit Wermuth und Centauer ein herlicher gesunder Wein gemacht wird / der zu vielen innerlichen Gebrechen dienet / und sonderlich den Magen stärcket.

Der Safft dieses Krauts mit Hönig vermischt/ und ausserhalb gebraucht/ ist den Augen gesund/ und nimmt derselben Nebel hinweg; unten am Leibe mit Wolle aufgelegt/hilfft er neben der monathlichen Blumen/auch der Geburt und Bürtel heraus; auf den Nabel gestrichen/ tödtet er die Würm/reiniget die alten Geschwär; grün gestossen und übergelegt / heilet er die frischen Wunden; die davon gesottene Brühe/ die Haut damit gewaschen/ nimmt alle Flecken hinweg; der Wein hilfft der Gedächtnus/ dienet wider die fallende Sucht/ den Schlag/ das Blut-Speyen/ wider die Gelbsucht und das verstopffte Miltz /auch wider die Hectica.

Cerinthe behält seinen Namen fast in allen Sprachen/ ist nicht allenthalben bekannt/ hat eine lange grosse

dicke weisse Wurtzen / daraus vier oder fünff runde Safft-reiche Stengel/einer Elen hoch/rings herum mit länglichten Blättern/ so vornen stumpff/ an dem Stiel etwas breiter/einer grünen schier Himmel-blauen Farb/ hin und her weiß-fleckicht / und ein wenig häricht sind/ haben länglichte gelbe Blümlein/bisweilen auch aussenher etwas Purpur-färbig/wird von den Bienen sehr geliebt; auf die Blumen folgt in besondern Kelchlein ein schwartzer Saame / wie an den wilden Ochsenzungen/ wächst gern in feuchten und fettem Erdreich; die Blätter haben einen Geschmack wie ein neues Wachs; Durantes schreibet / es sey von Natur dem Borrago gleich / habe / auch mit demselben einerley Wirckung und Krafft.

Cap. LXXXVIII.

Gegen Orient: Elatine, Fœnum græcum, Frauendistel/ Frauenhaar.

Elatine ist ein Kraut / das gern in den gebauten Feldern und unter den Habern zu wachsen pflegt/ hat Blätter wie die kleinen Winden / doch kleiner und rundlichter etwas haaricht/ hat subtile Aestlein einer Spannen lang/und derselben fünff oder sechs/allenthalben voller Blätter / an den Aestlein hat es kleine Purpur-farbe Blätter/ mit ein wenig gelb vermenget / nach welchen kleine runde Hülßlein folgen/ in welchen der Saame ist; ist kalter und trockner Natur/u. zeucht/ vermög seines herben Geschmacks/ ein wenig zusamen.

Herr de Serres schreibt / daß die Schnitter / wann sich einer ohngefehr mit der Sichel schneidet/ sich mit Auflegung dieses Krauts heilen / also sey sie zu den gehauenen oder geschnittenen Wunden von sonderbarer Wirckung; das davon distillirte Wasser ist gut für die Kretzen/ Zittracht und Flechten/ heilet die Krebssüchtigen Brüst der Weiber / wehret dem Bauchfluß und dem Brechen/ vertreibt die Wassersucht/und das drey- und viertägige Fieber/ stillet alle Blutflüsse; der Wein/ darinn dis Kraut gesotten/ heilet die Mund-Geschwär/ und wollen etliche er habe alle Tugenden und Wirckungen des Ehrenpreises.

Fœnum Græcum bedarff/ weil es wol bekannt / und in den meisten Gärten/ja gar in die Felder gebauet wird/ keiner fernern Beschreibung / wird im Frühling in fettes Erdreich angebauet/ meistentheils darum/daß man den Saamen in Essig oder Wein aufschwellet/ und denen Kehlsüchtigen und hustenden Pferden / so viel man davon mit drey Fingern fassen kan / unter das Futter vermischt; wiewol es auch sonst zu vielen andern Sachen nützlich ist; ist auch hitzig im andern / und trocken im ersten Grad / reiniget/ vertheilt/ verdauet und erweichet.

Der Saame mit Hönig-Wasser getruncken/ erweichet die innersten Apostemen / machet subtil und dünn / hilfft / mit ein wenig Wasser genommen / allen bösen Feuchtigkeiten des Gedärms hinweg / tilget aus allen Schmertzen der innerlichen Glieder/und heilet die Geschwären der Brust; das Mehl vom Saamen mit Essig und Saliter vermischt / macht das übergrosse Miltz klein; der Schleim vom Saamen befördert den Auswurff / dienet zur engen Brust/ Lungensucht/ Hertzzittern / Miltz/ Grimmen und Nieren-Apostemen/ zum Grieß und Stein/ auch vielen andern Dingen/ davon die Kräuter-Bücher zu lesen.

Frauendistel / Carduus B. Mariæ, Spina alba, Chardon nostre Dame, wird in allen Gärten mit Fleiß geziegelt/ will eine gute und fette Erden / wird im Frühling gesäet / seine Decoction dienet wider den Zahn-Schmertzen/das Magenwehe/das Blutbrechen/ wider die Colica und den Bauchwehe / wider die Melancholie/ die Frayß / das geronnen Blut; das davon gebrannte Wasser / oder der gepülverte Saame/ hilfft für das Stechen / macht weit ums Hertz/ löschet den Durst/ kühlet und eröffnet die Leber und das Miltz/treibet Sand / Harn und Stein/ reiniget die Nieren und Blasen; die Wurtzen auf die Geschwär oder Geschwulsten gelegt / macht sie zeitig; die gesottene Brühe von der Wurtzen in dem Mund warm gehalten / benimmt den Zahn-Schmertzen.

Frauenhaar/ Polytrichon, Adianthum, Capillus Veneris, Cheveux de Venus, das schwartze wird eigentlich genannt Frauenhaar/ und dieses wird am meisten gebraucht; das Weisse wird sonst Mauraten genennet/ wächst an schatigten und sumffichten Orten / auf den Mauren oder an den Bronen / ist einer temperirten Art / vertrocknet/ löset auf/ eröffnet und verdauet/ zieht auch / wann es dürr worden/ ein wenig zusammen/ von dessen Gebrauch stehet pag. 689.

Die Hirten gebrauchen die Mauraute zu allerley Kranckheiten des Viehes / weil es wieder den Gifft / das auf den Wiesen / das Vieh mit dem Graß frist / nützlich ist/ und das Geblüt reiniget/ wird absonderlich wann die Schweine so sehr erkrancken / mit Nutzen gebrauchet/ ist offtermals gut befunden worden.

Der Widertodt hat alle diese Tugenden / sonderlich wider den Stein / wann man das Decoctum davon drey oder vier Wochen continuiret / treibet die Harn-Winde.

Cap. LXXXIX.

Gegen Orient: Geschwulstkraut/ Himmelbrand/ Katzenschweiff und Lunaria.

Geschwulstkraut / oder Wundkraut / Telephium, Fabaria, oder wegen seiner dicken fetten Blätter / Crassula major, Frantzösisch Joubarde des Vignes, weil es gern in den Weinbergen wächset; hat etliche unterschiedene Geschlecht / lieben aber alle feuchten Grund/ und wiewol sie kleine Wurtzen haben / bekleiben sie doch leichtlich/ wann man nur ein davon abgebrochenes Aestlein in einen ihm beliebigen Grund einlegt/ ist einer temperirten Natur/ stillet das Bluten/ heilet die Wunden/ und alle Brüche; zu einem Pflaster gemacht und übergelegt / vertreibt es Vitiligem, Zittrach und die heßliche Gestalt der Haut / wie Durantes schreibet / in sechs Stunden; wann man / nach dem Gebrauch dieses Pflasters/ die Ort mit der Salben von Gersten-Mehl bestreicht/ und beschmieret/ oder an der Sonnen mit Essig reibt/ heilen auch die Fistulen / lindert und legt die Geschwulsten; im Wein oder Wasser gesotten und getruncken / dienet es zu den innerlichen Versehrungen.

Das ausgebrannte Wasser davon getruncken / etliche Tag nach einander / und die zerknirschte Blätter äusserlich auffgelegt/ vertreibt und heilet es die Brüche; der Safft vom Kraut mit Gersten-Mehl vermischet / und wie ein Sälblein gemacht/ und angestrichen/ lindert (wie Tabernæmontanus schreibet) die Schmertzen des Brands/ sonderlich dessen/ der vom Schwefel oder Büchsen-Pulver herkommt.

Telephium, Crassula oder Geschwulstkraut / soll (wie Marinus Schmuck/ Referente Joh. Henrico Seyfried in Medulla Mirabilium Naturæ lib. 2. fol. 717. &c. schreibet) diese Eigenschafft an sich haben: Wann jemand aus einem Hause/ der ein Erb desselbigen ist/ es sey Vatter/ Mutter/ Sohn oder Tochter/ auf einer Reise begriffen / und über bestimmte Zeit ausbleibt/ man auch keine Nachricht ihrenthalben haben kan / ob sie lebendig oder todt sey / so bricht man eâ Intentione einen Stengel von diesem Kraut / und steckt ihn an einen Ort unter des Hauses Dach/ lebt er / so fänget der Stengel an einer Hand lang fortzuwachsen / bleibet auch eine Zeitlang grün / und gewinnet / von oben aus neue Blätlein / die untersten aber beginnen allmählich zu welcken; ist er aber todt/ so welcket und dorret das Kraut gleich. Videtur superstitiosum esse.

D. Thomas Bartholinus in Actis Hafniens. Volum. 1. Observat. 51. ex D. Georg. Wolffg. Wedelio, meldet/ daß die frische Wurtzen dieses Krauts / einem Menschen/ der die goldene Ader hat / zwischen beeden Schultern gehangen wird / die so viel Knotten habe / als der Patient Geschwär leidet/ daß es ohn allen Aberglauben und weitere Umstände/ heile/ wo der Schaden anders nicht schon fistulirt ist / und sagt/ er habe wunderliche / und nie vergebliche Würckungen davon offtermals gesehen; halte dafür/ es werde die erste Species Telephii seyn bey Tabernæmontano, mit weissen gestirnten Blümlein.

Himmelbrand/ Verbascum, Tapsus barbatus. Wollkraut/ Frantzösisch Bouillon Blanc, hat gern steinichten und sandigten Grund; das Decoctum von dem Grund-Gewächse dienet zu allen Husten / Krampff / Zahn-Schmertzen und Gifft.

P. Borellus Cent. 1. Observ. 27. schreibet/ daß/ als ein Bauer am Hälm-klauben von einer Schlangen an dem Magen sey verwundet worden / habe er sich mit zerstossenen Blättern von den Wollkraut in kurtzer Zeit wieder geheilet.

Himmelbrand-Wurtzen im Augusto / von einem solchen Kraut/ das noch keinen Stengel hat/ ausgesetzt/ ausgegraben und am Hals getragen / soll wider den Schlag und Apoplexia ein gutes Præservativ seyn.

Die zerstossene Wurtzen mit Wein getruncken/ stellet den Bauchfluß; der Safft von der Blühe und dem Kraut auf die Wärtzen gelegt/ vertreibet sie/ sonderlich wanns im abnehmenden Monden geschiehet; das Kraut im Wasser gesotten und übergelegt / heilet die Geschwulsten.

Das Wasser von der Blühe säubert das pfinnige und unsaubere Angesicht/ hilfft wider die auffsteigende Lunge/ löschet allen Brand/ ein Tröpfflein in die Augen gethan / stillet das Fliessen und Brennen der Augen / leget das Grimmen/ getruncken auf 3. Loth / Tag und Nacht dreymal; der aus dem Kraut gepresste Safft in vino tenuo & odoro eingenommen / ist nicht allein ein Præservativ vor die Pest / sondern er erledigt auch davon/ wie Hollerius de Peste p. 76. schreibet.

Die Wurtzel wird wider die Quartanam gebraucht / wann man aus der Wurtzen / ehe sie noch Stengel hat / den Safft auspresst / eines halben Loth schwer / gleich im Anfang des Paroxysmi, in Malvasier einnimmt / und solches zum drittenmal wiederholt.

Die Hände/ schreibt Cæsar Durantes, so mit dem Safft dieses Krauts bestrichen und ins Wasser gehalten werden/ ziehen alle Fische zu sich.

Das Wasser aus dem gantzen Gewächs / in dem es in der Blühe ist/ distillirt/ Morgens und Abends auf 6. Loth getruncken/ wird zu dem hitzigen Podagra allen andern Mitteln vorgezogen; wer mehr haben will/ besehe die Kräuter-Bücher / ist leicht an dürre trockene Ort von dem Saamen zu pflantzen.

Katzenschweiff/ Schaffthew/ Equisetum, wächst gern an feuchten Orten / auch unter dem Getrayd; der Safft davon des Tages zwey- oder dreymal einen Löffel voll getruncken / stillet alle Flüsse / wie auch das Blutspeyen und Blut harnen / mit Wein gebraucht/ dient es wider die rothe Ruhr / Darmwehe / eingewurtzte Husten und Keuchen; die Blätter mit Wasser getruncken/ heilen die Wunden der Gedärm und Blasen/ und auch die Darmbrüche zu.

Der ausgepresste Safft in die Nas-Löcher gethan / stillet das Bluten / welches auch das davon distillirte Wasser thut; die Blätter gestossen und zu einem Pflaster gemacht/ heilen die frischen Wunden in wenig Tagen zu / und stillen die Verblutung zugleich; die rauh-

lichten

lichten Blätter werden zum Polieren der Vernis-Arbeit sehr gebraucht.

Lunaria, **Monrauten**/ ist ein klein und niedriges Gewächs/ wächset gern auf den grasichten Gebürgen/ aber nicht an allen Orten/ daher es billich in den Artzney-Garten zu bringen/ ist einer kalten und trockenen Natur; ist ein Gewächs den Lebersüchtigen wohl dienlich/ getruncken/ heilet es die innerlichen Brüche/ zu Pulver gestossen/ und mit herben Wein getruncken/ heilet es die rothe Ruhr/ & menstruorum nimios fluxus; zu Heilung der Wunden gehet es fast allen Kräutern vor. Diß Kräutlein wird allein im Majo und Junio gefunden/ hernach verschwindet es/ daß man nicht weiß/ wo es hinkommen. Von den Alchymisten werden diesem Kraut viel grosse Wirckungen zugeschrieben.

Cap. XC.

Gegen Orient: Melilotus, Mercurialis, Röhrkraut und Sanickel.

Melilotus, **Steinklee**/ wächset gern in den Feldern/ wird aber dennoch nicht überall gefunden; ist einer züsammziehenden/ doch wärmenden und verdauenden Krafft; das Decoctum des Saamens in Wein getruncken/ lindert die Leibs-Schmertzen; weil das Kraut noch jung und zart ist; wie ein Salat gegessen/ ist es dem Magen sehr bequem/ heilet die inwendigen Geschwär/ stärcket das Hirn/ die Gedächtnus und die Glieder/ heilet die Wunden/ ist einer warmen und trockenen Eigenschafft im ersten Grad; in die Fuß-Wasser gelegt/ macht es schlaffen; das davon ausgebrannte Wasser dienet zur Haupt-Hitz und für das Hertz-klopffen.

Der Safft des frischen Krauts mit gesottenem Wein in die Ohren getraufft/ hilfft allen Schmertzen ab; das aus den gelben Blumen distillirte Wasser/ oder derselben ausgepresster Safft/ widerstehet den Entzündungen und Nebeln der Augen; das bekannte Pflaster de Meliloto, erweicht die Erhärtungen des Magens/ der Leber und des Miltzes.

Mercurialis, **Bingelkraut**/ ist von zweyerley Sorten/ aber einerley Wirckungen/ wollen einen guten Grund/ und wachsen gern in den Weingebürgen/ geben aber dem Wein einen unangenehmen Geschmack/ daher sie auch daselbst nicht gern gelitten sind; ihre Decoction führet die Cholera und andere Uberflüssigkeiten aus; der Safft von diesem Kraut/ vertreibt die Wärtzen/ ist einer warmen und trockenen Natur/ im ersten Grad.

Das Wasser/ darinnen der Saame gesotten wird; tilget die Gelbsucht aus; der Safft mit Essig vermischt/ und von aussen aufgelegt/ vertreibt die Gebrechen und Rauhigkeit der Haut; des distillirten Wassers vier Loth/ Morgens nüchtern getruncken/ tilget alle zähe/ grobe und melancholische Feuchtigkeiten aus; der ausgepresste Safft den Tauben in die Ohren getraufft/ und hernach mit alten starcken Wein gerieben/ bringt das Gehör wieder.

Röhrkraut/ Dens Leonis, oder Urinaria, die Franzosen nennens Pisse en lit, ist allenthalben bekannt/ wo es einmal hinkommet/ wird es von seinem wollichten flüchtigen Saamen selbst fortgepflantzt; die gelben Blumen gesotten/ und das Decoctum getruncken/ ist gut für die Wassersucht; zerstossen/ und auf die Geschwulsten übergelegt/ mildern die Härtigkeit; der Safft von den Blattern getruncken/ machet harnen; oder wann sie in Oel gesotten/ und warm über den untern Bauch gelegt werden. Wird im Mayen/ samt den Röhrlein und Blumen distillirt.

Das Wasser ist kalter Natur/ wird nützlich innerlich und äusserlich gebraucht/ für alle hitzige Kranckheiten/ Fieber/ Pestilentz/ unnatürliche Hitz/ Entzündungen und Apostem/ auf drey oder vier Löffel voll davon getruncken/ oder äusserlich auf die erhitzten Glieder gelegt/ oder ein Tüchlein davon genetzt/ und übergelegt/ kühlet auch/ getruncken/ den erhitzten Magen/ löschet den Durst/ benimmt die dürre hitzige Husten/ kühlet auch die entzündeten Augen trefflich/ und vertreibt die hitzigen Augen-Geschwär/ zertheilet die Felle der Augen/ und verzehret alle Mackel und Flecken derselben/ darum auch diß Kraut von etlichen Fellriß genennet wird; das Angesicht damit gewaschen/ macht eine schöne Haut/ lauter Angesicht/ und vertreibt die Pfinnen/ wie Herr Gaulterus Ryff in seinem grossen Distillir-Buch ihm diese und mehr andere Tugenden zuschreibt.

Sanickel/ wird von dem Saamen in den Garten im Frühling fortgebracht/ will eine gute Erden und fleissige Wartung haben/ ererbt den Namen von den Lateinern/ von seiner heisamen Wirckung wegen/ zu alten Wunden; ist warm und trocken im andern Grad. Wer einen bösen Magen hat/ und das Gedärm in ihm verschleimt wäre/ der nehme das Pulver von diesem Kraut/ mische es mit Zucker und süssem Holtz/ und nehme davon Abends/ wann er zu Bette gehet; im Mayen gegraben samt der Wurtzen/ im Wasser gesotten/ und durch ein Tüchlein geschlagen/ diesen Safft mit Rosen-Zucker und ein wenig Hönig vermischt/ laxirt sänfftiglich/ und reiniget wol. Sanickel/ Wintergrün und Sinau gesotten im Wein/ und also getruncken/ resolvirt das geronnene Blut ohn allen Schaden. Diß Kraut wird heilsamlich zu allen Wund-Träncken gebraucht; das Wasser heilet alle äusserliche Wunden von Grund aus/ benimmt das Blutspeyen/ stillet das Grimmen und Leibwehe/ und stopffet allen unmässigen unnatürlichen Blutfluß/ legt auch/ übergelegt/ alle Geschwulsten.

Cap. LXXXIX.

Gegen Orient: Geschwulstkraut/ Himmelbrand/ Katzenschweiff und Lunaria.

Geschwulstkraut / oder Wundkraut / Telephium, Fabaria, oder wegen seiner dicken fetten Blätter / Crassula major, Frantzösisch oubarde des Vignes, weil es gern in den Weinbergen wächset; hat etliche unterschiedene Geschlecht / lieben über alle feuchten Grund/und wiewol sie kleine Wurtzen haben / bekliben sie doch leichtlich/ wann man nur ein davon abgebrochenes Aestlein in einen ihm beliebigen Grund einlegt/ ist einer temperirten Natur/ stillet das Bluten/ heilet die Wunden/und alle Brüche; zu einem Pflaster gemacht und übergelegt / vertreibt es Vitiligem, Zittrach und die heßliche Gestalt der Haut / wie Durantes schreibet / in sechs Stunden; wann man / nach dem Gebrauch dieses Pflasters/ die Ort mit der Salben von Gersten-Mehl bestreicht/ und beschmieret/ oder an der Sonnen mit Essig reibt/ heilen auch die Fistulen/ lindert und legt die Geschwulsten; im Wein oder Wasser gesotten und getruncken / dienet es zu den innerlichen Versehrungen.

Das ausgebrannte Wasser davon getruncken / etliche Tag nach einander / und die zerknirschte Blätter äusserlich auffgelegt/vertreibt und heilet es die Brüche; der Safft vom Kraut mit Gersten-Mehl vermischet / und wie ein Sälblein gemacht/ und angestrichen/ lindert (wie Tabernæmontanus schreibet) die Schmertzen des Brands/ sonderlich dessen/ der vom Schwefel oder Büchsen-Pulver herkommt.

Telephium, Crassula oder Geschwulstkraut / soll (wie Marinus Schmuck/ Referente Joh. Henrico Seyfried in Medulla Mirabilium Naturæ lib. 2. fol. 717. &c. schreibet) diese Eigenschafft an sich haben : Wann jemand aus einem Hause/der ein Erb desselbigen ist/ es sey Vatter/ Mutter/ Sohn oder Tochter/ auf einer Reise begriffen / und über bestimmte Zeit ausbleibt/ man auch keine Nachricht ihrenthalben haben kan / ob sie lebendig oder todt sey / so bricht man eâ Intentione einen Stengel von diesem Kraut / und steckt ihn an einen Ort unter des Hauses Dach/ lebt er / so fänget der Stengel an einer Hand lang fortzuwachsen / bleibet auch eine Zeitlang grün / und gewinnet / von oben aus neue Blätlein / die untersten aber beginnen allmählich zu welcken; ist er aber todt/ so welcket und dorret das Kraut gleich. Videtur superstitiosum esse.

D. Thomas Bartholinus in Actis Hafniens. Volum. 1. Observat. 51. ex D. Georg. Wolffg. Wedelio, meldet/ daß die frische Wurtzen dieses Krauts / einem Menschen/ der die goldene Ader hat / zwischen beeden Schultern gehangen wird / die so viel Knotten habe / als der Patient Geschwär leidet/daß es ohn allen Aberglauben und weitere Umstände/ heile/ wo der Schaden anders nicht schon fistutirt ist / und sagt/ er habe wunderliche / und nie vergebliche Würckungen davon offtermals gesehen; halte dafür/ es werde die erste Species Telephii seyn bey Tabernæmontano, mit weissen gestirnten Blümlein.

Himmelbrand/Verbascum, Tapsus barbatus. Wollkraut/ Frantzösisch Bouillon Blanc, hat gern steinichten und sandigten Grund; das Decoctum von dem Grund-Gewächse dienet zu allen Husten / Krampff / Zahn-Schmertzen und Gifft.

P. Borellus Cent. 1. Observ. 27. schreibet/ daß/ als ein Bauer am Hälm-klauben von einer Schlangen an dem Magen sey verwundet worden / habe er sich mit zerstossenen Blättern von den Wollkraut in kurtzer Zeit wieder geheilet.

Himmelbrand-Wurtzen im Augusto / von einem solchen Kraut/ das noch keinen Stengel hat/ ausgesetzt/ ausgegraben und am Hals getragen / soll wider den Schlag und Apoplexia ein gutes Præservativ seyn.

Die zerstossene Wurtzen mit Wein getruncken/ stellet den Bauchfluß; der Safft von der Blühe und dem Kraut auf die Wärtzen gelegt/ vertreibet sie/ sonderlich wanns im abnehmenden Monden geschiehet; das Kraut im Wasser gesotten und übergelegt/ heilet die Geschwulsten.

Das Wasser von der Blühe säubert das pfinnige und unsaubere Angesicht/ hilfft wider die auffsteigende Lunge/löschet allen Brand/ ein Tröpfflein in die Augen gethan/ stillet das Fliessen und Brennen der Augen / leget das Grimmen/ getruncken auf 3. Loth/ Tag und Nacht dreymal; der aus dem Kraut gepresste Safft in vino tenuo & odoro eingenommen / ist nicht allein ein Præservativ vor die Pest / sondern er erledigt auch davon/ wie Hollerius de Peste p. 76. schreibet.

Die Wurtzel wird wider die Quartanam gebraucht / wann man aus der Wurtzen / ehe sie noch Stengel hat / den Safft auspresst / eines halben Loth schwer / gleich im Anfang des Paroxysmi, in Malvasier einnimmt / und solches zum drittenmal wiederholt.

Die Hände/ schreibt Cæsar Durantes, so mit dem Safft dieses Krauts bestrichen und ins Wasser gehalten werden/ ziehen alle Fische zu sich.

Das Wasser aus dem gantzen Gewächs / in dem es in der Blühe ist/ distillirt/ Morgens und Abends auf 6. Loth getruncken/ wird zu dem hitzigen Podagra allen andern Mitteln vorgezogen; wer mehr haben will/ besehe die Kräuter-Bücher / ist leicht an dürre trockene Ort von dem Saamen zu pflantzen.

Katzenschweiff/Schafftheu/ Equisetum, wächst gern an feuchten Orten / auch unter dem Getrayd; der Safft davon des Tages zwey- oder dreymal einen Löffel voll getruncken / stillet alle Flüsse / wie auch das Blutspeyen und Blut harnen / mit Wein gebraucht/ dient es wider die rothe Ruhr / Darmwehe / eingewurtzte Husten und Keuchen; die Blätter mit Wasser getruncken/ heilen die Wunden der Gedärm und Blasen/ und auch die Darmbrüche zu.

Der ausgepresste Safft in die Nas-Löcher gethan / stillet das Bluten / welches auch das davon distillirte Wasser thut; die Blätter gestossen und zu einem Pflaster gemacht/heilen die frischen Wunden in wenig Tagen zu / und stillen die Verblutung zugleich ; die rauh-

lichten

lichten Blätter werden zum Polieren der Vernis-Arbeit sehr gebraucht.

Lunaria, **Monrauten** / ist ein klein und niedriges Gewächs / wächset gern auf den grasichten Gebürgen/ aber nicht an allen Orten / daher es billich in den Artzney-Garten zu bringen / ist einer kalten und trockenen Natur; ist ein Gewächs den Lebersüchtigen wohl dienlich / getruncken / heilet es die innerlichen Brüche/ zu Pulver gestossen / und mit herben Wein getruncken heilet es die rothe Ruhr / & menstruorum nimios fluxus; zu Heilung der Wunden gehet es fast allen Kräutern vor. Diß Kräutlein wird allein im Majo und Junio gefunden / hernach verschwindet es / daß man nicht weiß / wo es hinkommen. Von den Alchymisten werden diesem Kraut viel grosse Wirckungen zugeschrieben.

Cap. XC.

Gegen Orient: Melilotus, Mercurialis, Röhrkraut und Sanickel.

Melilotus, **Steinklee** / wächset gern in den Feldern/ wird aber dennoch nicht überall gefunden; ist einer zusammziehenden / doch wärmenden und verdauenden Krafft; das Decoctum des Saamens in Wein getruncken/ lindert die Leibs-Schmertzen; weil das Kraut noch jung und zart ist; wie ein Salat gegessen / ist es dem Magen sehr bequem / heilet die inwendigen Geschwär / stärcket das Hirn / die Gedächtnus und die Glieder / heilet die Wunden / ist einer warmen und trockenen Eigenschafft im ersten Grad; in die Fuß-Wasser gelegt / macht es schlaffen; das davon ausgebrannte Wasser dienet zur Haupt-Hitz und für das Hertz-klopffen.

Der Safft des frischen Krauts mit gesottenem Wein in die Ohren geträufft / hilfft allen Schmertzen ab; das aus den gelben Blumen distillirte Wasser/ oder derselben ausgepresster Safft / widerstehet den Entzündungen und Nebeln der Augen; das bekannte Pflaster de Meliloto, erweicht die Erhärtungen des Magens / der Leber und des Miltzes.

Mercurialis, **Bingelkraut** / ist von zweyerley Sorten / aber einerley Wirckungen / wollen einen guten Grund / und wachsen gern in den Weingebürgen/geben aber dem Wein einen unangenehmen Geschmack / daher sie auch daselbst nicht gern gelitten sind; ihre Decoction führet die Cholera und andere Uberflüssigkeiten aus; der Safft von diesem Kraut / vertreibt die Wärtzen / ist einer warmen und trockenen Natur / im ersten Grad.

Das Wasser / darinnen der Saame gesotten wird; tilget die Gelbsucht aus; der Safft mit Essig vermischt/ und von aussen aufgelegt / vertreibt die Gebrechen und Rauhigkeit der Haut; des distillirten Wassers vier Loth / Morgens nüchtern getruncken / tilget alle zähe/ grobe und melancholische Feuchtigkeiten aus; der ausgepresste Safft den Tauben in die Ohren geträufft/und hernach mit alten starcken Wein gerieben / bringt das Gehör wieder.

Röhrkraut / Dens Leonis, oder Urinaria, die Franzosen nennens Pisse en lit, ist allenthalben bekannt/wo es einmal hinkommet / wird es von seinem wollichten flüchtigen Saamen selbst fortgepflantzt; die gelben Blumen gesotten / und das Decoctum getruncken / ist gut für die Wassersucht; zerstossen / und auf die Geschwulsten übergelegt / mildern die Härtigkeit; der Safft von den Blattern getruncken / machet harnen; oder wann sie in Oel gesotten/ und warm über den untern Bauch gelegt werden. Wird im Mayen/ samt den Röhrlein und Blumen distillirt.

Das Wasser ist kalter Natur / wird nützlich innerlich und äusserlich gebraucht / für alle hitzige Kranckheiten / Fieber / Pestilentz / unnatürliche Hitz / Entzündungen und Apostem / auf drey oder vier Löffel voll davon getruncken / oder äusserlich auf die erhitzten Glieder gelegt/ oder ein Tüchlein davon genetzt / und übergelegt/ kühlet auch / getruncken / den erhitzten Magen / löschet den Durst / benimmt die dürre hitzige Husten / kühlet auch die entzündeten Augen trefflich / und vertreibt die hitzigen Augen-Geschwär / zertheilet die Felle der Augen / und verzehret alle Mackel und Flecken derselben / darum auch diß Kraut von etlichen Fellriß genennet wird; das Angesicht damit gewaschen / macht eine schöne Haut / lauter Angesicht / und vertreibt die Pfinnen / wie Herr Gaulterus Ryff in seinem grossen Distillir-Buch ihm diese und mehr andere Tugenden zuschreibt.

Sanickel / wird von dem Saamen in den Garten im Frühling fortgebracht / will eine gute Erden und fleissige Wartung haben / ererbt den Namen von den Lateinern / von seiner heilsamen Wirckung wegen / zu alten Wunden; ist warm und trocken im andern Grad. Wer einen bösen Magen hat / und das Gedärm in ihm verschleimt wäre / der nehme das Pulver von diesem Kraut / mische es mit Zucker und süssem Holtz/ und nehme davon Abends / wann er zu Bette gehet; im Mayen gegraben samt der Wurtzen/ im Wasser gesotten / und durch ein Tüchlein geschlagen/ diesen Safft mit Rosen-Zucker und ein wenig Hönig vermischt / laxirt sänfftiglich / und reiniget wol. Sanickel / Wintergrün und Sinau gesotten im Wein/und also getruncken/ resolvirt das geronnene Blut ohn allen Schaden. Diß Kraut wird heilsamlich zu allen Wund-Träncken gebraucht; das Wasser heilet alle äusserliche Wunden von Grund aus / benimmt das Blutspeyen/ stillet das Grimmen und Leibwehe / und stopffet allen unmässigen unnatürlichen Blutfluß / legt auch / übergelegt / alle Geschwulsten.

Cap. XCI.

Gegen Orient: Satyrum, Schaafgarbe / Sonnenthau und Teschelkraut.

Satyrium, **Stendelwurtz / Knabenwurtz** / sehr vielerley Gattungen und Geschlechte/ soll eine windige Feuchtigkeit bey sich haben/ und daher die Natur ermuntern und stärcken / wird auf mancherley Weiß gebraucht; etliche trincken sie im starcken Wein/ oder Malvasier/ etliche brauchen sie in die Speise/ wird auch in den Apothecken eine Latwerge davon bereitet; etliche geben die runde harte Wurtzen mit Geiß-Milch zu trincken.

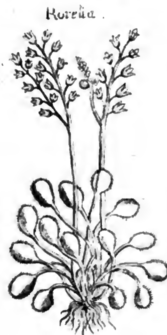
Die Wurtzen zerstossen und übergelegt / reiniget alle böse faule Geschwär und heilet sie / zertheilet die hitzige Geschwulsten / heilet den Brand / stillet das Blut; das Pulver von der Wurtzen im Wein eingenommen/ vertreibt das viertägige Fieber / ante Paroxysmum gebraucht; es soll auch diß Pulver gut seyn den unsinnigen Menschen.

Die Wurtzen gestossen und übergelegt / soll gut seyn wider die Podagramischen Schmertzen; der Safft mit Hönig vermischt und angestrichen / heilet die Augen-Schmertzen geschwind/ und trocknet die darein fallende Flüsse: der Safft soll wider die Frayß eine köstliche Artzney seyn; das Wasser von diesem Kraut stärckt den Magen/ vertreibt die Gelbsucht / und machet harnen/ zweymal des Tages / allzeit auf drey Loth / getruncken; sich damit gegurgelt / heilet die Mundfäule.

Schaafgarbe / Millefolium, wächst lieber im fetten als dürren/ lieber im feuchten als trockenem Erdreich / ist gut für die rothe Ruhr / und stellet allerley zu viel gehende Blutflüsse; das Pulver von dem gedörrten Kraut ist gut wider die alte Husten; der ausgepresste Safft wird wider das Blut-Speyen und Blut-Brechen mit Nutzen getruncken; das Pulver davon zwey Loth/ mit einem Quintlein Bolarmeni, in Kühe-Milch / drey Tage nacheinander getruncken / ist den Blutharnenden sehr bequem: das Kraut mit Wasser oder Essig und Saltz gestossen und getruncken/ bekommt denen wohl/ so hoch herab gefallen sind / zertreibt das verstockte Geblüt; das Kraut frisch oder dürr übergelegt / machet die Wunden/ daß sie sich nicht entzünden; die grüne Bläter/ wie auch die Wurtzen im Munde gekäuet / lindern die Zahn-Schmertzen.

Colerus de Peste cap. 54. fol. 1132. hält die Schafgarben für ein sonderliches Arcanum in Contagions-Zeiten / und bezeuget / daß ihrer viel / sonderlich die Todtengräber (nechst Göttlicher Hülff) mit diesem Kraut viel grosse und erschreckliche Sterben haben überstanden/ und sind alle / die es gebraucht haben / unverletzt geblieben: Man soll (schreibt er weiter) nehmen fünff Blumen Millefolii, des Morgens im Bier kochen / und / tempore Pestis, niemanden aus dem Hause gehen lassen / er nehme dann zuvor desselben Biers drey Löffel voll ein / darnach so rauchet mit denselben Blumen im Hause / das reiniget die Lufft / die Blumen aber sollen im Schatten gedörret seyn; da aber jemand von der Pest befallen wäre / der nehme eine gute Hand voll der Blumen / siede sie im Bier/ und trincke davon/ so schlägt ihm die Pest / oder das Gifft aus / entweder unter den Armen / oder an andern Orten / darauf schlage man alsobald einen Sauertaig/ so zieht es das Gifft aus / darnach kan man täglich einen Trunck von den Schafgarbē-Bier thun. Wer mehr nützliche Dinge wissen will / der besehe Colerum weiter am jetzt-allegirten Ort/ sonderlich von dem Schaafgarben-Essig / der wird also gemacht: Schaafgarben-Blumen abgestreifft / in ein Glas gethan / starcken Wein-Essig darauf gegossen / und neun Tag darauf stehen lassen / darnach diesen Wein-Essig in ein Glas auf andere frische Blumen gegossen / und wieder etliche Tage darauf stehen lassen/ mit diesem Essig mag man ein Schwämmlein befeuchten / und in ein aus Kranaweth-Holtz gedräheten Bisem-Knopff thun / und daran riechen / ist ein herrliches Præservativ, das Gehirn vor Gifft zu verwahren. Diß Kräutlein ist auch gut für alle Fieber.

Das Wasser/ sonderlich wann das Kraut mit Wein gebaitzt wird / und Morgens und Abends eingetruncken / auch sein täglich Tranck damit vermischet wird/ heilet alle innerliche Versehrung / vertreibet den Kindern die Spuhlwürm / erwärmet den kalten Magen/ macht eine gute Farb / und heilet alle Wunden.



Sonnenthau / Ros Solis, Rorella, wächset gern an sandichten und feuchten Orten/ ist einer sehr hitzigen und trockenen Natur / zwischen dem dritten und vierdten Grad / ist derhalben inwendig in dem Leib nicht leicht zu brauchen / und irren diejenigen / nach Dodonæi, Tabernæmontani und Durantis Meynung / sehr / welche das davon distillirte Wasser zur Schwind- und Lungensucht verordnen. D. Joh. Ferdinand Hertod aber in Tartaro-Magiste Moraviæ fol. 127. schreibt dieses vom Sonnenthau oder Rore Solis: Diß Kräutlein hat

hat eine wundersame Art an sich / je wärmer die Jahr-Zeit ist/ und je heisser die Sonne scheinet / je mehr es mit häuffigen Thau-Tröpfflein befeuchtet ist/ welche/ wann man sie gleich herab schüttelt / in einer halben Viertel Stund wieder bethauet stehen wie zuvor; dieser Thau dienet zu allen Gebrechen der Augen / sie entstehen gleich von Flüssen / oder von Hitz und Entzündung / lindert das aus Hitz entstandene Hauptwehe / heilet die Zufälle des Hertzens; den Magen und die Leber/ wann sie erhitzt sind/ kühlet/ es/ tödtet den Krebs/ und ist heilsam wider gifftiger Thier Biß / oder auch wann man Gifft bekommen hätte; dieses Kräutlein / wie Isaacus Hollandus meldet/ wañ man in ein Glas wirfft voll Geträncke/ darinnen Gifft verborgen ligt / so zerspringt es alsobald; wann mans auf einer hartgebährenden Frauen blossen Leib bindet/ so treibt es die Frucht bald heraus. Weiter ist dis Kräutlein auch ein Præservativ für das Hinfallende / den Schlag / und wann das Maul gekrümmt wird; ist so brennend/ daß man mit diesem mit wenigem Saltz vermischten Kraut die Haut aufätzen und Blasen anziehen kan; daher es unter die Caustica zu rechnen ist.

Lobelius aber schreibt das Widerspiel / weil die langwührige Erfahrung weiset / daß sie die zähen/ leimichten und faulen Schleime der Dörrsüchtigen zertheile/ und die natürliche in ihnen fast erstorbene Wärme wieder aufmuntere/ soll sonderlich der alten Leute Spiritus erfrischen / die schleimichten Feuchtigkeiten verdäuen und ausführen / und folge nicht / weil es die Haut aufätze / daß es darum nicht zu gebrauchen/ weil es in dem Leib seine Action verrichte / wie der Meer-Zwiebel/ Zwiebel/ Knoblauch/ Rauten/ Senff/ und dergleichen scharffe Dinge / die gleichermassen die Haut aufätzen / nichts desto weniger aber inwendig zu brauchen sind.

Teschelkraut / Pursa Pastoris, wächst allenthalben/ auch an dürren Orten / und bey den alten Gebäuen/ daher unnöthig/ es in die Gärten zu bringen; ist kalter und trockner Natur / doch zieht es auch zusammen und stopffet; das Pulver von den gedörrten Blättern in rothen Wein / oder Regenwasser / in welchem ein glühender Stahl abgelöscht worden / gesotten / und getruncken / stillet neben den Bauchflüssen auch das Blut-Harnen / übermässige Weibs-Blumen/ und dienet sonst zu allen innerlichen Gebrechen des Leibes; die gesottene Brühe der Blatter mit Wegricht und Bolarmeni, in Regenwasser bereitet/ stillet das Blut-Speyen und die rothe Ruhr; der Safft des Krauts in die Nasen-Löcher gethan / stillet das Bluten / und reiniget die frischen Wunden / mit rothen Wein gebaisst und distillirt/ stillet es die Blutflüsse noch kräfftiger/ heilet alles/ was innerlich im Leib zerbrochen/ beschädigt oder versehrt ist / wann man allzeit drey oder vier Loth Morgens/ Mittags und Abends trincket/ und seinen gewöhnlichen Tranck damit vermischet.

Cap. XCII.

Gegen Orient: Thalictrum, Wegricht und Wegtritt/ oder Polygonum.

Thalictrum, oder Regina prati, weil es seinen gewöhnlichen Stand in den Wiesen pflegt zu nehmen / ist einer abstergirenden und reinigenden Eigenschafft/ seine Blätter gestossen/ und zu einem Pflaster gemacht/ heilen die alten Geschwäre und Schäden gewaltig zu / und meldet Durantes von diesem gantzen Gewächse/ daß es in die Kammer aufgehenckt/ oder am Halse getragen/ die Geburt der schwangern Frauen in Mutterleib vor aller Gefahr bewahre ; die Wurtzen in die Laugen gelegt/ bringt alle Läuse um; das aus den Blättern und Blumen gebrannte Wasser mit leinenen Tüchlein übergelegt/ heilet alle alte Geschwär u. Schäden zu. Dis Gewächse hat Stengel wie die Rauten/ mit viel glatten und gleichsam eckichten Aesten erfüllet/ die Blätter sind schier wie am Coriander / doch etwas feister und länger/ rings herum zerkerbt/ und auswendig mehr grün/ als inwendig; die Blumen sind äherricht/ mosicht/ klein und einer weiß-bleichen Farbe/ auf welche dreyeckichte Hülslein erfolgen/ die den Saamen in sich halten; die Wurtzel ist rund/ auf die eine Seiten gekrümmt/ und gelb mit vielen Zasern.

Wegricht / Plantago, ist spitzig und breit/ kleiner und grosser Gattung/ allenthalben so bekannt / daß es unnöthig ihn zu beschreiben/ wächst überall.

Der Saame von dem breiten Wegricht im Junio / wann er noch grünlicht/ nicht gar zeitig / doch vollkommen ist/ gibt den Sang-Vögeln/ als Canari-Vögeln/ Stieglitzen und andern / eine angenehme Speise/ fressen ihn so gern als die Hühnerdarm/ und ist ihnen gesund.

Der Wegricht kühlet und trocknet im andern Grad/ und zieht zusammen / darum wird er nützlich zu allen bösen faulen und fliessenden Schäden gebraucht/ stillet das Blut/ stopffet die rothe Ruhr/ mit Essig gekocht und gegessen/ oder das Pulver davon eingenommen; mag auch aufgelegt werden über den Brand/ hitzige Apostemen/ Geschwulsten und Kröpffe; sein Safft in die Fistuln getropfft / heilet sie; in die Augen/ reinigt sie; in die Ohren / legt ihre Schmertzen/ öffnet Leber / Miltz und Nieren / und kühlet sie; heilet auch die von rasenden Hunden gebissene Wunden/ über die Wunden gelegt; das Kraut auf die Fußsolen gelegt/ heilet die müden und geschwollenen Füsse; die Blätter mit Saltz gestossen und übergelegt / lindert die hefftigen Schmertzen des Podagra ; der Safft vertreibet das Keuchen: das Wasser davon gebrannt/ wann er in der Blühe ist/ stopfft alle hefftige Bauchflüsse/ insonderheit die rothe Ruhr/ und heilet alle Versehrungen des Leibes; in Paroxysmo Febris tertianæ einen guten Löffel voll getruncken / kühlet es die Hitz / und treibt die gifftige böse Materi aus durch den Schweiß / heilet auch/ übergelegt/ alle gifftige Biß/ ist gut/ die Wunden damit gewaschen und eingesprützt/ und dienet sonst zu vielerley Gebrechen und Schäden.

Wegtritt / Polygonum, wird nicht in die Gärten gepflantzet / sondern als ein Unkraut ausgejetten und

heraus geworffen/ da es doch in der Medicin ein vortreffliches und nutzliches Gewächse ist; wächst schier überall auf den Wegen und wüsten Orten/ und wird allenthalben mit Füssen getretten/ daher es auch den Namen hat/ wächst sonderlich gern an feuchten Stätten; ist feuchter und kühlender Eigenschafft/ ist bequem für das Blut-speyen und rothe Ruhr/ heilet die schwürigen Ohren/ löschet das Rothlauff/ und heilet alle hitzige Geschwär; seine Blätter im rothen Wein gesotten und getruncken/ wird wider alles Gifft der Schlangen gerühmet/ und zu den Fiebern/ eine Stund vor dem Paroxysmo gebraucht/ treibet das Gifft und den Stein gewaltig aus/ und treibt die Würme aus dem Leib; das Wasser reiniget alle Glieder des Harngangs vom Sand/ Gries und Schleim/ heilet alle innerliche Versehrungen/ kühlet und heilet alle Schäden Membrorum genitalium, den Mund damit gewaschen/ löscht es alle Entzündungen und Schäden des Mundes und Zahnfleisches/ befestiget die Biller und Zähne/ und säubert sie von aller Fäulnus.

Kräuter gegen Mittag.

Cap. XCIII.

Alant/ Andorn/ Antirrhinon, Botrys, Cardobenedict.

Alant/ Enula, Campana, Holenium, wächst in allem Erdreich/ hoch oder nieder/ feucht oder trocken/ wird meistens in die Gärten von den Beyschößlingen fortgepflantzt/ und die Beysätze mit der Wurtzen geschicklich abgetheilet; die Wurtzen wird allein zu der Medicin gebraucht/ im Frühling und Herbst gegraben/ scheiblicht zerschnitten/ und in schattichter Lufft aufgedörrt; man muß sie ausgraben/ ehe der Stengel sich aufrichtet; ist warmer und trockner Natur/ doch mit Feuchtigkeit vermischet/ eröffnet/ verdauet und zertrennet/ darum es den kalten Magen und für das Keuchen wol dienet; im Wein oder Most gesotten/ stillet die Husten und das beschwerliche Athemen.

Drey Loth rein gestossen Alant-Pulver mit einem halben Pfund geläuterten Hönig zu einer Latwergen gemacht/ ist eine heilsame Artzney wider die Husten/ Heiserkeit/ Enge der Brust/ Keuchen/ Seitenstechen præservirt zur Infections-Zeit/ trocknet und reiniget den Magen von bösen Feuchtigkeiten/ stillet das Blut-Speyen und Auswerffen; darzu auch der gemachte Wein und Wasser dienet.

Alant ist gut wider alle Gebrechen der Lungen/ Seitenstechen/ Stein/ Gifft/ und Verstopffung der Weiblichen Blumen; die Wurtzel in Zucker condirt/ widerstehet der Pestilentz/ und aller gifftigen Thiere Biß; das Pulver mit Zucker gemengt/ und offt ein wenig davon gebraucht/ reutet aus die alte Husten/ und hilfft den faulen Materien der Lungen/ Gebärmutter/ und andern innerlichen Gliedern/ von innen heraus; befördert/ nach dem Nacht-Essen/ nicht allein die Däuung/ sondern hilfft auch dem verstopfften Stuhlgang fort; nüchtern gegessen/ befestet er die Zähne.

Der ausgepreste Safft der frischen Wurtzen gesotten/ vertreibt die Würme des Leibes; der Alant-Wein macht ein scharffes Gesicht/ dienet zur Lungensucht/ zum Grieß/ zur Mutter/ zu den Harnwinden/ für den Krampff und Podagra/ in vergiffter Lufft/ und zu allen andern Gebrechen/ dafür der Alant gut ist; macht eine gute Stimme/ stärckt das Hertz und kalten Magen/ zu erharteten Miltz/ und sind seiner Tugend alle Kräuter-Bücher voll.

Das aus der Wurtzen gedistillirte Wasser dienet zu allen vorigen/ reiniget das Angesicht/ und vertreibet alle Flecken; die aus Schweinen-Schmaltz und dieser gestossenen Wurtzen gemachte Salben/ reutet den Grind ohn alle Gefahr aus; eben diese Wurtzen gestossen/ und mit Hönig zu einer Salben gemacht/ heilet die alten Geschwär und Krebs-mässige Schäden zu.

Kraut und Wurtzen gesotten/ und auffgelegt/ sänfftigen die hefftigen Hüfft-Schmertzen; wenn man die gifftigen Wunden und Stich/ mit diesem Safft oder der gesottenen Brühe wäschet/ und das Kraut frisch darüber legt/ ziehet es alles Gifft aus/ und heilet die Wunden.

Andorn/ Marrubium, wächst an allen Orten/ auch zwischen dem alten Gemäuer/ wird vom Saamen leichtlich erbauet; das Decoctum dieses Krauts mit Hönig/ hilfft für den kurtzem Athem/ macht Auswerffen/ schärfft das Gesicht/ treibt die Affter-Geburt; der Safft davon mit Rosen-Oel in die Ohren geträufft/ lindert und legt ihre Schmertzen; wird vom Ende des Mayens bis zu Ende des Brachmonats gesammlet/ eröffnet die verstopffte Leber und Miltz/ reinigt die Brust und Lungen; aus den grünen mag man den Safft/ und von den dürren Blättern das Pulver brauchen/ eingenommen/ lindern sie das Seitenwehe; in die Lauge gethan/ heilen sie den Grind und aufgebrochene Häupter.

Wer sich müde hat gegangen oder überarbeitet/ nehme dieses Krauts Safft mit Rosen-Oel vermengt/ und bestreiche sich damit; ist auch gut wider die Colica. Columella sagt/ daß der im Herbst davon bereitete Wein köstlich sey/ alle innerliche Glieder zu reinigen/ und offen zu behalten.

Antirrhinon, Orant, Daurant, wird von vielen dafür behalten/ es widerstehe dis Kräutlein aller Zauberey/ und erzehlt Camerarius in seinem Teutschen Matthiolo, er habe selbst gesehen in eines Herren Schloß/ von einem Ketten-Hund/ der sonst/ wann er fremde Leute sahe oder spühret/ stetigs bellte/ daß selbiger acht Tage lang stumm geblieben/ dieweil man aber vermeynte/ der Hund wäre von bösen Leuten verzaubert/ oder/ wie sie es nennen/ besprochen worden/ damit sie im Schloß etwas stehlen könnten/ habe man ihm Daurant in die Hunds-Hütten gelegt/ so habe der Hund bald darauf wieder gebellet. Dis Krauts gibt es dreyerley Sorten/ grosse/ mittlere und kleine/ blühet bleich/ Purpur-farb und gelb/ das grosse (Löwen-

haupt

haupt genannt) wird in die Gärten gepflantzt/ man findet sie auch in den Feldern/ sonderlich die sandicht sind; die Weiber sieden dis Kraut/ so wol frisch/ als ausgedörrt/ mit Wasser und Alaun/ und machen also Leinwath und Schleyer schön starck damit/ darum wird es Stärck-Kraut genennet. Dioscorides saget/ so jemand dis Kraut anhänget/ soll ihm keine Zauberey oder Gespenste schaden; ist feuchter und warmer Complexion, hat sonst in der Artzney keinen Gebrauch/ als was ihm theils Meynung/ theils Aberglauben zuschreibet; man glaubt/ wer das Kraut bey sich trägt/ soll schöner und holdseliger werden/ und soll ihn jedermann lieb uud werth haben/ es soll auch ein solcher verwahret seyn/ daß er nicht durch Philtra zur Lieb möge gereitzt und angetrieben werden.

Botrys, **Traubenkraut**/ Frantzösisch Millegraine, hat Blätter wie das Eychen-Laub/ allein länglichter/ das gantze Gewächs ist allenthalben etwas hartzicht; die Blumen stehen Trauben-weise beysammen/ sind bleich-gelb/ wie auch das gantze Gewächs grüb-gelblicht ist; bisweilen auch etwas röthlich sich zeiget/ hat einen scharffen/ doch nicht unangenehmen Geruch/ wächst an den Ufern und fliessenden Wassern.

Das Decoctum davon ist dem Hertzen sehr bequem/ und hilfft denen schwer-Athmenden/ treibet die Monat-Zeit und den Urin/ wärmet/ trücknet/ eröffnet/ zertrennet/ abstergiret und reiniget alle grobe und zähe Feuchtigkeiten der Brust; im Wein gesotten und getruncken/ hilffts für das Keuchen/ und heilet alle innerliche Geschwär; das Pulver des gedörrten Krauts/ mit gesottenem Wasser von Süssen-Holtz getruncken/ vertreibet die Schwindsucht/ Lungen-Gebrechen/ und Eyter-Speyen; das dürre Kraut zwischen dem Gewand und Kleidern gelegt/ bewahrt dieselben vor den Schaben/ und macht ihnen einen guten Geruch: das aus dem gantzen Gewächse/ wann es in der Blühe ist/ distillirte Wasser/ ist eine sondere Artzney zur Brust/ Urinam & menstrua promovet.

Cardobenedict/ Carduus sanctus & benedictus, gesegnete Distel/ will einen guten Grund haben/ und wird jährlich im Frühling angebauet/ ist so bekannt/ daß es fernerer Beschreibung nicht bedarff; benimmt das Haupt-wehe/ stärckt die Gedächtnus/ nimmt weg den Schwindel/ vertreibt die Röthe und das Beissen der Augen/ zermalmet den Stein/ hilfft für das Abnehmen/ hilfft auch für das viertägige Fieber/ & tempore Infectionis, ist gut für den Krebs/ solchen mit dem Decocto gewaschen. Matthiolus schreibt/ es sey einem Weib die Brust von dem Krebs/ bis auf das Bein/ ausgefressen/ und also wieder geheilt worden/ daß man das Kraut gesotten/ den Schaden allzeit ausgewäschen/ und folgends das Pulver darein gestreuet worden sey; mit Theriac eingenommen/ machet es Schwitzen/ und treibet aus das gegessene Gifft.

Das Pulver von Blättern mit Wein getruncken/ verzehret die Phlegmatische Feuchtigkeiten des Magens/ reiniget das Geblüt mit samt der Brust.

Das distillirte Wasser ist gut wider alles Gifft/ und schreibt Durantes, daß/ als einem Knaben/ der mit offenem Mund geschlaffen/ eine Schlange in den Leib gekrochen/ durch Gebrauch dieses Wassers/ dieselbe gleich durch den Afftergang wieder sey heraus gekrochen; reutet aus alle Fieber/ und hilfft den Kindern der fallenden Seuche ab; die haarichte Wolle der Blumen ausserhalb aufgelegt/ heilet die Wunden.

Herr Johann Adam Weber erzehlet ex Patre Athanasio Kirchero folgendes Recept: Nimm ein halb Quintlein Cardobenedicten-Saltz/ und schütt es in ein Glas voll distillirt Cardobenedicten-Wasser/ gibs zu früh einem Krancken/ wann er nüchtern ist/ bedeck ihn wol im Bette/ daß er desto besser schwitzen möge/ und halte damit zwey oder drey Stund an/ so wird ihn das Fieber verlassen; doch soll man dem Patienten vor Gebrauch dieses Recepts vorher/ wann ihm das Fieber ankommt/ zur Ader lassen/ worauff das Fieber nachlassen und aufhören wird.

Cap. XCIV.

Gegen Mittag: Eberwurtz/ Ehrenpreiß/ Eysenkraut/ Filipendula.

Eberwurtz/ Chamæleon albus, so die Frantzosen Charline nennen; weil Kayser Carl der Grosse durch diese Wurtzen/ die unter seinem Kriegs-Heer eingerissene Pest einsmals curirt hat/ wächset gern in steinichten rauhen Gebürgen/ und liebt den Sonnenschein; ist warm im andern/ und trocken im dritten Grad. Der Safft dieser Wurtzen mit ein wenig Wein getruncken/ tödtet und treibt aus die Würmer im Leib; die Wurtzen gepulvert/ und eines Quintel schwer zur Infections-Zeit/ wann einem ein Schauer ankommt/ mit Wein; oder/ wofern es mit gäher Hitz kommt/ mit Essig eingenommen/ soll gar bewährt seyn/ daß sie scharff/ subtill und kräfftig ist/ Gifft auszutreiben.

Die Wurtzen wird wie Citronen in Zucker condirt und gegessen/ ist ein treffliches Præservativ in Sterbens-Läufften/ sich damit zu versichern. Die Wurtzen bey sich an dem Leib getragen/ hat die Natur/ daß sie den Menschen gewaltig stärckt; man sagt/ wann man diese Wurtzel einem Pferd in das Mundstuck einflechte/ und also neben andern über Land reise/ soll es den andern neben ihm gehenden Pferden alle Krafft benehmen/ und sie matt und müde machen; daher es unter den Reutern für ein verbottenes Stücklein gehalten wird.

Die Wurtzen mit Gersten-Mehl/ Wasser oder Oel vermischt/ tödtet die Hunde/ Schwein und Maulwürffe. Der Leim so bisweilen in dieser Wurtzen wird gefunden/ ist zwar ein Gifft/ und gleichwol in geringer Dosi genommen/ zu der Schlaffsucht fast gut/ deswegen die Candiotischen Weiber/ wann sie etwann eine Arbeit vorhaben/ und die Nacht darzu bedörffen/ im geringen Gewicht davon/ nach dem Abend-Essen/ einnehmen.

Ehrenpreiß/ Veronica, sind unterschiedlicher Gattungen/ doch von einerley Wirckung/ wächset überall

gern / ist einer zusamm-ziehenden warmen und trocke-nen Eigenschafft; der meiste kriecht auf der Erden / eine Art aber stehet gerad in die Höhe mit schönen liecht-blauen Blümlein / doch wird der kriechende am meisten gebraucht.

Hr. de Serres schreibt / es sey gut wider den Aussatz / und sey vor alten Zeiten ein König in Franckreich dar-durch erledigt worden; soll auch ein besonders Mittel seyn / die Wolff-Bisse zu heilen / welches durch ei-nen Hof-Jäger in Franckreich / der einen vom Wolff gebissenen und entlauffenden Hirschen diß Kraut essen / und darauf Lust-Sprünge thun gesehen / sey aufge-merckt worden. Ist / auch getruncken / gut wider die Lungen-Geschwär; das mit Wein eingebaisste Was-ser vier Loth mit ein wenig Theriac eingenommen / wird in Pestilentialischen Fiebern gerühmt / und treibt al-les Gifft / und andere böse Feuchtigkeiten durch den Schweiß von dem Hertzen aus. Eben diß Wasser auf drey Loth getruncken / vertreibt den Schwindel / stärckt die Gedächtnus / reiniget das Geblüt / hilfft der Harn-Blasen und Gebähr-Mutter alles Unraths ab / und vertilget gleichfalls den Stein / vertreibt den Husten und Keuchen / daher sie auch den hustenden Schaafen mit Saltz nützlich gegeben wird.

Das Kraut von aussen übergelegt / vertheilt alle Geschwulsten des gantzen Leibes und Halses / heilet alle Wunden; gepulvert und eines halben Loth schwer mit halb so viel Theriac im weissen Wein gebraucht / hilfft zur Infection-Zeit. Das Wasser wird im An-fang des Brach-Monats ausgebrennt / vorher vier und zwantzig Stund in Wein gebaisst / bleibt zehen Jahr in seiner Krafft / heilt alle Biß der gifftigen Thier / und praeservirt vor der Pest.

Das Decoctum von Ehrenpreiß ist ein vortreffli-ches Remedium wider den Stein / wann es eine Zeit-lang gebraucht wird / wie D. Joachimus Georg. Elßner in Miscellaneis Curiosorum Naturae Anni 1670. Ob-serv. 170. fol. 245. bezeuget.

Eysenkraut / Verbena, ist einer warmen und trocke-nen Natur / wächst überall. Die Alten haben viel selt-same und aberglaubische Meynungen davon gehabt; es hat lieber feuchten als dürren Grund; das Männ-lein hat blaue / das Weiblein gelbe Blümlein / sind aber von gleicher Wirckung; die zerquetschten Blätter mit Essig / helffen / übergelegt / dem Rothlauff ab; mit Ro-sen-Oel heilts die Wunden; die Decoction davon ist gut für die Mund-Fäule. Die Wurtzen gepülvert und getruncken / vertreibt den Stein; der Wein / dar-inn diß Kraut gesotten ist / wird zu allen innerlichen Leibs-Gebrechen gerühmet / eröffnet die Verstopffung der Leber / Nieren und Lungen. Die Blätter 40. Tag nacheinander / alle Morgen ein Quintlein / in 18. Loth vierdigen Weins nüchtern getruncken / reutet die Geel-sucht aus.

Durantes schreibt / das dritte Gleich oder Glied seines Stengels / von unten hinaufwärts gezehlet / mit samt den Blättern / wird zu den drittäglichen Fiebern / wie auch das vierdte Glied zu den viertäglichen gerüh-met; das davon distillirte Wasser vertreibet die Würm / stillet das Keuchen / heilet die Schwindsucht und Lun-gen-Geschwär / macht eine schöne gesunde Farb / stärckt Leber / Magen / Miltz / Blasen und Nieren / und hilfft denselben alles zähen Schleims ab / daraus der Stein wird erfrischet und erkläret die Augen / und heilet alte Schäden.

Filipendula, **rother Steinbrech** / hat Blätter wie die Pimpenellen / an einem langen Stengel mit weissen Blümlein / die Wurtzen hat viel Knöpfflein an dünnen Fäsern hangend / wächst gern in den Wiesen und freyen Feldern / wird allein zwischen dem Majo und Junio ge-funden / ist warm und trocken etwas mehr als im ersten Grad. Die Wurtzen mit Wein getruncken / zerbricht und treibt aus den Nierenstein / hilfft dem verstopfften Urin fort / tilget die Geelsucht / vertheilet die Magen-Winde / und hilfft für die Engbrüstigkeit / und für alle aus Kälte entsprossene Kranckheiten.

Cap. XCV.

Gegen Mittag: Gamanderlein / Gnaphalium, Grundwurtz / Guldengünsel und Goldwurtz.

Gamanderlein / Chamaedrys, oder Quercula minor, weil die Blümlein einem Eychen-Laub gleichen / hat Purpurfarbe / bisweilen auch blaue holdselige Blümlein / wächst gern an rauhen und dür-ren Orten / und wo es einmal einnistet / vermehret es sich selbst gar gerne / wird zu Ende des Mayens zum Di-stilliren gesammlet / ist warm und trocken im dritten Grad. Das Kräutlein mit Baum-Oel gestossen / und auf die Wunden gelegt / heilet sie / wie auch die alten Schäden; wem die Augen wehe thun / der stosse die-ses Kräutlein / und lege es über Nacht auf die Augen. Die Decoction, davon getruncken / ist gut für die Husten / und das erhärtete Miltz zu erweichen / auch denen / die einen Anfang zur Wassersucht besorgen. Diß Kraut mit Feigbohnen-Mehl / Saltz-Wasser und Essig gekocht / vertreibt die Schuppen aus Haar und Bart / ist auch sonst zu vielerley Gebrechen dienlich / wie aus den Kräuter-Büchern zu verneh-men.

Gnaphalium, **Ruhrkraut** / Tabernaemontanus zehlt dessen achterley unterschiedene Gattungen; ziehen zusammen und vertrocknen / daher sie auch alle für die rothe Ruhr nutzlich gebraucht / und im sauren rothen Wein getruncken werden.

Matthiolus sagt / der Safft sey gut / mit Milch und Wein vermischt / wider die Angina, wann man sich da-mit gurgule.

Dodonaeus schreibt / daß sein distillirtes Wasser gut sey / auf die Brüste mit einem feuchten Tüchlein gelegt / wider den Krebs / etiam menstrua nimis profluentia sistit; das davon gemachte Pulver dient wider alle Bauchflüsse und Schmertzen des Gedärms; dienet auch ausserhalb / wie Durantes sagt / zu den faulen Ge-

schwären /

schwären/und wird den Kindern wider die Würme/an den Hals gehenckt. Das Eychstättische Buch gibt uns auch zu sehen eine andere Art/ Gnaphalium latifolium peregrinum.

Grindwurtz / Menwelwurtz/ *Rumex , Lapathum*, ist von allerley Gattung/ wächst gern auf ungebaueten Feldern/theils auch an feuchten Orten/ist einer vermengten temperirten Natur/ digirirt und verdäuet mässiglich ; der Saame zieht ein und zusammen / die Blätter aber erweichen. Der Wein getruncken /darinnen dieser Saame gesotten hat /vertreibt die Geelsucht; der Wein aber / darinn die Wurtzen gesotten / bricht und treibt aus den Nierenstein / welches das Pulver von der Wurtzel / mit Zucker gemischt und eingenommen / auch vermag. Die Blätter oder Safft davon / oder das distillirte Wasser / heilen allen Grind und Rauden; die Wurtzel gepulvert und mit Essig zu einer Salben gemacht/ heilet die Zittrachmal und Flechten; der Safft mit ein wenig Schwefel applicirt/ heilet den Aussatz; das distillirte Wasser davon/nimmt alle Blätterlein und Pfinnen des Angesichts hinweg; die Wurtzen in Wein gesotten / zerstossen / und auf die Kröpffe gelegt /vertheilet und heilet sie.

Gulden günsel/*Consolida media*, hat grössere und längere Blätter als die Braunellen / einer Purpurbraunen Farb wie das Cyclamen, einen viereckichten holen haarichten Stengel / blühet Himmelblau / mit geährten Gipffeln / wächst auf den Wiesen und in den Gärten ; wird so wol zu den frischen Wunden / als auch zu den alten Schäden / wie die Braunellen / mit guten Nutzen / auch zu allen Wund-Träncken sehr gebraucht/ damit sie mildern/ reinigen / und heilen ; sind auch gut/ die Mund - Fäulen zu heilen ; die Brühe davon wird auch getruncken in hefftigen Leibwehe/Grimmen und Darmgicht. Man kan sie vom Saamen oder durch Stöcklein in die Gärten ziegeln/ blüht zu Ende des Aprils / der Saame wird im Brachmonat gesammlet/ sind von vielerley Arten/ aber alle gut und wol zu gebrauchen.

Orabanche , **Sommerwurtz/ Goldwurtz**/ à quibusdam, ist halb ein Kraut / und halb ein Schwammen-Gewächs/ ist ein rauher/ feister/ röthlichter Stengel / hat bleich-gelbe Blumen und Fingerdicke Wurtzen ; so der Stengel verwelckt/ wird die Wurtzen hohl; man sagt / wann die Kühe davon fressen/ so stieren sie bald darauf/ wie es die Hirten aussagen und glauben ; wächset gern unter dem Getrayd/ sonderlich unter den Hülsen - Früchten/ als Erven/ Erbsen/ Linsen und dergleichen / vertilget aber dieselben / daher es auch den Namen trägt ; ist kalt und trocken im dritten Grad / wiewol etliche setzen im ersten Grad ; wird roher oder gesotten gegessen wie der Spargel mit Baum-Oel / Saltz und Essig / sonderlich wann sie noch jung und zart sind ; wann man sie mit andern Leguminibus siedet/ kochen solche geschwinder. Cæs. Durantes schreibt/ wann die Bauren in Italia dieses Kraut aus ihren Aeckern vertreiben wollen/so stecken sie vom Oleander-Baum/ auf jedes Ecke/ ein Zweiglein ein/ davon soll es vergehen.

Et nunc multa latent , quæ postera deteget ætas.

Cap. XCVI.

Gegen Mittag: Hertzgespann / Hohlwurtzel / Hundszungen und St. Johannes-Kraut.

Hertzgespann / Cardiaca, auch **Hertzgesperr**/ Frantzösisch Agripaume, sind dreyerley Gattungen/ wie bey dem Tabernæmontano zu sehen / deren aber die zwey letzten nicht bey uns/ sondern in Syrien zu finden : das erste aber wächst auf den grossen Plätzen / an den Strassen / Zäunen/ und um die alten Mauren/ ist eines sehr bittern Geschmacks/ warm im andern / und trocken im dritten Grad ; das Kraut dienet zum Hertzklopffen / wird auch zu dem Krampff und der Frayß gebraucht / eröffnet alle Verstopffungen / treibt den Urin & menses, reinigt die Brust und Nerven / macht die grobe und dicke Feuchtigkeiten subtil und dünn / und tödtet die Würme ; das Kraut gedörrt/ gepulvert/ und eines Quintels schwer im Wein getruncken / befördert die Geburt über die massen sehr / wie Durantes bezeuget.

Es soll auch den Stein und Gries fortreiben; die Blätter in Wermuth-Oel / oder bitter Mandel-Oel gesotten und auf den Nabel gelegt/ tödtet es die Würme; das distillirte Wasser wird den Kindern für das Hertz-zittern gebraucht.

Hohlwurtzel / Osterlucey/ Aristologia , longa & rotunda, die lange / als das Männlein/ wird so wol als das Weiblein / im Frühling in die Gärten gesäet/ und kriecht die Wurtzen unter der Erden immer fort/ und vermehret sich gerne/ ist nicht so kräfftig / als die runde / und etwas schwächer/ die runde aber wächst sonst auch gern auf den Feldern und Wiesen / hat gern guten Grund und Schatten / ist warm im dritten/ und trocken im andern Grad / reiniget/ vertheilet und zertrennet.

Die Wurtzel mit Myrrhen und Pfeffer im Wein gesotten/ und der Wein getruncken/befördert die Menses, wie auch die Geburten und Secundinas ; allein im Wein gesotten / dienet sie wider den gefährlichen Krampff/ Brüche/ Keuchen/Klugsen des Magens/Erstarren/ Gebrechen des Miltzes/ Seiten-Schmertzen/ und alle Kranckheiten der Leber und der Lungen ; über eine Wunden gelegt/ zeucht alle böse Materien/ Eyter / Pfeil/ Dörner/ Spitzen und Spänlein heraus ; mit Veyel-Wurtzen und Hönig in einem Pflaster gemacht/ befördert das Fleisch - wachsen in den Wunden ; das Pulver davon in die Fisteln gelassen/ heilet sie.

Die Wurtzen gepulvert / und in Essig gesotten/ die Zähn damit gerieben und die Büller/ macht sie sauber/ daß sie nicht faulen ; mit Wasser und Hönig vermischt/ und in die Ohren gelassen / reiniget und heilet die Geschwär/ und stärcket das Gehör.

Plinius schreibt / daß die Fischer in Campania die Wurtzen stossen / mit Kalch vermischen/ und Kügelein daraus machen / davon die Fisch daumisch / und mit Händen gefangen werden.

Es ist noch eine Art der Hohlwurtzen / Aristologia Clematites genannt / die auch fast diese Wirckungen hat / aber etwas geringer.

Hundszungen / Cynoglossa, wächst gern an sandichten Orten / ist kalter und trockener Natur im andern Grad; die Wurtzen in Wein gesotten / und den Wein Morgens und Abends getruncken / befördert den Stuhlgang / ist gut wider die rothe Ruhr und zu allen Catharren. Die Blätter zerknirscht und mit frischem Schweinen-Schmaltz geröstet / ist gut / so jemanden ein rasender Hund gebissen / oder er sonst vom Brand Schaden genommen hätte. Das distillirte Wasser ist eine besondere Artzney wider die Frantzosen und Feigwartzen / auch die goldene Ader zu heilen / welches auch die unter Aschen gebratene und zerstossene Wurtzen mit Sauertaig oder Mehl gleichmässig verrichtet.

Die Wurtzen der Hundszungen ist zu gewissen Zeiten im Sommer röthlicht / und alsdann in Oesterreich rothe Wurtzen genannt / davon man die in vielen äusserlichen und innerlichen Zuständen berühmte rothe Salben zu machen pfleget.

St. Johanns-Kraut / Hypericon perforata, wird auch von etlichen Hartheu genennet / die Frantzosen heissens Mille Pertuis, ist ein gantz bekañtes Kraut / wächst gern auf den Feldern / bekommt im Julio und Augusto seine Blumen / ist von zarter Substanz, wärmet und trocknet / stärcket / vertheilet / heilt zusammen / und eröffnet. Der Saame mit Wein getruncken / treibt den Stein aus den Nieren / widerstehet dem Gifft / wie auch dem Bisse gifftiger Thier / und bey 2. Quintlein getruncken in einer warmen Fleisch-Brühe / führet er den Gall-mässigen Unrath sehr bequemlich durch den Stuhlgang aus / tilget die drey- und viertägige Fieber / und wird zu dem Blutspeyen und Blutbrechen sehr gerühmt.

Das davon distillirte Wasser samt Pöonien-Wasser vermischt / ist gut wider die fallende Sucht / für den Schlag / für das Zittern der Glieder / heilet gestochene und gehauene Wunden / wie auch das Oel thut / darinnen die Blumen ligen / (ausser zu den Haupt-Wunden / soll man das Oel nicht nehmen) den Bauch damit geschmiert / heilt es die rothe Ruhr / und bringt / einen Löffel voll davon getruncken / die Würm in dem Leib um; die Blätter mit dem Saamen heilen den Brand. Die übrigen vielfältigen Tugenden / mag man in den berühmten Herbariis aussuchen.

Cap. XCVII.

Gegen Mittag: Iva Arthritica, Kümmel / Mannstreu / Mettram / Mies oder Moos.

Iva Arthritica, kriecht auf der Erden / hat lange schmale Blätter / fast wie Roßmarin / aber kleiner / weisser und rauhlicht / stehet an dünnen Stengeln dick beysammen / reucht wie der Fichtenbaum / die Blumen sind zart und Gold-gelb / bisweilen auch weiß / sind noch mehrerley Art / wächst gern an magern / sandichten und ungebaueten Orten / ist bitter und etwas scharff / daher warm und trocken / macht subtil und zertrennet / abstergirt und reiniget.

Die Blätter sieben Tag nacheinander in Wein getruncken / vertreiben die Geelsucht / dienen auch wider die Lebersucht / Harnwinden / Nierenwehe und Schmertzen der Gedärme. Das Pulver von dem gantzen Gewächs 40. Tag lang alle Morgen ein Quintel mit ein Loth Terpentin eingenommen / macht dem Hüfftwehe ein Ende; die Blumen mit Zucker zu einer Conserva gemacht / und alle Abend / wann man will zu Bette gehen / 2. Quintlein eingenommen / reuttet die Paralysim aus / wie dann Rondeletius dis Kraut wider den Schlag fleissig zu brauchen räthet / dienet auch zur andern kalten Gebrechen des Hirns / Schwindel / fallende Sucht und dergleichen / im Wein gelegt und davon getruncken; es dienet auch wider Gifft / und sonderlich wider die gifftige Wolffswurtz.

Kümmel / Cuminum, ein wolbekanntes und allenthalben auf den Wiesen wachsendes Kraut / ist hitzig und trocken im dritten Grad / wärmet / ziehet ein / vertrocknet / treibt die Wind aus und andere zähe Feuchtigkeiten; mit Rosen-Hönig und Wachs vermischt und applicirt / vertheilet alle harte Geschwulsten; der Rauch vom Saamen macht ein bleiches Angesicht.

Der Wiesen-Kümmel gepulvert / erhält Fisch und Fleisch an statt des Saltzes vor der Fäule; das daraus distillirte Oel / verbessert des Magens langsame und unvollkommene Verdauung / vertreibt Winde / Husten und Keuchen / und ist zu den verwundten Miltzen eine besondere heilsame Artzney / mit Wein gesotten / ist er gut denen / die von den Schlangen sind gestochen worden.

Die Wurtzen vom Cumino pratensi, wann sie noch zart ist / kan man wie Petersil mit dem Fleisch kochen / oder (wie Herr Elßholtz schreibt) zum Salat / wie die Zucker-Wurtzen essen.

Mannstreu / Eryngyum, ist in unsern Ländern / auf den grösten ungebahnten Heiden und Weiden / wol bekannt / ist gut / mit Wein getruncken / wider die Colica und Bauchgrimmen / ist einer temperirten Wärme / und trockenen Natur; ihre junge und zarte Schoß im Frühling werden mit Essig und Saltz zu einem Salat genossen; die von der Wurtzen gesottene Brühe eröffnet die Verstopffung der Leber; im Wein reutet es die Wassersucht und Gelbsucht aus / treibt Urinam & Menses; die Wurtzen mit Hönig-Wasser getruncken / ist gut denen / welche die fallende Sucht und das Keuchen haben / dienet den schwachen Hertzen und Lenden / stärcket und bekräfftiget die Natur; die gepulverte Wurtzen in Gänsbrühe getruncken / dienet wider alles Gifft; die Wurtzen kan in Hönig oder Zucker condirt werden.

Das aus den zarten Blättern distillirte Wasser dienet zu den vier- und alltäglichen Fiebern mit einem Quintlein der gepulverten Wurtzen / und mit gleich so viel Saamens von der wilden Pastinaca getruncken / dienet wider alles Gifft; die Wurtzen an den Hals getragen / vertheilt die Kröpffe / mit Hönig zu einem

Pflaster gemacht/ ziehet es alle Dorn und Pfeil aus dem Leibe.

Mecteram / Matricaria oder Parthenium, ist warm im dritten und trocken im andern Grad/ erwärmet und vertrocknet mässiglich/ wächset gern an dürren Orten/ daher auch leichtlich in den Gärten fortzubringen; das gedörrte Kraut in Hönig/ Essig oder Wein mit Saltz getruncken/ führet aus die Cholerischen und Phlegmatischen Feuchtigkeitē/ hilfft wider das beschwerliche Athemen und Melancholie/ vertreibt den Stein.

Der Wein/ in welchem dis Kraut/ mit ein wenig Muscatblühe gesotten/ zwey oder drey Tage nacheinander getruncken/ treibt die Nachgeburt/ todte Frucht/ auch die Menses; dieser Wein mit Hönig und Zucker vermischt/ lindert die Hüfftwehe/ stillet die Entzündung der Bärmutter/ zerbricht den Stein/ und hilfft den Nieren und Blasen/ an Manns- und Weibs-Personen/ alles Unraths ab; ein warm Bad von diesem Kraut/ erweichet die erhärtete Mutter/ und löschet die unnatürliche Hitz; über den Bauch warm gelegt/ vertreibt es das Grimmen/ und ertödtet die Würmer.

Wiewol der **Mies** das Ansehen haben möchte/ als solte er mehr unter die Unkräuter als Kräuter gehören/ soll er gleichwol/ wegen seiner vielerley unterschiedenen Arten und Nutzbarkeiten/ nicht ausgelassen/ sondern seiner mit wenigem gedacht werden. Hat nach dem Ort/ wo er sich befindet/ seinen Namen/ als Baum-Mies/ Erd-Mies/ Stein-Mies/ wird auch in den tiefen Bronnen gefunden; dem Musco arboreo sind die Gärtner sehr auffätzig/ weil er ihnen viel gute und fruchtbare Bäume zu schanden macht/ daß sie genug zu wehren und abzuschaben haben. D. Becher sagt/ es seyen von allerhand Mies acht und vierzigerley Sorten/ der an Cederbäumen wächst/ wird für den besten/ sonderlich an der Farbe weiß ist/ gehalten/ und der nächste darnach/ der am Eychbaum wächset/ dienet für die Wassersucht/ für die Geelsucht und Ruhr. Baum-Mos in Wein gelegt und davon getruncken/ machet schlaffen/ und legt das Würgen und Brechen des Magens/ ist auch eine gute Blut-Stillung/ welches man von denen verwundeten Bären gelernet hat. Der Mos von etlichen Bäumen hat einen guten Geruch/ wird derhalben unter die wolriechende Rauch-Pulver und Poudre de Cypri oder Haar-Pulver gemenget. Der Erd-Mies wird auch Gürtelkraut oder Bärlapp genannt/ der kriecht auf der Erden wie ein Wurm/ blühet mit geelen Zäpfflein: Hieronymus Tragus sagt/ dieser Mos im Wein gesotten/ und davon getruncken/ zermalme den Stein/ und führe ihn aus; theils machen auch ein Pulver daraus/ und geben es in einem bequemen Vehiculo ein/ das soll eben diese Wirckung leisten; dienet auch im rothen Wein getruncken/ wider die rothe Ruhr/ und andere Species Lienteriæ und Bauchflüsse. Olearius im andern Theil seines Persianischen Reyß-Buches/ beschreibt dieses Gürtelkraut also: Im Julio und Augusto findet man einen geelen Staub daran/ der zu vielen Dingen nutz ist/ die Moscowitter brauchen ihn zu ihren Freuden-Feuren/ weil es sich leicht entzündet/ wie Büchsen-Pulver/ sie nennen es Plauen; man kan dessen eine Probe thun/ wann man ein Röhrlein nimmt/ ein wenig dis Pulver darein fasset/ und durch ein brennendes Wachs-Liecht bläset/ und wann man klein gepulvert/ Weyrauch/ Mastix/ Agtstein/ und Benzoin darunter mischet/ und also durch die Flammen bläset/ so blitzet es nicht allein/ sondern gibt auch einen annehmlichen Geruch von sich; wächst gern in den Wäldern/ blühet auf der Erden/ und hat vornen dreyfache/ meistens aber doppelte bleich-grüne und gelblichte Zäpfflein/ zwischen denen kriechenden Reben gibts kleine miesichte Blümlein. Der Mies so in den Bronnen wächst/ sonderlich in den tieffen ausgemauerten Schöpff-Bronnen/ ist gut/ aufgelegt/ wann jemand das kalte Gesücht hat/ und ihm an den Fuß-Ballen die Verbällung angreifft/ offt abgewechselt/ kühlet die Hitz/ und zeucht den Schmertzen aus.

Cap. XCVIII.

Gegen Mittag: Münch-Rhabarbarum, Nessel/ Ochsenzungen/ Quendel und Radden.

Münch-Rhabarbarum, Hippo-Lapathum Sativum, ist eine Art der Mengel-Wurtzen/ mit sehr grossen breiten Blättern/ die Anfangs wie ein Knopff zusammen gehäufft/ aus der Erden sich herfür lassen/ biß sie sich nach und nach hervor thun/ der Stengel wird fast zwey Elen hoch/ mit trauschlichten weis-gelben Blumen/ aus welchen ein dreyeckichter Saam erfolget/ die Wurtzen ist gelb-röthlicht/ hat auch einen gelben Safft wie das Rhabarbarum, wird wegen seiner Schönheit in die Gärten gepflantzt/ ist kalter und trockener Natur/ verdauet/ reiniget/ eröffnet und befördert; ein Quintlein dieser Wurtzen/ mit ein wenig Ingwer gemischt/ und des Morgens in Erbes-Brühe gebraucht/ führet die Phlegmatischen und Cholerischen Feuchtigkeiten aus. Der Wein/ in welchem solche Wurtzen eingeweicht sind/ getruncken/ hilfft den Nieren alles Sands und Steins ab/ wie auch das Pulver der Wurtzen selbst eines Quintels schwer in Wein getruncken/ eben solchen Effect hat. Der Saame davon/ ist einer stopffenden Art/ wird deswegen in Bauchflüssen gebraucht. Die Wurtzen/ oder das Pulver davon/ ist auch sehr gut in der Gelbsucht/ wie oben gedacht/ mit Ingwer gebraucht/ dann es reinigt sehr die gelbe Gall; dergleichen Wirckungen man in guten Herbariis mehr lesen kan.

Nesseln/ Urtica, sind warm und trocken/ und einer zarten Substantz/ verdäuen und stärcken; der Saame ist hitzig und trocken im andern Grad/ wie auch die Blätter/ diese im Wein getruncken/ befördern den Harn/ reinigen die Lenden/ und bekräfftigen/ sonderlich wann der Saame in gesottenen süssen Wein getruncken wird.

Das im Heu-Monat aus den Blumen und Blättern distillirte Wasser/ Morgens/ Mittags und Abends auf 6. Loth getruncken/ nimmt das Grimmen/ Nieren- und Blasen-Stein/ auch die alten Husten hinweg/ heilet/

eine Leinwat darinnen geweicht und aufgelegt / die bösen unsaubern Geschwär ; die Blätter gestossen mit Saltz/ heilen die Biß von den rasenden Hunden ; ein Pflaster daraus gemacht mit Wein/ und über das geschwollene Miltz gelegt / vermindert solches ; das Decoctum, sich damit gegurgelt/ dienet zu allen Zuständen des Zäpffleins ; Nesselsaamen-Wasser macht weisse Händ/ so man sie von sich selbsten trocknen lässet ; in die Lauge gethan/ heilet sie den Grind ; so ist auch die taube Nessel fast heilsam zu allen Wunden.

Dürre Nesseln gepulvert/ und einem starck-Blutenden in die Nasen gethan/ stillet dessen Lauff ; oder wann man sie also grün zerstösst/ und in die Nasen schiebt/ davon auch Æmilius Macer also Meldung thut:

Quod si manentem cupias retinere cruorem,
Urticæ succo frontem line, reprimit illum.

Theils rühmen diesen Effect auch von den Wurtzen / oder von dem davon ausgedruckten Safft.

Ochsenzungen / Buglossa, wir reden allein allhier von der wilden Ochsenzungen ; das Eychstättische Garten-Buch stellet uns auch deren unterschiedliche Gattungen für/ als Buglossum Italicum flore albo & cæruleo, item Buglossum latifolium Hispanicum semper virens ; (vom Borrago ist schon oben im 62. Capitel gedacht worden) ist einer warmen und feuchten Eigenschafft ; in der Speise genossen/ erfreuet und stärcket sie das Gemüth ; im Wein gesotten/ treibt es das Gifft vom Hertzen ab/ reiniget das Geblüt/ vermehret denen Säugenden die Milch / dienet zu allen Fiebern/ reutet alle Kranckheiten aus/ so von einer verbrannten Feuchtigkeit ihren Ursprung nehmen ; Blätter / Wurtzen / oder Saamen gestossen/ im Wein gesotten/ und warm übergelegt/ vertreibts die Lenden-Schmertzen ; drey oder vier Loth dieses Wassers getruncken/ vertreibet das Grimmen / legt das Stechen um das Hertz / benimmt das Ohren-Sausen/ und hat sonst alle Krafft/ wie der Borrago.

Quendel / Serpillum, nimmt an dürren trockenen Orten gern vorlieb/ ist allenthalben bekannt / und wird in die Gärten gesetzt/ schöner und vollkommener/ aber nicht von so guter Krafft / als das wilde ; sie wärmen und vertrocknen / verdäuen / zertheilen und eröffnen ; der Wein/ darinn dis Kraut gesotten/ ist gut wider der gifftige Thiere Biß/ warm getruncken provocat Menses & Urinam, treibt alle grobe Feuchtigkeiten aus den Lenden und Nieren/ treibt die Winde aus / und lindert alle Schmertzen des Gedärmes / heilet die Wunden und innerliche Brüche / und eröffnet die Verstopffungen der Lungen / Leber und des Miltzes ; der Rauch vom Kraut vertreibt alle gifftige Thiere ; mit dem Decocto sich gegurgelt/ hilffts in der Angina ; mit Wein und süssen Holtz gesotten / reiniget die Brust und vertreibt die Husten ; das distillirte Wasser erweckt Lust zum Essen / verzehrt die Magen-Schleim/ bringt wieder das Gehör / reinigt das Gesicht / erwärmet die kalte Leber/ treibet Gries und Stein ; von aussen mit einem Tüchlein übergeschlagen/ heilet die zerknirschten Glieder / legt das Hauptwehe / und benimmt den Schwindel / daran gerochen.

Serpillum oder Quendel mit Wein ausgebrennt / und allzeit das ausgebrennte Wasser wieder auf frisches Kraut gegossen/ und zum drittenmahl widerhohlt/ ist ein trefflicher Spiritus, einen Löffel-voll davon wider den Schwindel und andere Zustände des Kopffs und des Gehirns eingenommen.

Radden oder Korn-Nägele/Pseudo-Melanthion, ist unter dem Korn offt dicker/ als mans gern hat/ sind aber gleichwol in der Medicin gut zu brauchen / erwärmen / machen subtil und dünn/ eröffnen/ reinigen und verdäuen/ sind warm und trocken im andern Grad.

Der Saamen gepulvert und getruncken/ tödtet die Würme/ Urinam & Menses promovet, das Mehl davon mit Hönig zu einem Pflaster gemacht/ vertreibt alle Flecken und Mähler der Haut ; der Rauch von dem Saamen vertreibt die Gelsen und Mucken ; das Mehl davon über die Wärtzen gelegt/ vertreibt sie.

Cap. XCIX.

Gegen Mittag: Rother Korn-Mahen / Scharlach-Kraut/ Schœnanthum, Stilla und Steinbrech.

Rother Korn-Mahen oder Korn-Rosen / Papaver erraticum, die Frantzosen heissens Quoquelicocq; wächst gern in wolgebauten Feldern unter dem Korn / sind kalter Natur im vierdten Grad / sonderlich der Saame / daher er auch nicht leichtlich innerlich zu brauchen ist.

Durantes schreibt / der Häupter dieses Gewächses fünff oder sechs in 9. Loth Wein bis auf die Helffte eingesotten / und der Wein getruncken/ widerbringe den verlohrnen Schlaff/ würde also dieses den Phreneticis ein gutes Hülff-Mittel seyn ; das Wasser davon distillirt/ kühlt alle inwendige Hitze der Glieder / auch auswendig mit Tüchlein übergelegt / sonderlich das Rothlauff / heilet alle Versehrungen Partium Genitalium, die Zunge damit gewaschen/ benimmts die Bräune / hilfft für die Schmertzen der hitzigen Augen / und stärcket das ohnmächtige schwache Hertz ; der ausgepresste Safft dieses Krauts mit Stein-Saltz und Schwefel vermischt/ heilet den Grind und alle Gebrechen der Haut.

Die gedörrten Blumen sind fast im Brauch/ werden gemeiniglich gepulvert/ zu dem Seitenstechen oder Apostemen gebraucht / und mit Hönig-Wasser / oder andern zu der Brust dienlichen Vehiculis, eines Quintels schwer / getruncken / soll gar bewährt seyn ; das Wasser verbessert das von der Sonnen gebrannte Angesicht.

Scharlach/ Horminum, Officinarum Callitrichum, wird vom Saamen in die Gärten gebauet/ ist unterschiedlicher Gattungen / blühet zu Ausgang des Mayens/ zu der Zeit er auch zum Gebrauch gesammlet wird/ der Saame zeitigt zu Ende des Junii/ ist warmer und trockner Natur/ verheilet/ macht dünn und subtill / und zeucht von innen heraus/ Semen incitat ad luxuriam creditur ; Kraut und Saame zerstossen/ zieht Pfeil und Dorn aus der Haut; ein Sälblein mit Scharlach-

Safft

Safft und Hönig / heilet die hitzigen Pustulas, Eussen und Blätterlein; eine Brühe davon gesotten mit Wein/ wärmet den erkalteten unkräfftigen Magen/ stärckt die Natur / und verzehrt alle kalte schädliche Phlegmatische Schleim/ sonderlich wird von diesem Kraut ein Wein im Herbst angesetzt/ der zu allen diesen und vielen andern Gebrechen dienlich ist.

Schœnanthum, **Cameelsheu / Cameelsstroh**/ und *Calamus odoratus*, wird aus Egypten / Syrien und Arabien in unsere Länder gebracht / hat daher den Namen/ weil die Cameel solches/ sonderlich aber die Blühe/ gern fressen/ hat einen subtilen zarten Halm / röthlicher Farbe/ wann mans mit den Händen reibet / ist es wolriechend/ mit einer Rosenähnlichen Lieblichkeit / ist auf der Zungen scharff und beissig ; wird in kleine Bündlein gebunden in den Apothecken / doch meistens das Stroh und die Wurtzen verkaufft / meistentheils ohne Blühe / so meistens von den Cameelen / wann die Orientalischen grossen Caravanen gehen / abgebissen und verzehrt wird / doch werden sie heutiges Tages auch nach Venedig gebracht / und daselbst verkaufft ; die Blühe ist bleich-röthlicht / die an dem subtilen spitzigen Stroh beederseits herunter henckt / acerosis glumis (wie Lobelius oder Pena in Stirpium adversariis fol. 42. meldet) aut caliculis rubellis foris intusque papposis scevibusque, quæ Cyperum tota olent, sonderlich wann die innerste Hälmlein in einem Mörsel gestossen werden. Dioscorides sagt/ es treibe den Harn und die Menstrua, sey wider die Blähungen / eröffne die Gänge der Adern / wird heutiges Tages selten allein/ und meistens mit andern Ingredientien vermengt/ gebraucht. Lonicerus sagt/ sie purgiren / das Haupt damit gezwagen : innerlich zu brauchen / wird es gesotten / und davon getruncken / wird auf zwey Quintel schwer/ mit so viel Pfeffer/ in Wein zu trincken gegeben/ (wie D. Becher in seiner Phythologiâ meldet) stillet den Unlust und Widerwillen des Magens; ist auch äusserlich zu gebrauchen / welche Weiber Mutter-Beschwär haben/ sollen Cameelstroh sieden/ und im Bade darauf schwitzen.

Scylla, **Meer-Zwiebel**/ wird in unsern Ländern sehr wenig gebauet/ weil er ein warmes/ sonnichtes Ort verlangt / wächst sehr an den Ufern und Gestatten des Meers / ist aber wol glaublich / daß er bey uns auch möchte gut thun/ dann es setzt Lobelius, daß er unter so viel tausend Meer-Zwiebeln/ welche aus Hispanien und Portugall jährlich nach Venedig und Antwerpen kommen/ keinen grössern gesehen habe/ als zu Montpelier in Jacobi Farges, des Apotheckers Garten daselbst; er will ein leicht wolgebautes Erdreich/ treibt im Augusto den Stengel / daran folgends weißlichte Blumen/ fast wie Erdbeerblühe erscheinen/ welche sich von unten auf öffnen / und also biß auf den Gipffel fortfahren ; wann die Blumen vergangen/ kommen erst die Blätter/ welche aber wieder vergehen / ehe der neue Blumen-Stengel kommt/ blühet aber in unsern Landen nicht alle Jahr / werden durch Stücke von der Wurtzen eingelegt/ wann aber gantze Meer-Zwiebel vorhanden / setzt man sie in ein Gefäß / nur halb ins Erdreich.

Der Essig davon ist von den alten und neuen Aertzten in grosser Hochachtung / und ein fürtreffliches bewährtes Experiment zu Erhaltung und Præservirung der Gesundheit/ zertheilet alle grobe und zähe Schleim und Feuchtigkeiten/ und führet sie aus/ hilfft dem Magen seine Fermentation glücklich verrichten/ beschützt Mund Zungen und Hals vor allen Zuständen / macht einen wolriechenden Athem / scharffes Gesicht / vertreibt alle Winde/ gibt eine schöne gesunde Farb und Lust zum Essen / lässt in dem Gedärme keine schleumichte Feuchten sich ansetzen / ja vertreibt die schwere Kranckheit / stillet das Podagra/ erweicht die Verstopffung und Verhärtung der Leber und des Miltzes / errettet vor dem Schlag / zerbricht und treibt den Stein durch den Stulgang/ und Urin/ verbessert die Gebrechen der Gebährmutter / dienet den Wassersüchtigen / schwerlich Athmenden / und zerschneidet und evacuirt alle zähe Schleim / vertreibt die eingewurtzelte Husten / widersteht der Melancholey/ und hats Pythagoras im fünffzigsten Jahr seines Alters anfangen zu brauchen / und hat gelebt biß ins 117. Jahr gantz wol auf.

Die jenigen aber / welche an der Lungen oder sonst innwendig ein Geschwär haben / sollen sich vor dem Meer-Zwiebel-Essig und dessen Gebrauch hüten. Wie er aber zu machen/ ist droben im dritten Buch angezeigt worden.

Steinbrech / *Saxifraga alba*, ist von vielerley Sorten/ dieser wächst höher als eine Spane/ hat unten Blätter / klein / schier wie die Gundelreben / allein kleiner/ oben trägt er weisse Blümlein/ hat eine knöpffigte Wurtzel/ durch welche er auch muß fortgepflantzt werden/ ist warmer und trockener Natur im dritten Grad/ subtiler / durchdringender und austreibender Krafft.

Das aus dem Decocto solches Gewächses gemachtes Fomentum über dem Unterbauch warm gelegt/ hilfft dem verstopfften Urin heraus / und stillet / zusamt dem Grimmen/ auch die Schmertzen der Nieren ; den Stein und Sand auszutreiben/ wird dieses Kraut für das beste gehalten / wann man es samt den Blumen in Wein siedet und davon trinckt.

Das gebrannte Wasser davon / dienet zum Lendenweh/ Nieren- und Blasenstein / zermalmet und führet ihn aus / wann man Morgens und Abends davon trinckt/ und etwas davon in sein tägliches Geträncf vermenget / wird im May samt der Blüh klein gehackt/ in guten alten Wein gebaisst / und abgezogen ; hat gern einen dürren sandichten Grund.

CAP. C.

Gegen Mittag: Storchenschnabel/ Feld-Pappeln/ wilder Saffran und wilder Salven.



Storchenschnabel / *Geranium*, wird von den Apotheckern Herba Ruperti, auch GOttes Gnad genannt/ sind vielerley Arten / wächset gern in den alten Gemäuern und in den alten feuchten Steinhauffen/ ist warmer und trockener Complexion, wird wenig innerhalb/ aber meistens ausserhalb des Lei-

des nützlich gebraucht; mit dem Safft dieses Krauts wird eine jede/ neue und alte/ tieffe oder feuchte Fistel gedörrt/gereinigt/und zur Heilung bald befördert/ wie auch alle alte gifftige/ um sich fressende/ auch durch die Frantzosen faule Schäden geheilet.

Dieser Safft reinigt auch jede frische Wunden und heilet sie schnell/ wie auch alle Schäden an zarten auch heimlichen Gliedern, vertreibet davon alle Geschwulst/ Hitz und Entzündung/das Wasser davon distillirt/von dem mit Wein eingebaissten Kraut/ ist zu allem diesem gut; weiß Vitriol in diß Wasser gethan/ heilet alle Zittrach/ wie auch die entzündte Brüste der Frauen/ zertheilet die Geschwulst und ziehet die Hitz aus; über die geklemmten Glieder/ wann das Blut zwischen Haut und Fleisch schlägt/ ist diß Wasser sehr kräfftig.

Feld-Pappeln / *Malva*, wie sie Durantes nennet/ *Omnimorbia*: Hier sollte von diesem Heil. Kraut viel besonders angemercket werden / von deren Form und Gestalt / Grösse und Unterschied; absonderlich aber die Nutzbarkeit / und in der Artzeney dienlichen Gebrauch zu behandeln seyn; will aber solches an einem andern Ort/ allwo noch mehr davon zu reden ist/ solches vorbehalten. Jedoch nicht verschweigen/daß dieses geringe Kraut billich auch neben andern belobten Kräutern/ einen guten Platz verdiene. Weilen es bey vielen Gebrechen grosses Vermögen hat/die Krancken zu erquicken/ und zu erretten; dann denen Asthmaticis ist es das Leben; denen Gebährenden eine schnelle Hülffe; die in der fallenden Sucht Geschwächte/ bekräfftiget sie auf das allerbeste; und in allerley Gebrechen/ darff man ihme sicher Vertrauen/ des gewissen Aufkommens. Wie dann Tabernæmontanus, Duarenus, auch andere berühmte Medici mehr/diesem Graß-Kraut/ welches man mit Füssen tritt / und das Vieh unter ihrem Futter vielfältig frist/ ein besonderes Lob ertheilen. Er saget aber / wir tretten offt und vielmahl eine köstliche Blume/ Kraut und Graß unter uns/ wann wir dessen Tugenden erkennen könten/ wir würden dasjenige Kraut/ welches wir so schnell verderbet haben/ mit beeden Händen erheben/ weil es uns unwissend viel Dienste leistet / und unser Leben offtermahls bloß an einem nichtigen Graß hafftet/in Ermangelung dessen alles Aufkommen verlohren ist. Hiervon wird pag. 705. mit mehrern gedacht.

Wilder Saffran / *Carthamus*, *Cnicus*, wird meistens nur in die Gärten vom Saamen jährlich gebauet/ weil er in vielen Stücken zur Medicin dienlich ist. Das Eychstättische Garten-Buch zeiget auch einen wilden Saffran an mit blauen Blumen. Der Saame ist warm im dritten/und trocken im andern Grad/ inwendig weiß/ fett und süsse; die gedörrten Blumen mit rechtem Saffran vermischt/ dienen den Armen / die Speisen damit zu gilben; des Saamens ausgepressten Safftes 2. Loth also frisch mit 6. Loth Hünerbrühe oder Hönig-Wasser getruncken/erweicht den Leib/ und führt die zehen Phlegmata von unten und oben aus/ ist also zu den Grimmen und Wassersucht eine bequeme Artzney.

Ein Quintel der Blumen mit Hönig-Wasser genommen/ reutet die Geelsucht aus; dis thut auch ein Quintel des Marcks aus den Körnern mit Wermuth-Syrup genossen; dieser Saamen wird von den Papageyen sonderlich gern genossen / und purgiert sie nicht.

Wilder Salvey / *Salvia sylvestris*, wird von etlichen für ein Species Hormoni, oder Sclareæ sylvestris gehalten/weil er nicht allein mit der Gestalt / sondern auch mit den Wirckungen fast damit übereinstimmt; wächst gern an dürren und ungebauten Orten/ und an Hügeln gegen der Sonnen gelegen; ist etwas kräfftiger und stärcker an der Hitz/und trockener/als der Garten-Salvey/ und weil er mit demselben fast einerley Krafft hat/als will ich den günstigen Leser hier nicht aufhalten/ sondern in das sechste Buch zu dem Garten-Salvey gewiesen haben.

Kräuter gegen Abend.

Cap. CI.

Benedicten-Wurtzen / Beyfuß / Bilsenkraut und Conyza.

Benedicten-Wurtzen / *Caryophydata*, *Sanamunda* oder *Herba Benedicti*, seine Wurtzen muß im Martio gegraben werden/so gibt sie einen Geruch von sich / wie Nägele; wann mans zur unrechten Zeit ausgräbt/ ist sie ohne Geruch/ist warm und trocken im andern Grad/verzehrt/ löset auf/ wärmet/ vertrocknet/ eröffnet und stärcket; das Pulver dieser Wurtzen getruncken/stillet neben andern Bauchflüssen auch die rothe Ruhr/ vertreibet das Blutspeyen / und heilet die Pestilentz.

Die gesottene Brühe dieses Krauts verbessert die Unverdaulichkeit des Magens/ vertreibt das Grimmen/ eröffnet die Verstopffungen der Leber/ vertheilet die Winde/ und das geronnene Blut; der Wurtzen öffterer Geruch stärcket das Hertz/erquicket die Geister/ erwärmet das erkältete Hirn/ und widerstehet dem Gifft; in dem Gewand-Kasten gelegt/ macht sie die Kleider wohlriechend / und vertreibt die Schaben.

Das davon distillirte Wasser Morgens und Abends auf drey Loth jedesmahl getruncken / treibet und reiniget alle böse Humores aus dem Leibe / ob etwann was Ungesundes wäre genossen worden/und erwärmet den Magen; ist jemand wund inwendig im Leib/ der trincke dieses Wassers/ ist aber der Schaden auswendig / kan man solchen damit waschen; zu den Fisteln mag mans brauchen von innen und aussen; die abscheulichen ungeschaffenen Mutter-Mähler (wie Herr Brunfels lehret) soll man offt damit waschen in der Kindheit/ so vergehen sie.

Es wird auch ein gesunder trefflicher Wein von dieser Wurtzen gemacht / der reiniget die Brust und Leber

ber/ und stärcket das Hertz wol wegen seiner gewürtzten Eigenschafft.

Beyfuß/ *Artemisia*, Sonnenwendgürtel/ wächst an ungebauten rauhen Orten und in den Feldern/ an dem Gemäuer und Zäunen/ ist zweyerley Art/ roth und weiß/ aber einerley Vermögens/ wiewol die mit dem rothen Stengel von etlichen für kräfftiger gehalten wird/ sind beede trocken im ersten/ und warm im andern Grad; wird das Kraut am Ende des Mayens von den Stengeln abgestreifft und ausgebrannt/ zum Dörren aber wirds nach St. Johannis gesammlet/ reiniget und erwärmet die Mutter/ promovet partum, Secundinas & Menstrua; das Decoctum oder gebrannte Wasser davon getruncken/ oder in Bädern gebraucht; mit Wein gesotten und mit Camillen-Blumen und Salve/ auch die erlähmten Glieder und Nerven damit gerieben/ wärmet und kräfftiget starck.

Das ausgebrannte Wasser vertreibt die Husten/ macht schlaffen/ vertreibt Gifft/ zermalmet den Stein; wer sich müde gegangen/ kan mit diesem Wasser die Müdigkeit ausziehen/ oder/ wann man das Kraut am Hals trägt/ läst es nicht müde werden. Der Safft dieses Krauts getruncken/ ist eine Artzney wider das eingenommene Opium.

Bilsenkraut/ *Hyoscyamus*, ist zweyerley Gattung/ schwartz und weiß/ darunter der weisse am besten und zur Artzney bequemer/ der ist im dritten Grad kalt; der schwartze aber ist kalt im vierdten Grad/ derhalben nicht zu gebrauchen/ dann es bringt nicht allein den Schwindel/ sondern beraubt auch den Menschen seines Verstands/ und stürtzt denselbẽ in einen tieffen/ und/ wo excedirt wird/ wol gar in den ewigen Schlaff; sonderlich soll man sich hüten vor dem/ der schwartzen Saamen hat.

Der weisse Bilsen hat weisse Blühe und Saamen/ der wird mit warmen Wasser angeschwellt/ hernach gestossen/ und der Safft ausgedruckt/ der macht schlaffen/ wie auch zu dergleichen Salben gebraucht/ und legt die Schmertzen/ mit Mehl über das Podagra gelegt/ gibt Erlinderung; die frischen Blätter von diesem Kraut über alle Geschwär und Glieder/ so wehe thun/ oder geschwollen sind/ gelegt/ benehmen das Wehthun; welchem die Zähne wehe thun/ der empfängt den Rauch von diesem Saamen durch einen Triechter/ darnach wäscht er den Mund wieder aus; man nimmt von diesem Saamen Eyerklar/ Frauen-Milch und ein wenig Essig/ macht ein Sälblein daraus/ und streicht es an die Stirn und Schläffe/ macht wol schlaffen/ wie auch dis Kraut in ein Fuß-Wasser gethan/ mit Wein vermischt/ und auf der Frauen schwärende Brüste gelegt/ löschet die Hitze.

Bellonius in seiner Orientalischen Reiß-Beschreibung lib. 2. c. 54. schreibet/ daß unserne dem Fluß Nilo/ eine solche Menge des schwartzen Bilsenkrauts wachse/ daß die Egyptier aus dem Saamen ein Oel pressen/ so sie zum Leuchten/ und vielen andern Dingen gebrauchen.

Conyza. Dürrwurtz/ ist dreyerley Gattungen/ groß/ klein und mittelmässig; das grosse wächst hoch auf/ hat gelbe Blumen/ mit einem inwendig etwas erhebten Potzen/ daraus der Saamen wird/ wächst auf den Feldern/ Hügeln/ und feuchten lustigen Auen/ ist eines bittern und scharffen Geschmacks/ warm und trocken im dritten Grad; das gantze Gewächs auf die Erden gestreuet/ vertreibt Schlangen/ Wantzen und Flöhe; die Blätter reinigen und heilen die Wunden/ auf das Korn und ander Getrayd gelegt/ bewahrt sie vor den Würmen und Wippeln; die kleinere gepülvert und in einen herben rothen Wein getruncken/ vertreibt die rothe Ruhr/ und das Haupt sein sanfft damit geschmieret/ linderts die Haupt-Schmertzen.

Cap. CII.

Gegen Abend: Durchwachs/ Engelsüß/ Erdrauch und Farrenkraut.

Durchwachs/ *Perfoliata*, wird mit Fleiß/ seiner Nutzbarkeit wegen/ in die Gärten gebauet/ muß jährlich von dem Saamen angebauet werden/ wiewol sie sich/ wann sie einen bequemen Ort finden/ selbst fortpflantzen durch ihren besprengten Saamen/ ist über die massen heilsam/ alle frische Wunden/ gestochen oder gehauen/ schnell und sauber von innen auszuheilen/ in Wein gesotten/ und den Schaden damit gewaschen; desgleichen das Pulver eingenommen und in die Wunden gesäet; das vom frischen Kraut oder Saamen mit Vorstoß (vom Wachs) gemachte Pflaster/ heilet alle Brüche/ und fürnehmlich die Versehrung des Nabels.

Diß Kraut blühet im Heu-Monat/ damals gesammlet/ im Wein gebaisst und ausgebrennt/ hat alle besagte Tugenden/ ist einer warmẽ und trockenen Natur/ eines bittern und zusammenziehenden Geschmacks: der Wein/ darinnen das Kraut oder Saame gesotten ist/ dienet zu den Darm-Brüchen/ und andern innerlichen Leibsgebrechen; das Kraut zu einem Pflaster gemacht/ vertheilet und heilet die Kröpffe/ und alle andere Apostemen und Entzündungen.

Engelsüß/ *Polypodium, Filicula*, hat den Nahmen bekommen wegen seiner auswendig schwärtzlicht/ und inwendig grünen/ süßlicht-herben Wurtzeln/ ist warm im andern/ und trocken im dritten Grad/ wächset gern an steinigten Orten und unter der Bäume/ sonderlich aber zwischen der Eychbäume Wurtzen; diese Wurtzen gepulvert/ und eingenommen im Meth oder Hönig-Wasser/ laxiret; das gebrennte Wasser davon ist gut für die Husten/ und benimmt auch andere melancholische Schwermuth und böse Träume/ eingenommen/ wann man will schlaffen gehen/ ist auch sehr gut zu dem Seitenstechen; diese Wurtzen den Schweinen gegeben/ præservirt sie vor allem Unfall.

Das Wasser ist/ nacheinander gebraucht/ gut für das viertägige Fieber/ Husten/ beschwertem Athem/ Lungen-Gebrechen und Melancholey/ erweichet den Leib/ reiniget das Geblüt/ und macht eine gute Farbe; man macht aus diesem Kraut ein absonderliches Oel

und Saltz / welches in dem destillirten Wasser dieses Gewächses in geringer Dosi genommen / die Schmertzen und Stechen der Seiten gewaltig vertreibt. Die Wurtzen gestossen und mit Hönig zu einem Pflaster gemacht / heilet die Schrunden zwischen den Fingern und Zähnen / und heilet auch die Nasen-Geschwär gar fein aus.

Erdrauch / *Fumaria*, Frantzösisch Fumeterre, oder Pied de Geline, hat gern guten fetten Grund / wird zum Ausbrennen im Ende des Mayens gesammlet / ist warm und trocken im andern Grad; der Safft macht die Augen threnen / heitert aber das Gesicht aus / ist scharff und bitter; mit Gummi auf die ausgezogenen Augbraunen gestrichen / lässet sie nicht wieder wachsen; die Wurtzen mit Wein getruncken / widerstehet dem Gifft und der Infection, befördert den Schweiß und Harn / tilget die Geelsucht aus; der Saame getruncken / wird zu den langwührigen Durchbrüchen gerühmet.

Das Pulver von den gedörrten Wurtzen reiniget die bösen um sich fressenden Geschwär; das Wasser stärckt die innwendigen Theile des Leibes / macht ein rein und hell Geblüt / und dienet zu allen Cholerischen Kranckheiten; das Kraut dörrt und pulverisirt man im Majo / ist mit Hönig-Wasser / zu Beförderung des Stuhlgangs / zu gebrauchen / welches auch der Wein / darinn diß Kraut gesotten ist / vermag; dienet auch sonst zu vielen Gebrechen.

Es ist auch eine Fumaria radice bulbosa, davon im 108. Capitel ferner Bericht zu nehmen / wird insgemein Radix Cava genennet.

Farrenkraut / *Filix*, Frantzösisch Fougere oder Feugere, ist von den Alten viel Aberglauben und Gauckeley damit / sonderlich mit Samlung des Saamens / in der Johannis-Nacht / getrieben worden / wächset gern in Wäldern / feuchten und sandichten Orten / ist warmer und trockener Natur. Viel glauben / diß Kraut habe keinen Saamen / wie auch Herr de Serres, Doctor Otte Brunnfels / und andere / halten / es sey gantz ohne Saamen; Castor Durantes aber vermeldet / die gelbbraunen Flecklein / die auswendig an den Blättern hangen / diß sey ihr Saamen / sey aber dermassen klein / daß er fast nicht zu erkennen / und solchen zu sammlen / lasse man die Blätter und bey den Wurtzen abschneiden / und über ausgebreitete leinene Tücher oder Papier hangen / so salle derselbe herab / und solches / sonderlich am Ende des Brach-Monats / da er seine Zeitigung erlangt habe.

Die Wurtzen wird zur Artzney / meistens am Ende des Herbstes ausgegraben / an der Sonnen / wie Gualterus Ryff will / wider den gemeinen Brauch getrücknet / in kleine Scheiblein zerschnitten / und also zur Nothdurfft gebraucht; der Safft aus dem Kraut mit süssen Wein vermischt / und drey Morgen nach einander getruncken / treibt die breiten Würm aus dem Leibe; der dürren Wurtzen Pulver heilet die alten gifftigen Schäden; das Kraut vertreibt die Wantzen / und macht das Miltz klein; die Farrenwurtzen soll den Schweinen gar gesund seyn / schwangere Weiber aber sollen sich von ihrem Gebrauch hüten; die Wurtzen gestossen und mit Schweinen-Schmaltz vermischt / zieht die Pfeil / aus Rohr gemacht / aus den Wunden; die Lauge / in welcher etwas von dem Kraut gesotten ist / macht gelbe Haar; die Wurtzen dieses Krauts in ein Faß Wein gethan / lässt ihn weder sauer noch anzick werden.

Hieronym. Bock in seinem Herbario Part. I. c. 178. sagt: Wann man die Farrenwurtzen durchschneidet / erscheinet auf jeder Seiten der zerschnittenen Wurtzen ein schwartzer aufgethaner Vogel / anzusehen als ein Adler mit zweyen Köpffen in einem weissen Feld; das ist aber nichts anders / als die kleinen schwartzen Aederlein / welche durch in der Wurtzen zertheilet sind. Darum (sagt er weiter) hab ich offt gewettet / ich wolte des Kaysers Wappen mit einem Schnitt oder Strich deutlich schneiden oder mahlen.

Die Wurtzen von Wald-Farrenkraut ist den Pferden gut zu gebrauchen / ein Stuck einem Roß so niedergefallen und man nicht wissen kan / was ihm ist / unter die Zungen gelegt / das fanget bald an zu stallen und zu misten / und stehet wieder auf / ist warhafftig befunden worden / und das Pulver von dieser Wurtzen heilet alle Schäden; wird ingleichen von den wilden Schweinen im Winter dieser Wurtzen sehr nachgegraben.

Cap. CIII.

Gegen Abend: Filtzkraut / Fünfffingerkraut / grosse Kletten / Feld- oder Hasen-Pappeln und Heuhechel.

Filtzkraut / **Flachsseiden** *Cuscuta, Cassatha*, ist unnöthig in die Gärten zu bringen / weil es mit seinem Umfangen alle andere Gewächse belästiget / wächst sonderlich gern in dem Flachs / und verursacht denen damit umgehenden Weibern nicht geringe Ungelegenheit / hat aber dannoch viel gute Eigenschafften an sich / ist warm im ersten / und trocken im andern Grad / abstergirt / reiniget / stärcket / und zeucht ein wenig zusammen.

Innerhalb des Leibs gebraucht / eröffnet es die Verstopffungen der Leber und des Miltzes / macht / nach Matthioli Meynung das Geäder von allen zähen Schleim und faulen Feuchtigkeiten entledigt; vertreibt / reutet aus und zertheilet das schwartze grobe melancholische Geblüt / und / wie Leonhardus Fuchsius will / führet es die Gall / wann man Wermuth darzu thut / durch den Stuhlgang aus / sey aber sonst dem Magen zu wider / dieses aber kan durch beygethanen Anis verbessert werden. Zu diesem allen dienet auch das davon destillirte Wasser / wie auch wider die Frantzosen / des Wassers Morgens frühe 8. oder 12. Loth nüchtern getruncken / sich wol bedeckt / und darauf geschwitzt / dann es hilfft den Adern und Geblüt alles bösen Unraths ab.

Fünfffingerkraut / *Pentaphyllon*, *Quinque folium*, ist warmer und trockner Complexion, die Wurtzel des Krauts gesotten biß auf das Drittel / und warm im

Munde

Munde behalten/ leget den Zahnschmertzen und Mund-fäule/ ist auch gut zu der rothen Ruhr / und Glieder- auch Hufftwehe getruncken; mit Essig gekocht und übergestrichen/ heilet es die um sich fressende Schaden und Geschwär/erweichet Kröpffe/Geschwulsten/ und Apostemen; mit Saltz und Hönig heilet sie die Wunden; liebt feuchten Grund/ und wächset gern an den Ufern und Gräben der Wasser.

Der aus der zarten Wurtzen gepresste Safft verbessert die Lungen- und Leber-Gebrechen / und treibt alles tödtliche Gifft aus; der Safft etliche Tage auf 9. Loth getruncken/ tilget die Geelsucht aus; das davon distillirte Wasser vertreibt das Zittern der Hände / wann mans wäscht und von sich selbst abtrocknen lässet; die Blätter mit Hönig und Saltz zu einem Pflaster gemacht / werden zu den Wunden und Fisteln gerühmt/ wie auch zu den Darmbrüchen.

Grosse Kletten / Lappa major, Frantzösisch Gleteron oder Glauteron, wächst gern an dürren und magern Orten; die zarten Stengel von den jungen Blättern im Frühling/ werden zur Speise gebraucht.

Und ausser den gewöhnlichen Saläten / kan man auch im Frühling die Stengel von den grossen Kletten nehmen / die grosse äussere Rinden hinweg thun/ wie einen Spargel abrühren/ darnach in Oel/ Essig und Pfeffer wol einmachen; man kans auch warm im Butter kochen. Optimum putatur esse remedium, contra Calculum & Impotentiam.

Zeucht mittelmässig ein/ verdäuet und vertrocknet / ist grosser und kleiner Art; das Kraut wird sehr gebraucht wider den Sand und Lendenstein/ Bäder daraus zu machen. Etliche sammlen den Saamen/machen ihn zu Pulver/ und brauchen ihn für den Stein.

Die über die Geschwulsten gelegte Blätter/ vertreiben solche; die Wurtzen eines Quintels schwer mit Zirbelnüßlein getruncken/ hilfft für das Blut- und Eyterspeyen: der aus den Blättern gepresste Safft mit Hönig getruncken/ befördert den Harn / und stillet die Schmertzen der Blasen; der Saame 40. Tag nacheinander/ eines Quintels schwer/ mit starcken guten Wein getruncken / stillet das Seitenwehe / Nieren-Schmertzen und den Stein / und lässt keinen Stein (wie Durantes schreibt) von neuem erwachsen; die Wurtzel mit Zucker eingemacht/ wird zu dem Stein und der rothen Ruhr sehr gerühmt; die Wurtzen mit Saltz gestossen/ und übergelegt / heilet den wütenden Hunds-Biß; die Blätter oder Wurtzel gestossen/ lindern die Glieder-Schmertzen; die Wurtzen in die Laugen gethan/ macht das Haar wachsen.

Zum Stein und Gries in den Nieren/ dienet auch der Saame von den kleinen runden Kletten / zu reinem Pulver gestossen/ und mit ein wenig gutem Wein vermischet/ eingenommen/ im Aquâ vitæ aber ist es noch besser.

Malva minor, Omnimorbia, **Feld-Pappeln/ Roß-Hasen- und Käß-Pappeln**/ werden allein an der Grösse etwas unterschieden / sonst fast von einerley Wirckung / wächst allenthalben an ungebauten Orten/ ausserhalb der Gärten und in den grasichten Höfen; sind einer temperirten Natur / zwischen Hitze und Feuchten/ sie zertheilen/ sänfftigen / lindern und erweichen. Vor die Husten/ Haiserkeit und Schwindsucht: Nim Pappel-Wurtzen 2. Loth/ Blätter 2. Hand-voll / und des Saamens davon 2. Quintel/ laß es miteinander in süsser Milch halb einsieden/ nimm davon täglich zwey- oder dreymal einen guten Trunck; dis bekommt auch den Lungensüchtigen sehr wol/ ist ein treffllich- heilsames Kraut zum Clystiren. Durantes sagt; Wer des ausgepressten Safftes von Pappeln trincket / der ist denselben gantzen Tag aller Kranckheiten frey. Aëtius schreibt/ die Pappeln mit Oel und Saltz gekocht/ erweichen den Bauch und treiben zum Stulgang. Der Saame ist gut den Asthmaticis, auch für die trockene Husten / im süssen Wein oder Hönig-Wasser genommen; zerstossene Pappeln aber der Spinnen- Wespen- und Bienen-Stich gelegt/ heilen dieselben. Der Safft von den Blättern ausgedruckt/ und warm in die Ohren geträufft / heilet das Ohrenwehe; Item die Blätter im frischen Wasser gekocht/ bis sie weich werden / und um die harte Geschwulsten geschlagen/ erweichet solche. Es brauchen auch etliche (sagt Tabernæmontanus) die gesottene Brühe von Pappeln / den Gries und Stein damit zu vertreiben/ und so man Petersilgen darzu thut/ wird es desto kräfftiger. Wann man die Pappeln ausbrennen will/ ist die beste Zeit darzu / wann sie Käslein und Blumen haben/ mit der Wurtzel und Stengeln untereinander gehackt/ und im Anfang des Mayens gebrennt / dieses Wasser Tag und Nacht viermal / und jedesmal vier Loth getruncken/ ist fürs Stechen/ Apostem und Seiten-Geschwär/ vertreibt (wie D. Lonicerus meldet) die Blut-Ruhr und den Stein/ nimmt die Schmertzen der Blasen, reiniget die Nieren/ an die Schläfe gestrichen/ macht es schlaffen; getruncken / widerstehet es der Pestilentz/ und ist gut wider den Zwang / erfüllet hohle Wunden wieder mit Fleisch/ damit gewaschen / und das Kraut darüber gelegt; Menschen-Harn und Pappeln zusammen gesotten und damit gezwagen/ heilet den fressenden Erb-Grind und Schuppen auf den Kopff; der Safft ist auch gut für die fallende Sucht getruncken; hat auch sonst in allen Kräuter-Büchern ein fürtreffliches Lob / daselbst wird man viel andere heilsame Nutzungen aufsuchen und finden können.

Heuhechel/ Ononis, Anonis, Frantzösisch Arreste boeuf, wird in Oesterreich Aglarkraut genennet/ die zarten Schößling im ersten Frühling/ werden mit Saltz und Essig eingemacht/ ist süß und lieblich zu essen / und treibt den Harn/ zerbricht den Stein/ wie auch der Safft thut aus dem frischen Kraut gebraucht; die Wurtzen im Wasser und Essig gekocht/ und warm im Munde gehalten/ vertreibt die Zahnwehe und Mundfäule.

Galenus meynt/ die Rinden an der Wurtzen sey am besten zu gebrauchen/ dieselbe im Malvasier gebaisst und ausgebrennt/ dienet zu allen gemeldten Zuständen/ hilfft für die Verstopffungen der Leber und Nieren; wird auch durch die Kunst ein vortreffliches Saltz davon præparirt, und zu allem diesem dienlich.

CAP.

Cap. CIV.

Gegen Abend: Knobloch-Kraut/ Creutzkraut/ Leberkraut und Liebstöckel.

Knoblauch-Kraut/ Alliaria, wächst gern zwischen den Zäunen/ in den Auen/ und an den feuchten Aengern/ schiesset/ darnach es einen guten Grund hat/ ziemlich hoch/ hat glatte Blätter/ an Gestalt der Melissen gleich/ in den Händen gerieben oder gekostet/ gibt es einen Knobloch-Geschmack und Geruch von sich/ allein schwächer und lieblicher/ daher es gut ist/ mit Zucker und Essig eine Salsen davon zu bereiten/ auf die Tafel zum Gebraten zu geniessen/ hat weisse Blumen/ darauf folgen kleine Hörnlein/ und ein kleiner schwartzer Saame darinnen.

Die Wurtzen hat gleichen Geruch mit dem Kraut/ ist einer warmen und trockenen Eigenschafft/ inwendig gebraucht/ zertheilt es die zähen und groben Phlegmata, eröffnet alle Verstopffungen/ und fördert die Däuung; in einer Clystier gebraucht/ bringts im Grimmen und Nieren-wehe grossen Nutzen/ lindert die Schmertzen/ und zertheilet die Winde/ die Blätter frisch auf die Schäden der Schenckel gelegt/ heilen solche.

Creutzkraut oder **Creutzwurtz**/ Serenico, ist grösser und kleiner/ aber einerley Vermögens; die Frantzosen nennen es Seneſſon, wächst gern in den Feldern und Gärten/ ist eines gemässigten Temperaments/ digerirt und verdäuet/ zieht aber starck zusammen; der gantze Stengel gesotten in Wein/ und getruncken/ vertreibt die Magen-wehe/ so aus der Gall entstanden sind.

Die Blätter und Blumen kühlen/ und werden für sich selbst allein/ oder mit einem wenig Wein/ ad Inflamationes Testiculorum, nützlich gebraucht/ lindern/ mit Weyrauch/ zu einem Pflaster gemacht/ alle Wunden/ und sonderlich die Beschädigungen der Nerven/ welches auch mit altem Schweinen-Schmaltz gestossen und applicirt/ denen Wunden der Füsse und Nerven gar wol bekommet.

Das Kraut mit Saltz gestossen und zu einem Pflaster gemacht/ lindert das Podagra/ wie gleichfalls auch die Pflaumen und wollichten Haar der Blumen/ mit Essig zu einem Pflaster gemacht.

Ein Glas im Safft von diesem Kraut und Bocksblut gesotten/ wie (Durantes sagt) werde/ wie man sagt/ so weich als ein Wachs/ daß man es auf allerley Weise kan formiren/ und hernach im kalten Wasser wiederum härten.

Leberkraut/ ist zweyerley unterschiedener Sorten/ das eine wird genennet Hepatica, das Kraut an den Steinen und feuchten Felsen/ mit vielen schuppichten feisten zwiefärbigen Blättern/ wird auch Lichen saxatilis genennet/ ist kalter und trockener Eigenschafft/ abstringiret und reiniget; das gesottene Wasser davon getruncken/ heilet die Mängel der Leber und Lungen/ und lindert die Entzündungen.

Der Wein/ darein das Kraut geleget/ getruncken/ eröffnet die Verstopffungen der Leber/ und stärcket sie/ vertreibt alle Zittrach und Flechten/ und stillet die Verblutungen.

Das andere Kraut mit diesem Namen/ heisset Trifolium aureum, oder gülden Leberkraut/ erfrischet und kühlet/ und befördert den Harn/ reiniget Blasen und Nieren/ und ist auch zur Leber dienlich.

Die Blätter/ weil sie im Frühling noch zart sind/ wie auch die Blühe/ wird in dem Mischling-Salat neben andern gebraucht/ auch in den Wein mit Körbel und andern Wein-Kräutern nützlich gelegt.

Liebstöckel/ Ligusticum, wächst gern an schattichten feuchten Orten/ wächst überall gerne/ und entspringt jährlich dick und fett aus ihren Wurtzen/ ist warm und trocken im andern Grad. Der Saame ist bey den Alten gebraucht worden an statt des Pfeffers/ stillet auch den Bauchwehe/ leget die Magen-Geschwulst/ treibet den Harn und die Menstrua.

Das gesottene oder distillirte Wasser solches Gewächses/ vertreibet allen Grind und Unreinigkeit der Haut/ ist zu allen Geschwären und Schäden bequem/ leget die Geschwulst und Hauptwehe/ vertreibt das Stechen in der Seiten/ den Stein und das Lendenwehe; der Saame und Wurtzen im Wein oder Wasser getruncken/ vertreibt alle Bläste und Winde/ und dient zu den erkalteten innerlichen Stucken des Leibes.

Cap. CV.

Gegen Abend: Mausöhrlein/ Monat-Blümlein/ Naterwurtzen und Odermenig.

Mausöhrlein/ Pilosella, ist auch zweyerley Sorten/ groß und klein/ wächset an dürren und magern Orten/ und sonderlich auf den sandichten steinigten Hügeln und gebaueten Feldern/ trocknet/ erkühlet/ reiniget und befeuchtet; die Wurtzen und Kraut ausgegraben/ gedörrt/ gepulvert/ und den Kindern im Koch/ den Alten aber in der Speise gegeben/ soll ein gewisses Experiment wider den Bruch seyn; Item für die Geelsucht siedet man Mausöhrlein mit Erdbeer-Kraut im Wein/ und trinckt es; das Kraut soll auch (wie Otto Brunfels schreibet) einem vernagelten Pferd sehr dienlich seyn/ unter das Hufeysen gelegt.

Noch artlicher ist/ was Tabernæmontanus schreibet/ er habe solches offt mit Verwunderung gesehen/ und selbsten erfahren/ wann ein Pferd vernagelt worden/ und man ihm nur den Nagel heraus gezogen/ und Mäusöhrlein klein geschnitten in seinem Futter zu essen gegeben/ und es etliche Tage im Stall stehen lassen/ so heile die Versehrung/ ob das Pferd schon sehr hincke/ und der Schaden schwüre.

Dieses Krauts Decoctum dienet zur rothen Ruhr / auch zum Blut-Speyen / heilet alle Wunden / auch die Schäden der Hirnschalen / verbessert die Aufblähungen des Miltzes / und stärcket die innwendige Glieder; der ausgepresste Safft heilet Wunden / und böse fressende Geschwär / auch die Mundfäule; das distillirte Wasser dienet für das Abnehmen / den Schwindel / für das Grimmen und Mutter-Wehe / für die Spuhlwürm / für Geschwulst / und für die unnatürliche Hitze.

Monatblümlein / Maßlieben / Bellis, sind unterschiedener Arten / grösser und kleiner / wachsen gern auf den Wiesen und Aengern im Gras / und blühen fast das meiste Jahr hindurch.

Es ist auch eine Art von Maßlieben / die neben der rechten Blumen viel kleine Neben-Blümlein um und um treibet / und Bellis polifera genandt wird.

Sind einer feuchten und kalten Natur / ihr Safft getruncken / ist den Verwundten eine bewährte Artzney; das Kraut / weils noch jung und zart ist / wie ein Salat zugerichtet und gegessen / befördert den Stuhlgang; die Blätter im Mund gekäuet / heilen die Geschwär des Mundes und der Zungen; das distillirte Wasser erfrischt die Leber / mildert die Gall / stillet die innerliche Hitz / heilet alle Wunden innen und ausser des Leibes / bekräfftiget den Magen / macht Lust zum Essen / heilet die Versehrung der Därmen und des Eingeweids / und stärcket die erlähmten Glieder.

Die Blumen dienen äusserlich zu den Kräfften / und die frischen Blätter übergelegt / zu allen Entzündungen der Geschwär / vertreiben die Hitz / lindern die Schmertzen / dienen zu den Haupt-Wunden / vertheilen die Geschwulst; mit Attich und Odermeng zu einer Bähung gemacht / sind sie gut contra Paralysin, vertreiben Kröpffe / Hüfftwehe und Podagra / & tollunt partium genitalium inflammationes.

Natterwurtzen / Bistorta, Serpentaria, Colubrina, wächset gern auf den Bergen und in den Auen / hat glatte Blätter / Anfangs röthlich / hernach unten Purpurfarb und herum grün / haben einen runden subtilen langen Stengel mit kleinen Blätlein besetzt / oben röthlichte ährichte Blumen / und einen Saamen wie der Sauerampffer; die Wurtzen ist gekrümmt wie eine Nattern / voll Safft / mit einer schwartzen subtilen Rinden überzogen / und inwendig roth.

Diese Wurtzen / Safft / Kraut und Wasser / heilet Wunden / das ausgebrandte Wasser Morgens nüchtern getruncken zwey Loth / ist gut für die Pest / heilet auch die Rucken-Geschwär / Anthrax genannt; ein Tüchlein damit genetzt / des Tags zweymal aufgelegt / ist gut für den Natter-Biß / wie auch das Pulver von der Wurtzen alles dieses leistet / heilet die rothe Ruhr / verhütet das unzeitige gebähren; ein Quintel davon getruncken / dienet wider die Infection, tödtet die Würmer / stillet alle Flüsse und Durchlauff / und ist auch zu dem Blut-Speyen sehr bequem.

Das aus der Wurtzen distillirte Wasser widerstehet den Stichen und Bissen der Schlangen und Spinnen / heilet den Krebs in der Nasen / auf demselben diß Wasser mit einem feuchten Tuch übergelegt / und mit dem Pulver der Wurtzen bestreuet.

Odermenig / Heil aller Welt / Agrimonia und Eupatorium, ist ein wolbekandtes Kraut. Der Holländische Königliche Gärtner fol. 205. gibt noch ein andere Art / die kleiner / aber wolriechend ist / wird jährlich von ihrem Saamen angebauet; das gemeine wächst gerne an den Wegen bey den Zäunen und in ungebaueten Feldern / ist einer subtilen Substanz, zertheilet / trocknet und heilet / seine Blätter gestossen / mit frischem Rheinberger-Schmaltz aufgelegt / ist zu den unheilsamen und schweren Schäden wol dienlich; das Kraut und der Saame im Wein getruncken / ist gut für die rothe Ruhr; das davon gebrannte Wasser ist gut für die Husten und Gelbsucht / tödtet alle Würm im Leib / reiniget und heilet auch die Wunden / wann Maden darinnen wachsen.

Für das viertägige Fieber solls ein Secret seyn / Morgens und Abends allezeit vier Loth davon getruncken / es hülfft auch für die Mundfäule; im Wein gesotten / und getruncken / eröffnet es die Verstopffungen der Leber; der Saame im Wein getruncken / ist gut für die rothe Ruhr.

Cap. CVI.

Gegen Abend: Pervinca, Pestilentzwurtz / Psillenkraut / Sauerklee und Scabiosa.

Pervinca, **Singrün /** Clematis Daphnoides, ist auch von kleiner und grosser Art / hat glatte grüne Blätlein / fast den Lorbeeren gleich / blüht schön Himmelblau im Mertzen / und behält die grüne Farbe Winter und Sommer / wächset gern in guten und fetten Gründen / auch in Gehägen / Wäldern und ungebauten Orten / in einer mittelmässig-erwärmenden Natur / und trocknet / ist bittern Geschmacks.

Der Wein / in dem diß Kraut gesotten worden / getruncken / stillet alle Bauchflüsse / und die rothe Ruhr; die Blätter / gebacken und gegessen / stillen der Frauen ihre Zeit; frisch in dem Mund gekäuet / vertreiben sie das Zahnwehe; das Kraut etliche Tag in trüben Wein gehenckt / läutert ihn; wider das Nasenbluten soll man das grüne Kraut zerstossen / und auf die Scheitel des Haupts und um den Hals binden / so lässet es nach.

Pestilentzwurtzen / Petasites, ein grosses schönes Gewächs / stösset im Frühling / ehe die Blätter kommen / ihren Stengel / mit der traublichten / weiß-rothen / dick ineinander gesetzten Blühe / hernach verwelcket der Stengel bald ohne Saamen / und kommen die Blätter wie Huflattich / mit roth-braunen hohlen Stielen / werden fast einer Ehlen-hoch / oben grün / und unten Aschenfarb-grau / die Wurtzen ist lang und dick / innwendig luck und weiß / gutes Geruchs / und bitteres Geschmacks / daher warmer und trockener Eigenschafft; eine Gattung davon blühet gantz weiß / beede werden im Eychstättischen Garten-Buch vorgestellet.



Man hält sie gar für kräfftig wider die Pest / so jemand des Pulvers eines halben Loths schwer in einem guten Trunck alten starcken Wein einnimmt / sich zu Bette legt / und darauf schwitzet / so treibet es das Gifft mit Gewalt durch den Schweiß aus / ist auch gut denen Weibern / die Mutterfiech sind / auch wider die Colica / es wird in der Apothecken ein Extract daraus bereitet / Diapetasites genennet / so in Sterbens-Zeiten gut zu brauchen ist.

Psillienkraut / Welsch Flöhkraut / Psillium, Frantzösisch Herbe aux pulces, es fordert guten Grund und fleissige Wartung; das Kraut in die Schlaffkammer und Wohnzimmer ausgestreuet / vertreibt die Flöhe / auf die Stirne gelegt / lindert es das Hauptwehe; ist kalter und trockener Eigenschafft; der Schleim von dem Saamen wird zu Erkühlung der hitzigen Flüsse / in brennenden Fiebern und hefftigem Durst / mit gutem Nutzen eingenommen.

Das Wasser dienet wider den Augen-Schmertzen / hinein Tröpffel-weise gelassen; der Saame in frischem Bronnen-Wasser / biß er einen Schleim von sich gibt / zerklopffet / und solches Wasser mit Baum-Oel / oder blauen Veyel-Syrup getruncken pflegt den Leib durch den Stuhlgang zu purgiren / und die Gall auszutreiben; der Saame mit Baum-Oel / Essig und Rosen-Wasser zu einem Pflaster gemacht / vertreibet die Schmertzen der Gleiche und Geschwulsten hinter den Ohren.

Sauerklee / Alleluja, Trifolium acetosum, ist ein verachtetes / allenthalben in Wäldern und feuchten Orten wachsendes / doch sehr nützliches Kräutlein / wird auch bißweilen in die Kuchen-Gärten gebauet / und vermehret sich daselbst leichtlich / dienet sowol das Kraut als die Blühe unter die vermischten Kräuter-Salat.

Hieronymus Bock in seinem Herbario Part. I. cap. 128. sagt / diß Kraut sey ein rechter Wetterhan / wann Ungewitter vorhanden / richtet das Kräutlein seine Blätter übersich / als wolte es wider das Ungewitter streiten. Es habens auch ihrer viel wahrgenommen / wann diß Kräutlein starck blühet / und viel Blümlein bringet / daß in selbigem Jahr viel Gewässer und Platz-Regen kommen; blühet es aber wenig / soll ein dürres trockenes Jahr folgen.

Ist kalter und trockener Eigenschafft / wird absonderlich zu Erkühlung der innerlichen Glieder / in hitzigen Kranckheiten sehr gelobt; öffnet und kühlet die Leber und Miltz / löschet den Durst / bekräfftiget das Hertz / widerstehet der Pestilentz / mit Wein und Myrrhen gekocht / heilet es die Mundfäule / Fisteln / auch die faulenden Zahnbüller.

Der aus den Stengeln ausgepresste röthlichte Safft wird mit Zucker gesotten / ist eine treffliche Labung in allen Febribus ardentibus, hält alle Bauchflüsse zurück / stillet das unmässige Erbrechen / und heilet die Darmbrüche; die Blätter werden zu den Entzündungen gestossen / und Pflaster-weise übergelegt.

Scabiosa, ein gar bekandtes Kräutlein / wächst gern auf dürren ungebaueten Feldern / Bergen und Hügeln / erwärmet / macht subtil / eröffnet / verdauet / abstergirt und vertrocknet / ist eine fürtreffliche Artzney zur Brust und Lungen / sowol das gepulverte Kraut / als der ausgepresste Safft / mit einem apto & convenienti vehiculo, ist gut für das Stechen um die Brust und Apostem / für die Husten / für Rauden und Grind / für allerley Geschwären im Leib; die Dosis ist 3. oder 4. Loth / Morgens und Abends.

Das Wasser am Ende des Mayens aus den Blättern und klein zerschnittenen Wurtzen distillirt / Morgens / Mittags und Abends / jedesmals 6. Loth getruncken / dienet zu den Apostemen und Engigkeit der Brust / und ist zur Pest und allen Gifft / Husten und Räudigkeit der Haut / eine bequeme Artzney; das Wasser aus dem gantzen Gewächse heilet Wunden / Grind und Aussatz / stärckt das Gesicht / vertreibt die Schmertzen der guldenen Ader / wie auch Flechten und Carbunckel.

Cap. CVII.

Gegen Abend: Schellkraut / Scrophularia, Serpentaria, Staphylagria, Tanacetum.

Schellkraut / Chelidonium, wächset überall bey den alten Gemäuern und Zäunen / und darf keiner sonderbaren Wartung / ist hitzig und trocken im dritten Grad / abstergirt und reiniget; der Safft davon mit Hönig über Kohlen eingerührt / reiniget und macht klare Augen.

Die Wurtzen davon mit Anis und weissen Wein getruncken / ist gut wider die Gelbsucht / heilet auch alle um sich fressende Schäden.

Der Safft oder der Wein / darinn das Kraut gelegen / heilet das Zahnwehe / es vertreibt auch der Safft die Masen im Angesicht / darüber gestrichen / heilet den Krebs und die Fisteln; ein Pflaster vom Schellkraut und Wurtzen gemacht / und über den Nabel gelegt / vertreibt die Colica / gepulvert und in die Wunden und Schäden gezettelt / reiniget und heilet sie. Die gesottene Brühe aus dem gantzen Gewächse mit Zucker gemischt / öffnet die Verstopffungen / vertreibt die Wassersucht;

einen Becher voll dessen getruncken/ und wol darauf geschwitzt/ ist wider die Geschwulst eine bewährte Artzney; eben diß vermag auch das distillirte Wasser/ etliche Täge nacheinander getruncken.

Das Kraut in Rosen-Essig gesotten / die durchgesiehene Brühe mit einem Quintlein oder mehr Theriac eingenommen und wol geschwitzt/ ist wider die Pest fast bewährt.

Fioravanti nel Secreti rationali lib. 5. cap. 89. heisst es Celidonia, quasi cœli donum, und sagt: wann man dis Kraut mit Brandwein sechs Tage lang in undirt, und ausbrennt / und alle Morgen ein wenig davon trinckt/ erhält es den Menschen gesund.

Scruphularia, Braunwurtz wächset gern an feuchten Orten/ und liebet guten Grund/ kan im Frühling vom Saamen / oder im Herbst von den Schößlingen fortgebracht werden/ vertrocknet/ macht subtil/ vertheilt und abstergirt, hat eine absonderliche Krafft die Kröpffe/ wie auch die geschwollene goldene Ader zu vertheilen / deswegen sie im Herbst ausgegraben/ mit frischen Butter wol zerstossen / zwischen zweyen irdenen Näpffen fünffzehen gantzer Tag an einem feuchten Ort gesetzt/ die Butter alsdann bey einem sanfften Feuer zerlassen / durchgesiehen / und die goldene Ader damit geschmiert wird / soll auch die am Hals getragene Wurtzen dieses verrichten ; der pulverisirten Wurtzen ein Quintlein getruncken/ tödtet die Würme.

Nic. Agerius schreibt : Die Braunwurtz habe aus vielfältiger Erfahrung den Ruhm bekommen / die kalten Geschwär / Drüsen/ Kröpffe allerhand Gewächse/ und was sich vom kalten zähen Schleim erweckt/ zu mildern/ zu erweichen/ zu lösen und zu vertreiben/ sonderlich aber die gefährlichen Hals-Drüsen wann dieselben anfangen zu schwären/ davon scheußliche Löcher kommen / man muß die Wurtzel wol säubern/ und zu einem dünnen Mus in einem steinernen Mörsel stossen/ Pflasterweise streichen/ und also überlegen ; wann diese Hals-Drüsen offen sind/ soll man die Braunwurtz und das Kraut im Wein wol sieden/ alsdann mit dem Wein den Schaden bähen/ und die Wurtzen und das Kraut/ wie gesagt/ wol zerstossen/ und Pflaster-weise überlegen.

Serpentaria, Dracunculus major & minor, Schlangenkraut/ oder Drachenwurtz/ wird des gescheckichten und bunten Stengels halber/ welcher den Rucken einer gesprengten Schlangen gleichet / in die Gärtē gebracht/ oben bringt es herfür eine Keule wie Arum u. endlich eine träublichte Frucht mit rothen Beerē.

Wann man dieses Kraut im Frühling/ wann es erst herfür sticht/ mit einem runden Schüssel-formigen allenthalben durchlöcherten erdenen Geschirr/ damit Lufft und Regen durchdringen möge/ bedeckt/ und es starck anmacht und befestet/ daß es nicht kan geschoben werden/ so wird sich der Stengel wie eine Schlange herumwinden / und wird ein artliches Aussehen bekommen / sonderlich wann es Frucht bringet ; will gutes und feuchtes Erdreich haben / wird vom Saamen oder Zertheilung der Wurtzen fortgepflantzt/ ist warm und trocken / einer subtilen Essentz/ und etwas zusammziehend/ hat auch fast mit dem Arum einerley Vermögen; die Wurtzen mit Wein eingenommen/ treibt alles Gifft vom Hertzen ab/ dienet zum Keuchen / Husten und Flüssen/ vertrocknet die innerlichen zähen und groben Feuchtigkeiten/ und eröffnet die Verstopffungen.

Das aus den Blättern distillirte Wasser bey sechs Lothen mit einem Quintel Theriac eingenommen/ treibt den Schweiß gewaltig / und ist zu Infections-Zeiten keine geringe Hülffe; die Wurtzen zerstossen und mit Hönig zu einem Pflaster gemacht/ heilet die um sich fressende Geschwär; heilt auch / mit Hönig vermischt/ die böse Flechten und Zittrachen; heilet den Nasen-Polypum und Krebs/ ist auch gut wider den schweren Athem und alte Husten; die Blätter præserviren den Käse vor Maden und aller Fäulung / wann sie damit umgewicklet werden; der Safft der Blätter und der Wurtzen in die Ohren geträufft / entlediget sie vor allen Schmertzen.

Staphysagria, Stephanskörner oder Läuskraut/ die Frantzosen nennens Herbe aus Poulleux, erfordert guten fetten Grund und zimliche Begiessung / auch mittelmässigen Schatten/ wird im Frühling gesäet / der Saame wird im Julio abgenommen / ist einer hitzigen und trocknen Natur im vierdten Grad/ daher es nicht leicht innerhalb des Leibes zu gebrauchen/ wiewol etliche 12 oder 15 Körnlein dises Saamens im Hönig-Wasser eingeben/ soll alle grobe Feuchtigkeiten durch das Erbrechen ausführen / doch sollen die / so es genommen / stets darauf gehen und sich bewegen / und gleich darnach Hönig-Wasser trincken / daß es sie nicht erwürge/ oder den Hals anstecke und entzünde.

Der Saame gestossen und mit Oel vermischt/ tödtet die Läuse; der Saame mit samt der Wurtzen im Essig gesotten/ und dem Mund damit gewaschen / wird zu den Zahnflüssen gerühmt / heilet auch alle im Mund fressende Geschwär/ doch muß er/ wegen seiner Schärffe mit Hönig temperirt seyn; die Wurtzen oder Saame mit Mehl vermischt und gesotten / bringt alle Mäus und Ratzen um.

Tanacetum, Rheinfarren / wächst zwar auch an dürren und magern Orten / in die Gärten aber im mittelmässigen Grunde gebaut/ vermehret es sich mercklich/ der gemeine hat gelbe / der dicke aber weisse Blümlein / der allein in die Blumen-Gärten gehört/ ist trocken im ersten/ und warm im andern Grad.

Der Saame von diesen Blumen den Kindern mit Wein oder Milch eingegeben / vertreibt die Würmer/ stillet die Blasen-Schmertzen / treibt den Stein und Urin / benimmt das Fieber / das ausgebrannte Wasser löschet alle Hitze/ mit einem feuchten Tüchlein übergelegt / sonderlich wann die Blumen davon in den Hundstägen ausgebrannt werden / ist ein köstliches Wasser für den Stein und für die Würme; mit Oel gestossen und ein Unguent daraus gemacht/ vertreibts die Geschwulst der Schenckel und alle Schmertzen der Nerven.

Der ausgepreste Safft mit Rosen-Oel vermischt / und den gantzen Ruckgrat damit geschmiret/ vertreibt das Erstarren der Fieber/ und hilfft; mit rothen Wein gesotten / und nach gebrauchten Rauch vom Weyrauch und Griechischen Pech zur Bähung gemacht/ hilfft dem herausgewichenen Afterdarm wider zu recht.



Man hält sie gar für kräfftig wider die Pest / so jemand des Pulvers eines halben Loths schwer in einem guten Trunck alten starcken Wein einnimmt / sich zu Bette legt / und darauf schwitzet / so treibet es das Gifft mit Gewalt durch den Schweiß aus / ist auch gut denen Weibern / die Muttersiech sind / auch wider die Colica / es wird in der Apothecken ein Extract daraus bereitet / Diapetasites genennet / so in Sterbens-Zeiten gut zu brauchen ist.

Psillienkraut / Welsch Flöhkraut / Psillium, Frantzösisch Herbe aux pulces, es fordert guten Grund und fleissige Wartung; das Kraut in die Schlaffkammer und Wohnzimmer ausgestreuet / vertreibt die Flöhe / auf die Stirne gelegt / lindert es das Hauptwehe; ist kalter und trockener Eigenschafft; der Schleim von dem Saamen wird zu Erkühlung der hitzigen Flüsse / in brennenden Fiebern und hefftigem Durst / mit gutem Nutzen eingenommen.

Das Wasser dienet wider den Augen-Schmertzen / hinein Tröpffel-weise gelassen; der Saame in frischem Bronnen-Wasser / biß er einen Schleim von sich gibt / zerklopffet / und solches Wasser mit Baum-Oel / oder blauen Veyel-Syrup getruncken pflegt den Leib durch den Stuhlgang zu purgiren / und die Gall auszutreiben; der Saame mit Baum-Oel / Essig und Rosen-Wasser zu einem Pflaster gemacht / vertreibet die Schmertzen der Gleiche und Geschwulsten hinter den Ohren.

Sauerklee / Alleluja, Trifolium acetosum, ist ein verachtetes / allenthalben in Wäldern und feuchten Orten wachsendes / doch sehr nützliches Kräutlein / wird auch bißweilen in die Kuchen-Gärten gebauet / und vermehret sich daselbst leichtlich / dienet sowol das Kraut als die Blühe unter die vermischten Kräuter-Salât.

Hieronymus Bock in seinem Herbario Part. I. cap. 128. sagt / diß Kraut sey ein rechter Wetterhan / wann Ungewitter vorhanden / richtet das Kräutlein seine Blätter übersich / als wolte es wider das Ungewitter streiten. Es habens auch ihrer viel wahrgenommen / wann diß Kräutlein starck blühet / und viel Blümlein bringet / daß in selbigem Jahr viel Gewässer und Platz-Regen kommen; blühet es aber wenig / soll ein dürres trockenes Jahr folgen.

Ist kalter und trockener Eigenschafft / wird absonderlich zu Erkühlung der innerlichen Glieder / in hitzigen Kranckheiten sehr gelobt; öffnet und kühlet die Leber und Miltz / löschet den Durst / bekräfftiget das Hertz / widerstehet der Pestilentz / mit Wein und Myrrhen gekocht / heilet es die Mundfäule / Fisteln / auch die faulenden Zahnbüller.

Der aus den Stengeln ausgepresste röthlichte Safft wird mit Zucker gesotten / ist eine treffliche Labung in allen Febribus ardentibus, hält alle Bauchflüsse zurück / stillet das unmässige Erbrechen / und heilet die Darmbrüche; die Blätter werden zu den Entzündungen gestossen / und Pflaster-weise übergelegt.

Scabiosa, ein gar bekandtes Kräutlein / wächst gern auf dürren ungebaueten Feldern / Bergen und Hügeln / erwärmet / macht subtil / eröffnet / verdauet / abstergirt und vertrocknet / ist eine fürtreffliche Artzney zur Brust und Lungen / sowol das gepulverte Kraut / als der ausgepresste Safft / mit einem apto & convenienti vehiculo, ist gut für das Stechen um die Brust und Apostem / für die Husten / für Rauden und Grind / für allerley Geschwären im Leib; die Dosis ist 3. oder 4. Loth / Morgens und Abends.

Das Wasser am Ende des Mayens aus den Blättern und klein zerschnittenen Wurtzen distillirt / Morgens / Mittags und Abends / jedesmals 6. Loth getruncken / dienet zu den Apostemen und Engigkeit der Brust / und ist zur Pest und allen Gifft / Husten und Räudigkeit der Haut / eine bequeme Artzney; das Wasser aus dem gantzen Gewächse heilet Wunden / Grind und Aussatz / stärckt das Gesicht / vertreibt die Schmertzen der guldenen Ader / wie auch Flechten und Carbunckel.

Cap. CVII.

Gegen Abend: Schellkraut / Scrophularia, Serpentaria, Staphylagria, Tanacetum.

Schellkraut / Chelidonium, wächset überall bey den alten Gemäuern und Zäunen / und darf keiner sonderbaren Wartung / ist hitzig und trocken im dritten Grad / abstergirt und reiniget; der Safft davon mit Hönig über Kohlen eingerührt / reiniget und macht klare Augen.

Die Wurtzen davon mit Anis und weissen Wein getruncken / ist gut wider die Gelbsucht / heilet auch alle um sich fressende Schäden.

Der Safft oder der Wein / darinn das Kraut gelegen / heilet das Zahnwehe / es vertreibt auch der Safft die Masen im Angesicht / darüber gestrichen / heilet den Krebs und die Fisteln; ein Pflaster vom Schellkraut und Wurtzen gemacht / und über den Nabel gelegt / vertreibt die Colica / gepulvert und in die Wunden und Schäden gezettelt / reiniget und heilet sie. Die gesottene Brühe aus dem gantzen Gewächse mit Zucker gemischt / öffnet die Verstopffungen / vertreibt die Wassersucht;

einen Becher voll dessen getruncken/ und wol darauf geschwitzt/ ist wider die Geschwulst eine bewährte Artzney; eben diß vermag auch das distillirte Wasser/ etliche Täge nacheinander getruncken.

Das Kraut in Rosen-Essig gesotten/ die durchgesiehene Brühe mit einen Quintlein oder mehr Theriac eingenommen und wol geschwitzt/ ist wider die Pest fast bewährt.

Fioravanti nel Secreti rationali lib. 5. cap. 89. heisst es Celidonia, quasi cœli donum, und sagt: wann man dis Kraut mit Brandwein sechs Tage lang in undirt, und ausbrennt/ und alle Morgen ein wenig davon trinckt/ erhält es den Menschen gesund.

Scruphularia, Braunwurtz wächset gern an feuchten Orten/ und liebet guten Grund/ kan im Frühling vom Saamen/ oder im Herbst von den Schößlingen fortgebracht werden/ vertrocknet/ macht subtil/ vertheilt und abstergirt, hat eine absonderliche Krafft die Kröpffe/ wie auch die geschwollene goldene Ader zu vertheilen/ deswegen sie im Herbst ausgegraben/ mit frischen Butter wol zerstossen/ zwischen zweyen irdenen Näpffen fünffzehen gantzer Tag an einem feuchten Ort gesetzt/ die Butter alsdann bey einem sanfften Feuer zerlassen/ durchgesiehen/ und die goldene Ader damit geschmiert wird/ soll auch die am Hals getragene Wurtzen dieses verrichten; der pulverisirten Wurtzen ein Quintlein getruncken/ tödtet die Würme.

Nic. Agerius schreibt: Die Braunwurtz habe aus vielfältiger Erfahrung den Ruhm bekommen/ die kalten Geschwär/ Drüsen/ Kröpffe allerhand Gewächse/ und was sich vom kalten zähen Schleim erweckt/ zu mildern/ zu erweichen/ zu lösen und zu vertreiben/ sonderlich aber die gefährlichen Hals-Drüsen/ wann dieselben anfangen zu schwären/ davon scheußliche Löcher kommen/ man muß die Wurtzel wol säubern/ und zu einem dünnen Mus in einem steinernen Mörsel stossen/ Pflasterweise streichen/ und also überlegen; wann diese Hals-Drüsen offen sind/ soll man die Braunwurtz und das Kraut im Wein wol sieden/ alsdann mit dem Wein den Schaden bähen/ und die Wurtzen und das Kraut/ wie gesagt/ wol zerstossen/ und Pflaster-weise überlegen.

Serpentaria, Dracunculus major & minor, Schlangenkraut/ oder Drachenwurtz/ wird des gescheckichten und bunten Stengels halber/ welcher den Rucken einer gesprengten Schlangen gleichet/ in die Gärtē gebracht/ oben bringt es herfür eine Keule wie Arum u. endlich eine träublichte Frucht mit rothen Beerē.

Wann man dieses Kraut im Frühling/ wann es erst herfür sticht/ mit einem runden Schüssel-formigen allenthalben durchlöcherten erdenen Geschirr/ damit Lufft und Regen durchdringen möge/ bedeckt/ und es starck anmacht und befestet/ daß es nicht kan geschoben werden/ so wird sich der Stengel wie eine Schlange herumwinden/ und wird ein artliches Aussehen bekommen/ sonderlich wann es Frucht bringet; will gutes und feuchtes Erdreich haben/ wird vom Saamen oder Zertheilung der Wurtzen fortgepflantzt/ ist warm und trocken/ einer subtilen Essentz/ und etwas zusammziehend/ hat auch fast mit dem Arum einerley Vermögen; die Wurtzen mit Wein eingenommen/ treibt alles Gifft vom Hertzen ab/ dienet zum Keuchen/ Husten und Flüssen/ vertrocknet die innerlichen zähen und groben Feuchtigkeiten/ und eröffnet die Verstopffungen.

Das aus den Blättern distillirte Wasser bey sechs Lothen mit einem Quintel Theriac eingenommen/ treibt den Schweiß gewaltig/ und ist zu Infections-Zeiten keine geringe Hülffe; die Wurtzen zerstossen und mit Hönig zu einem Pflaster gemacht/ heilet die um sich fressende Geschwär; heilt auch/ mit Hönig vermischt/ die böse Flechten und Zittrachen; heilet den Nasen-Polypum und Krebs/ ist auch gut wider den schweren Athem und alte Husten; die Blätter præserviren den Käse vor Maden und aller Fäulung/ wann sie damit umgewickelt werden; der Safft der Blätter und der Wurtzen in die Ohren geträufft/ entlediget sie vor allen Schmertzen.

Staphysagria, Stephanskörner oder Läuskraut/ die Frantzosen nennens Herbe aus Poulleux. erfordert guten fetten Grund und zimliche Begiessung/ auch mittelmässigen Schatten/ wird im Frühling gesäet/ der Saame wird im Julio abgenommen/ ist einer hitzigen und trocknen Natur im vierdten Grad/ daher es nicht leicht innerhalb des Leibes zu gebrauchen/ wiewol etliche 12 oder 15 Körnlein dises Saamens im Hönig-Wasser eingeben/ soll alle grobe Feuchtigkeiten durch das Erbrechen ausführen/ doch sollen die/ so es genommen/ stets darauf gehen und sich bewegen/ und gleich darnach Hönig-Wasser trincken/ daß es sie nicht erwürge/ oder den Hals anstecke und entzünde.

Der Saame gestossen und mit Oel vermischt/ tödtet die Läuse; der Saame mit samt der Wurtzen im Essig gesotten/ und dem Mund damit gewaschen/ wird zu den Zahnflüssen gerühmt/ heilet auch alle im Mund fressende Geschwär/ doch muß er/ wegen seiner Schärffe mit Hönig temperirt seyn; die Wurtzen oder Saame mit Mehl vermischt und gesotten/ bringt alle Mäus und Ratzen um.

Tanacetum, Rheinfarren/ wächst zwar auch an dürren und magern Orten/ in die Gärten aber im mittelmässigen Grunde gebaut/ vermehret es sich mercklich/ der gemeine hat gelbe/ der dicke aber weisse Blümlein/ der allein in die Blumen-Gärten gehört/ ist trocken im ersten/ und warm im andern Grad.

Der Saame von diesen Blumen den Kindern mit Wein oder Milch eingegeben/ vertreibt die Würmer/ stillet die Blasen-Schmertzen/ treibt den Stein und Urin/ benimmt das Fieber/ das ausgebrannte Wasser löschet alle Hitze/ mit einem feuchten Tüchlein übergelegt/ sonderlich wann die Blumen davon in den Hundstägen ausgebrannt werden/ ist ein köstliches Wasser für den Stein und für die Würme; mit Oel gestossen und ein Unguent daraus gemacht/ vertreibts die Geschwulst der Schenckel und alle Schmertzen der Nerven.

Der ausgepreste Safft mit Rosen-Oel vermischt/ und den gantzen Ruckgrat damit geschmiret/ vertreibt das Erstarren der Fieber/ und hilfft; mit rothen Wein gesotten/ und nach gebrauchten Rauch vom Weyrauch und Griechischen Pech zur Bähung gemacht/ hilfft dem herausgewichenen Afftersdarm wider zu recht.

Cap. CVIII.

Gegen Abend: Ulmaria, Wermuth / Wiesen-Hohlwurtz / und Wolmuth.

ULmaria, **Geißbart**/ hat im Lateinischen den Namen / weil seine Blätter dem Rüstbaum etwas gleichen/ wächset gern in schattichten und feuchten Gründen / daher mans leichtlich in die Gärten verpflantzen kan ; sein Decoctum führet die groben und dicken Feuchtigkeiten aus/ ist also auch denen / die von der Frayß geplagt werden/ nicht undienlich.

Das Pulver von den Wurtzen und Blättern heilet die Bauch- und Blutflüsse : das distillirte Wasser davon getruncken und gebraucht/ heilet die in- und auswendigen Wunden/ ist kühler/ trockener und zusammziehender Natur ; seine Blühe im Wein gesotten und getruncken / ist gut wider das viertägliche Fieber ; die grüne Wurtzel gestossen/ und über die Wunden gelegt/ stillet das Blut und heilet ; welches auch das Pulver davon gleichmässig thut.

Wermuth/ Absynthium , ein bekanntes doch sehr nutzliches Gewächs / wird im Frühling und Herbst gepflantzet / nimmt auch mit harten und steinichten Erdreich für gut ; ist warm im ersten/ und trocken im dritten Grad/ zieht zusammen/ erwärmet/ abstergiret/ reiniget/ vertrocknet und stärcket ; ist eines von den besten Magen-Kräutern.

Wer gifftige Schwammen gegessen hätte / nehme Wermuth-Safft/ und trincke den mit Essig/ wirds ihm/ ob GOtt will/ nicht schaden. D. Otto Brunfels vermeldet / dis sey an einem alten Mann wahr befunden worden.

Wermuth hilfft der Däuung / erwärmet den Leib / mildert die Schmertzen/ treibt alles Gifft und Schädlichkeit aus dem Leib ; die Blühe davon mit Kümmel in Wein gesotten und warm getruncken / lindern die Leibs- und Magen-Schmertzen / tödten die Würm / vertilgen die Gelbsucht/ befördern die Menses, und heilen die gifftigen Biß.

Der Saame getruncken/ stillet die rothe Ruhr ; der Wein davon/ führet in den Cholerischen Fiebern/ die in dem Magen und Gedärme anhangende Gall durch den Stuhlgang und Harn aus/ stärckt Magen und Leber / wiederbringt den verlohrnen Appetit / vertheilt die Wind im Leib/ und ist zu allen kalten und feuchten Gebrechen eine bewährte Artzney.

Jonston sagt : de admirandis Plantarum : Man halte davor/ daß/ wann man die Kinder / ehe sie zwölff Wochen alt werden/ mit Wermuth-Safft an Händen und Füssen beschmiere/ sie keinen Anstoß/ weder von Hitz noch Kälte/ ihre gantze Lebens-Zeit haben sollen. Eben dieser Author erzehlet / wann man eines Kindes Leib über und über wol mit Wermuth-Safft reibe/ so werde es nicht krätzig werden.

Die Conserva davon mit Zucker dienet wol den Wassersüchtigen.

Das distillirte Wasser auf die Schläfe gelegt/ benimmt das von Kälte verursachte Hauptwehe / in die Augen geträufft / macht ein hell und klar Gesicht / in die Ohren gelassen/ vertreibts derselbigen Geschwär und Schmertzen.

Das Kraut im Wein gesotten/ und zu einem Pflaster gemacht/ vertreibt den Magenwehe/ und stillet das Kluchsen oder Schlucken ; das Kraut bewahrt die Kleider vor den Schaben/ und sein Safft in Dinten oder Drucker-Schwärtze gethan/ verhütet und bewahret das Papier vor den Mäusen und Schaben ; das Kraut mit Stabwurtz lässt das Getrayd nicht wipplich werden ; mit Wolgemuth vertreibt es die Ameissen / und alles Ungezieffer.

Absynthium ponticum, ist von Blättern etwas subtiler und hat keinen so bittern Geschmack als der wilde/ wird durch Zertheilung der Wurtzen vermehret.

Wiesen-Hoßlwurtz / Radix cava, ist am Kraut der Agley sehr gleich / wie auch an den glänzenden schwartzen Saamen/ allein daß dieser etwas grösser ist/ blühet Purpurfarb / bisweilen auch weiß/ wird in den feuchten Wiesen/ unter den Gesträuch und Zäunen/ im ersten Frühling gefunden / und vergeht im Anfang des Junii meistens wieder/ daß nichts mehr davon zu findẽ.

Die Wurtzen ist hohl und inwendig gelb / hitzig im andern / und trocken im dritten Grad ; ist bewährt zur Infections-Zeit / heilet die löcherigen und flüssigen Schäden Membrorum genitalium, vertreibt das Seitenstechen / verzehrt alle schleimige Materi der Brust und Lungen/ benimmt das Keuchen und schweren Athem/ trocknet alle flüssige Schäden und heilet sie ; wird nicht unbillich an statt der Aristolochiæ rotundæ gebraucht/ weil sie fast gleicher Wirckung ist ; wird von etlichen Fumaria radice bulbosa genennet.

Wolmuth/ Dosten, Origanum, ist auch ein genugsam bekanntes Gewächs/ wächst gern in den Gehägen/ Zäunen und Wegen/ ist aber kein Zweiffel / daß es in den Gärten nicht solte schöner und völliger werden/ ist warm und trocken im dritten Grad/ löset auf/ zertrennet/ verzehrt und zieht zusamm.

Der Safft dieses Krauts mit Frauen-Milch in die Ohren geträufft / stillet ihre Schmertzen/ vertreibt die blauen Mähler und Flecken des Angesichts / legt auch den Zahnweh. Mit diesem Safft/ Hönig und Salpeter die Zähne gerieben/ macht sie schön weiß ; das Kraut mit Oel/ Essig und Gerstenmehl auf die Kröpffe gelegt/ vertreibt sie ; der Wein / darinn dis Kraut gesotten/ heilet aller gifftigen Thiere Biß / getruncken/ dient er wider die Cicutam, Opium, und andere Gifft.

Die Blumen / sagt Durantes, seyen in dem Salat gesund zu essen/ stärcken den Magen/ schaffen allen Eckel und Unwillen ab/ erwecken Lust zum Essen/ und sind wider den Biß der gifftigen Schlangen bequem ; diß Kraut öffnet die Verstopffung der innerlichen Gliedmassen ; gepülvert und mit Hönig vermischt / dienet es zur alten Husten ; ein Bad davon gemacht/ vertreibts das Beissen der Haut / Rauden und Gelbsucht ; mit Gersten-Mehl gesotten und über die Geschwulsten gelegt/ vertreibt sie solche ; das distillirte Wasser ist den Keuchenden und Lungensüchtigen sehr bequem ; es wird auch ein Wein und Oel davon gemacht/ zu vielen Gebrechen dienlich.

Kräuter/ so gegen Norden stehen.

Cap. CIX.

Arum, Betonica und Dentaria.

ARum oder Aron, Pfaffenbine/ wird auch von etlichen Teutscher Ingwer genennet/ ist warm und trocken im dritten Grad/ reinigt/ zertrennet/ machet subtil/ zertheilet/ verdauet/ öffnet und befördert/ wächst in den Wäldern/ Gräben/ Strassen/ und Zäunen/ wo es Schatten findet/ sticht im Anfang des Frühlings herfür/ und vergeht bald wieder/ daß mans das gantze Jahr über/ weiter nicht siehet; mit dem Decocto dieses Krauts/ Wurtzen oder Saamen/ die unsaubern Wunden gewaschen/ heilet sie; der Safft von Kraut und Wurtzen mit Theriac eingenommen/ ist gut für die Pest.

Aronwurtzen gepulvert/ mit Zucker vermengt/ und in einer Zisern- oder Hühner-Suppen eingegeben/ bringt den Stuhlgang/ und reiniget die schwartz-galligen und schleimichten Feuchtigkeiten; die Käse in Aron-Blätter gewickelt/ bleiben lang gut und werden besser; die Wurtzen in Wasser gesotten/ oder in heisser Aschen gebraten/ und mit süssen Mandel-Oel genossen/ stillet die Husten; dis thut auch die getrunckene Milch/ in der die Wurtzen gesotten.

Die Wurtzen mit Küh-Koth zu einem Pflaster gemacht/ lindert das Podagra; die Blätter mit samt der Wurtzen in Wein und Oel gesotten/ und wie ein Pflaster aufgelegt/ heilet die goldene Ader/ und hilfft dem herausgewichenen Affterdarm wieder zu recht; das aus der Wurtzen distillirte Wasser macht die Haut weiß und glatt.

Betonica, Wiesen-Betonien/ ein bekanntes und heilsames Kraut/ blüht liecht Purpur-farb/ wächst gern in den Wiesen an schattigten und kalten Orten/ will gutes feuchtes/ und von der Sonnen abgelegenes Erdreich/ wird am Ende des Mayens zum Dörren und Distilliren gesammlet/ ist warmer und trockener Complexion, zwischen dem ersten und andern Grad.

Des Krauts Decoctum oder Pulver/ zermalmet den Blasenstein/ reiniget die Brust/ Lungen und Leber/ öffnet die Harngänge/ dienet wider das Auffsteigen der Mutter/ zu den Brüchen/ Krampff/ und gifftiger Thiere Biß/ heilet die Haupt-Wunden/ im Wasser bis auf das Drittel eingesotten/ die Augen damit gebäet/ auch die Blätter auf die Stirn gelegt/ hilfft für das Augenwehe.

Das Kraut in Wein gesotten/ und so warm mans erleiden kan/ in den Mund gehalten/ vertreibt das Zahnwehe.

Blätter und Blühe im Wein gesotten und getruncken/ stillet das unmässige Kluchsen/ verbessert des Magens Däuung/ reiniget die sauren auffsteigenden Dämpffe/ dient zum Gebrauch der Gebährmutter/ und ist zu allen inwendigen Glidern eine bewährte Artzney.

Seines Pulvers ein Quintel im Wein eingenommen/ nimmt dem Gifft seine Krafft/ vertreibt die Gelbsucht/ Tobsucht/ das Hinfallende und Hüfftwehe; das Pulver mit Hönig ist gut den Lungensüchtigen/ den Febricitanten/ und dienet zu sehr vielen andern Kranckheiten/ wie in den Kräuter-Büchern genugsam zufinden.

Fioravanti in seinem Tractat della Cirurgia lib. 3. cap. 73. setzt aus Angelo da Viterbo, sich das gantze Jahr gesund zu erhalten/ folgendes Recept: Nimm von Betonica vier Wipffel/ und von Weinrauten drey/ stoß alles miteinander/ und preß den Safft heraus/ thue es in ein Gläslein/ das drey Finger hoch mit guten Wein eingeschenckt sey/ und trincke es frühe Morgens nüchtern aus/ und das thue täglich/ durch den gantzen Monat Majum/ so wird dir das gantze Jahr durch/ keine Kranckheit auffstossen/ und das ist bewährt.

Dentaria, Zahnkraut/ oder Schuppen-Wurtz/ kommt bald im Frühling herfür/ mit einem feisten einer Spann-langen Stengel/ darauff Leibfarbe Blühe hänget/ bisweilen sind sie auch bleich gelb/ darauf folgen Hülsen mit einem kleinen Saamen; die Wurtzen ist weiß/ als wann eine Reyhe Zähne übereinander stünden/ eines zusamm-ziehenden bittern Geschmacks; zu Eingang des Junii verdorrt dieses Kraut/ und wird weiter nichts davon gesehen. Es sind auch dieses Krauts noch andere Gattungen/ theils auch ohne Blätter/ wächset gern in Gebürgen und Wäldern/ und den Orten/ wohin die Sonne nicht viel kommen mag.

Die Wurtzen heilet wol zusammen/ und stärcket/ wird wider die Brüche täglich/ eines Quintels schwer im herben Wein/ zu den Wunden aber/ so in der Brust/ Lungen und andern dergleichen Höhlen hinein dringen/ mit Schafftheu-Wasser sehr nützlich getruncken.

Camerarius meldet/ das aus dem Kraut und Wurtzen distillirte Wasser sey wider die Flüsse alten und jungen Leuten dienlich/ werde auch denen mit der Frayß behafften Kindern gar sehr gebraucht.

Cap. CX.

Gegen Norden: Einbeer/ Einblat/ Feigenwartzen-Kraut/ und fleckicht/ auch gemeines Lungenkraut.

EInbeer/ Wolffsbeer/ Herba Paris, oder wie es Tabernæmontanus nennet/ Aconitum salutiferum, die Frantzosen nennens Raisin de Renard, ist ein artliches schönes Gewächs/ daß vier Blätter aus einem glatten anderthalb oder zwiespännigen Stengel wachsen/ auf welchen noch ein kleiner Stengel mit

kleinen Blätlein / in der Mitten ein schwartz-braune runde Beer stehet / in der Grösse als ein Weintrauben-Beerlein / darinnen viel kleines weisses Sämlein ligt / wächst in schattichten Wäldern / an feuchten Gräben / und bey den Hecken / ist kalter und trockener Natur.

Das frische Kraut gestossen und als ein Pflaster applicirt / heilet die Geschwulsten und Entzündungen des Gemächts und der Augen.

Vor Unsinnigkeit schreibt D. Myland: Laß den Patienten zwantzig Tag nacheinander täglich einen halben Löffel voll dieses Krautes in einen bequemen Tranck einnehmen / vor Gifft / sonderlich / wer Arsenicum bekommen hätte. Item vor Pest: Nimm des Saamens oder des Krauts ein halb Quintlein auf einmal ein; vor Pest-Beulen und hitzige Geschwär / zerstoß das Wolffsbeerenkraut / und legs auf.

Matthiolus setzet / daß etliche dieses Kraut für das Aconitum Pardalianches, aber unrecht / halten / dann es sey die Beer nicht so giftig / als sie meynen / und erzehlet / wie etlichē mit dem Saamen seye geholffen worden / so durch Zauberey ihrer Vernunfft sind beraubt gewesen / und werden die Körner wider alle gifftige Zuständε gebraucht.

Durantes schreibt / er wisse selbst deren viel / die durch des Saamens Pulver zwantzig Tage nacheinander / jedesmals ein Quintlein genommen / von schweren und gefährlichen Gebrechen sind gewesen.

Emblat / Unifolium, ist ein klein liecht-grünes in schattichten Wäldern wachsendes Kräutlein / mit einen einigem Blat / und wann es blühen will / bekommt es zwey / subtil und zartes Wesens; treibt bisweilen einen Stengel aus / mit kleinen weisen geährten Blümlein / noch subtiler als an Holunder / daraus endlich rothe Beerlein folgen / so von den Leuten ohne Schaden gegessen werden; blühet im Majo.

Dodonæus sagt / und etwann nicht unrecht / es sey eine Gattung des Lilii convallii. Durantes sagt / dieser gepulverter Wurtzen ein Quintlein also allein / oder mit Wasser (welche ein aptum vehiculum in sich haben) vermischt / sey zu den anfangenden Pestilentzischen Beulen und Geschwären / eine gantz heilsame und bewährte Artzney. Es hat mir auch Herr Wentzel Bernhard Peuger / zu Weinern und Littschau / offtermals gesagt / daß er mit den frischen Blättern dieses Gewächses / oder auch mit dem Pulver davon / alle Wunden / die er vor mit Wein auswasche / heile; sonderlich sey es den gedruckten Pferden ein treffliches Mittel.

Feigwartzen-Kraut / Chelidonium minus, hat Blätter wie Epheu / aber runder / kleiner und zärter / ligen gleichsam ohne Stengel auf der Erden / hat gelbe gestirnte Blümlein / und eine von länglichten und runden Knöpffen zusamm-gesetzte Wurtzen / währet auch eine kurtze Zeit / soll warm und trocken seyn / aber nicht bis im vierdten Grad / wie Galenus will.

Diß Kraut ist ein sonderliches bewährtes Experiment, die Feigwartzen zu vertreiben / wann man die frischen Blätter und Wurtzen zerstösst und überlegt / oder auch das Pulver davon einstreuet; dis Kraut samt der Wurtzen im Wein oder Hönig gesotten / und den Mund mit der Brühe gewaschen und gegurgelt / erledigt Haupt und Brust von allen zähen Feuchtigkeiten / welches auch thut der Safft mit Hönig vermischt / und in die Nasen-Löcher gezogen; die Wurtzen mit ihren Knöpfflein und Körnern mit des Patienten eignen Urin auf die güldene Ader gelegt / heilet sie; zu solchem Ende wird die Wurtzen oder Kraut etwa selbst auf dem blosen Leib getragen.

Fleckichtes Lungenkraut / und gemeines Pulmonaria maculosa, hat eine dicke / feiste / braune Wurtzen / hat Blätter mit weissen Flecken / und ist häricht wie Borrago / die Blumen sind gestaltet / wie Schlüsselblumen / blaue und Purpurfärbigt / denen ein schwärtzlichter Saame folget / wird auch von etlichen genennt Hirsch-Mangolt / ist einer zusamm-ziehenden / heilenden / vertrocknenden und abstergirenden Eigenschafft / hat eine sonderliche Krafft / die Gebrechen der Brust und Lungen zu heilen; mit Rosen-Zucker in Wasser gesotten / dienet es wol wider das Blutspeyen; man kans auch gepulvert einnehmen / oder das distillirte Wasser davon trincken; ausserhalb gebraucht / heilet es Wunden und faule Geschwär / stillet die Verblutungen / und vertreibt alle Lungen-Geschwär.

Das **gemeine Lungenkraut** aber wächset gern theils an den Eychen und dergleichen wilden Bäumen / ist mosicht / und wird in den dickesten Büschen gefunden / ist breit / dürr und trocken / oben grün / und unten gelb / mit weissen Flecken bezeichnet / und löcherlicht / als wäre es von den Würmern durchfressen / theils aber wächset an den Steinen und Felsen / ist warmer und trockner Eigenschafft / soll zu allen Lungen-Gebrechen sehr dienlich seyn; wird gepulvert / mit Hönig vermischt / gebraucht / es dienet wider die Husten und Blutspeyen / rothe Ruhr / und Erbrechung der Gall; wird auch den Schaafen und andern vierfüssigen Thieren mit Saltz gegeben; das Pulver wird auch in die frische Wunden gestreuet / heilet sie sauber und bald zusammen.

Cap. CXI.

Gegen Norden: Haselwurtz / heidnisches Wundkraut / Hirschzungen / und Hühnerdarm.

Haselwurtz / Asarum, die Frantzosen nennens Cabaret, wird besser von der Wurtzen / als vom Saamen fortgepflantzt / etliche heissens Weyrauchkraut / wegen des guten Geruchs der Blätter / ist allenthalben wo es schattigte Wälder gibt / wol bekannt; ist warm im andern / und trocken im dritten Grad.

Von der Wurtzen von einem halben Loth bis zu einem gantzen oder fünff Quintlein getruncken im Hönig-Wasser / Menstrua provocat; mit Geismolcken genommen / führet sie den gallichten Schleim aus / treibet den Harn; im Wein eingeweicht / reutet sie die Gelbsucht aus / die Blätter machen schlaffen / heilet die geschwollene Brüste der säugenden Kindsbetterinnen /

lin-

lindert die Kopff-Schmertzen/ Entzündungen und Röthe der Augen und die Nasen-Geschwär.

Die Laugen von Haselwurtzen stärckt das durch die Kälte geschwächte Hirn/ und macht eine gute Gedächtnus; das Kraut/ wann mans mit der Blühe im Frühling brauchen will/ muß man an der Sonnen und nicht im Schatten dörren; sind auch sonst zu vielerley zugebrauchen/ als sonderlich zu denen Fiebern/ davon die Kräuter- und Artzney-Bücher zu sehen.

Etliche Frauen legen die frischen Blätter in die neugemolckene Milch/ und glauben/ sie werffe besser auf/ und gebe mehr Milchraum.

Heydnisches Wundkraut / *Solidago Saracenica*, und *Virga aurea*, hat rothe hohe glatte Stengel/ rings herum Blätter/ wie Oliven-Laub/ aber breiter und länger/ trägt geährte Gold-gelbe Blumen fein subtil ausgekerbt; wächset gern in den Auen/ auch Hügeln und Wäldern/ ist etlicher Sorten/ und haben auch theils Blätter/ die nicht zerkerbt sind.

Ist warm und trocken im andern Grad/ etwas bitter/ zieht zusammen/ abstergirt/ und heilet/ ist nicht allein zu äusserlichen/ sondern auch zu innerlichen Wunden und Versehrungen sehr köstlich und bewährt/ daher mans auch zu allen Wund-Träncken zu nehmen pfleget/ geht in Beförderung des Harns und Zerbrechung des Steins (wie Durantes schreibt) fast allen Wund-Kräutern vor.

Das von diesem Kraut gesottene Wasser heilet die Mund-Geschwär/ befestet die wacklende Zähne/ ist auch/ damit gegurgelt/ für die Bräune/ und alle Entzündungen des Halses/ ist gut zu allen Bauchflüssen/ rothe Ruhr und Blutspeyen/ reiniget die Nieren und Blasen von allen groben Schleimen/ zermalmet und führet aus den Stein; das Kraut kan im Wein gesotten/ und der Wein getruncken werden.

Das Kraut frisch zerknirschet/ oder das Pulver davon/ heilet alle Wunden und offene flüssige Schäden; das Wasser im Julio oder Augusto davon gebrennt/ ist zu allen diesen obberührten Zuständen ein treffliches und probirtes Mittel.

Hirschzungen / Phyllitis, vulgò Scolopendria, allein durch das Gewächs und Beyschoß mit samt der Wurtzen fortgepflantzt/ im Mertzen und April; man kan auch im Mertzen die Wurtzen voneinander reissen und versetzen; erfordert sandiges/ doch feuchtes und schattichtes Erdreich/ und will offt und wol begossen seyn/ ist feucht im ersten/ und trocken im andern Grad; die Blätter im Wein gesotten und getruncken/ heilen die Biß der gifftigen Thiere/ vertreiben die rothe Ruhr; mit Essig getruncken/ benehmen sie den Miltz seine übermässige Grösse/ und stärcken Hertz und Magen/ stillen auch die überflüssigen Menses. Das aus den Blättern distillirte Wasser/ dienet zu den gefallenen Zäpfflein/ Hals und Mund damit gegurgelt; das Kraut zum distilliren muß allzeit vor der Sonnen Aufgang gesammlet werden.

Hünerdarm / *Alsine*, ist auch unterschiedener Sorten/ wächst an allen angebaueten Orten/ und darff keiner sonderlichen Wartung/ doch ists am liebsten an schattichten Orten/ wird von allen kleinen Sang-Vögelen sehr geliebet und begierig gefressen/ ist kalter und feuchter Eigenschafft; das davon ausgebrannte Wasser/ ist eine gute Kühlung in sehr hitzigen Kranckheiten und Fiebern; die Blätter in fetter Fleisch-Brühe gekocht und gegessen/ soll denen am Leib Abgezehrten gesund seyn.

Das Kraut in Oel geröstet/ und den Kindern über den Leib gelegt/ lindert die Schmertzen; ausserhalb dienet sowol das Kraut/ als dessen Safft/ zu allen Entzündungen und Wunden/ auch zu inflammirten Augen/ mit Gersten-Mehl übergelegt.

Das Kraut zwischen den Steinen gestossen und übergelegt/ vertreibt die Schmertzen der goldenen Ader; sein Safft in die Ohren getraufft/ vertreibt das Ohrenwehe/ ist auch bewährt zu allen hitzigen Apostemen/ und zu den Rothlauff nicht unbequem.

Cap. CXII.

Gegen Norden: Judenkirschen/ Klebernkraut/ Mandragora und Meerhirs.

Judenkirschen / Vesicaria, Solanum halicacabum, & Alkekengi, die Frantzosen nennens Baguenaudes und Cerises d'outre Mer, wird als ein nunmehr bekanntes Kraut/ fast in allen wolbestellten Gärten/ ihres Nutzens wegen in der Artzney/ gefunden/ wächset gern in dem Schatten/ liebet Feuchtigkeit/ und leidet die Sonne nicht gerne; die Früchte davon sind kalter Natur/ eröffnen und befördern den Harn; der Saame vertreibt die Gelbsucht/ das davon distillirte Wasser getruncken/ zermalmet den Nieren- und Blasenstein/ und reiniget des Leibes innerliche Geschwär; der ausgepresste Safft mit der Milch von Magsaamen/ oder Melon/ oder Kürbis-Kern/ oder mit gesottener Brühe von Pappeln/ oder gesottenem Gersten-Wasser getruncken/ stillet die grosse Brunst des Harns. Die Judenkirschen sind lieblicher zu essen/ wann sie in den Munde kommen/ ehe sie von den Fingern berührt worden/ so bald diß geschiehet/ werden sie bitter.

Das im October aus der Frucht ausgebrannte Wasser wird Morgens und Abends/ wider den Nieren- und Blasen-Stein/ drey oder vier Untzen schwer nüchtern getruncken/ heilet derselben Versehrung/ und vertreibet das Blutharnen; der über die Frucht vergierte Wein verrichtet diß ebenmässig.

Durantes schreibt: Diß Gewächs sey den Nattern dermassen zuwider/ daß/ wo sie zu solchen Wurtzen gebracht werden/ in einen so tieffen Schlaff fallen/ daraus sie nimmermehr erwachen.

Eben erst-bemeldter Castor Durantes gedenckt in seinem Kräuter-Buch fol. 1037. noch eines Halicacabi repentis, von dem Welschen Pisello Corpato genennet/ das man vornehmlich in die Scherben pflantzet/ und vor die Fenster setzet/ ist doch von den andern Judenkirschen sehr unterschieden/ hat länglichte und rings umher ausgekerbte Blätter/ die Blumen sind etwas weiß/ etwan auch ein wenig gelb/ auf welche auch Schlotten erfolgen/ die sind grün an der Farb/ gleichsam rund/ rings

herum mit sechs unterschiedlichen Rippen abgetheilt/ und haben einen schwartzen Saamen/an der Grösse den Erven ähnlich/und gleichsam mit einem weissen Hertzlein gezeichnet/ in sich/ die Wurtzen ist dick/und allenthalben mit Zäserlein behangen.

Dieser Saamen soll sich nach seiner Signatur, dem Gebrechen des Hertzens gewaltig widersetzen / ist hitzig und trocken im andern Grad/ der Saame befördert den Stuhlgang/ vertreibt die Würme des Leibes/ und entlediget das Gedärme alles seines phlegmatischen Unraths/ wie obgedachter Author bezeuget.

Klebernkraut/ Aparine und Asperula, wächst an Zäunen und ungebauten Orten / die Frantzosen nennens Grateron oder Reibles, abstergirt/ macht subtil/ reiniget und vertrocknet; der Safft von dem gantzen Gewächse eines Qvintels schwer mit Wein eingenommen / dienet wider gifftiger Thiere Biß; in die Ohren geträufft / legt er derselbigen Wehthun / welches auch thut das davon distillirte Wasser / ist auch bewährt wider das Seitenstechen/ täglich drey- oder viermal/ allwegen einen Löffel-voll getruncken/ stillet alle Bauchflüß/ und wird wider die rothe Ruhr und Gelbsucht gelobt.

Die Blätter zerquetscht und zu einem Pflaster gemacht/ stillen die Verblutungen der Wunden; das Pulver vom gedörrten Kraut heilet Wunden und Geschwär; das Kraut mit Schmaltz gestossen / und zu einem Pflaster gemacht/ resolvirt/ zertheilet und vertreibet die Kröpffe.

Alraun/ Mandragora, hat theils eine weisse/ welche man das Männlein / und theils eine schwartze Wurtzen/ welche man das Weiblein nennet/ wächset anderwärts in Italia und Apulia / sonderlich auf dem Gebürg Gargano (wie Durantes bezeuget) in grosser Menge; in unsern Ländern aber/ wird es allein in den Gärten fortgebracht/ liebt gute und schattichte Erden/ hat doch kalte Winde nicht gern/ wird im April gesäet; es wird viel Fantasterey und zauberisches Beschwehren von den Aberglaubischen mit dieser Wurtzen getrieben/ so aber keinem Christen gebühret.

Zum Gebrauch der Artzney soll sie im Herbst/ in ihrer besten Vollkommenheit/ gegraben werden; wann die Blätter nunmehr zu verwelcken anfangen/so schneide sie in kleine Scheiblein/ fasse sie an einen Faden/ und laß sie also wol austrocknen; wiewol die äusserste dicke Rinden vom innern höltzernen Marck abgesondert/ zur Artzney am besten und gebräuchlichsten ist; ist trocken im ersten und kalt biß im dritten Grad / daher sie nicht leichtlich innerlich zu gebrauchen; in der Frucht soll eine Wärme und Trockne seyn / welche sonderlich zum Schlaff reitzen.

Die Frucht hat eine Blühe wie die Melaun / blau Purpur-färbicht/ durchaus eine rundliche Frucht entspringet/ Anfangs grün/ und zu ihrer Zeitigung bleichgelb/wolriechend und voll Safftes und Saamens/ und hat mir Herr Doctor Martin Christoph Metzger / ein berühmter und fürtrefflicher Medicus, erzehlt/ daß so wol er selbst/ als auch seine Frau/ von dieser Frucht etwas weniges gekostet/ und befunden hätten/daß sie süsse/ lieblich und angenehm sey/ als der beste Melaun seyn möge/ so desto glaublicher/ weil der bekandte Rembertus Dodonæus in purgantium Historiâ lib. 4. cap. 28. also schreibet: Poma mitiora sunt, cum pipere & aliis perinde calidis cocta, edi posse feruntur; doch ist in diesen mit Bescheidenheit zu verfahren.

Wann man drey Pfund Rinden in ein Fäßlein von dreyßig Massen süssen Weins thut/ und gibt denen/ welchen man ein Glied abnehmen muß/ drey Löffel-voll zu trincken / so schlaffen sie so fest ein/ daß sie keinen Schmertzen empfinden / welches der Wein / darinn die Wurtzen gesotten ist / auch vermag; den Schlaff wieder zu vertreiben / wäschet man ihnen das Haupt mit Essig und Pfeffer / oder erweckt durch bequeme Mittel ein Niesen.

Die frischen Blätter kühlen die hitzigen Geschwär und Geschwulsten; die Wurtzel mit Essig gestossen und übergelegt/vertreibt das Rothlauff; eben solches Pflaster mit Wasser vermischt/vertheilt die Kröpffe und andere Geschwulsten; Helffenbein sechs Stunde mit dieser Wurtzen gesotten/ soll es weich machen / daß mans formen mag / wie man will; das Oel davon wird gebraucht/ den Schlaff wieder zu bringen.

Meerhirs/ Lithospermium und Milium Solis, wächset gern in den Auen/ und nicht ferne von den Flüssen / in feuchten und sandichten Gründen / aber in die Gärten gebauet / wirds noch vollkommener / wird meistens der Saame gebraucht/ und im Augusto eingesamlet / ist warmer und trockener Eigenschafft.

Zwey Quintel des Saamens genommen im Wein / ist eine kräfftige Artzney/den Blasen- und Lenden-Stein zu vertreiben; diß thut auch die Brühe von dem Kraut; und werden vom Kraut und Saamen nützliche Lenden-Bäder bereitet / im hefftigen unleidlichen Schmertzen der Lenden und Blasen / den Stein innerhalb zu brechen und auszuführen / auch Dysuriam und alle dergleichen Zustände zu vertreiben / weil er aber starck treibt / muß mans mit Bescheidenheit und Einrathen eines guten Medici gebrauchen; es wird auch vom Kraut / Blümlein und Saamen ein Wasser ausgebrannt / so vorher in Wein gebaisst sind / hat eben die vorige Wirckung.

Cap. CXIII.

Gegen Norden: Nachtschatten / Natterzünglein / Parietaria, Persicaria.

Nachtschatten / Solanum sativum, wächst zwar in den Gärten / und wo es einmal hinkommt / so besäet es sich selbst / ist aber auch in den Gräben und bey den Zäunen an manchen Orten genug zu finden/ wo es Schatten haben kan; ist zweyerley Sorten/eines trägt rothe/das andere schwartze Beerlein / das erste wird aber von etlichen für besser gehalten; ist kühlender und zusammziehender Natur im andern Grad.

Die Nachtschatten-Blätter auf die fressenden Schäden und entzündeten Glieder gelegt / kühlen und heilen sie; gestossen und übergelegt / lindern sie das hitzige Haupt-Wehe; das gebrannte Wasser benimmt äusfere und inwendige Hitz / ist gut fürs Rothlauff / heilet die hitzigen geschwollenen Brüste / wird zu der Hitz des Magens und der Leber getruncken / muß aber mässig/ nec sine Medici consilio, gebraucht werden; der Safft in die Ohren geträufft/ hilfft ihnen von allen hitzigen Schmertzen.

Natterzünglein/Ophioglossum, ist ein Kräutlein/ das länger nicht als bis in den halben Juni ohngefähr währet / und hernach verschwindet / wächst gern auf feuchten Wiesen und in den Gras-Gärten/ treibt ein einiges fettes unten breites und oben spitziges grünes Blätlein / daraus ein subtil Gras-grünes zerkerbtes Spitzlein sich erhebt/ ist einer sehr guten und temperirten Eigenschafft.

Wird zu den Durchbrüchen/ und sonderlich der jungen Kinder sehr gerühmt/ heilet das Blut-Speyen / mit gedistillirtem Eychenlaub-Wasser getruncken; mit Schwartzwurtz und ein wenig Wolgemuth im rothen Wein gesotten / und davon getruncken / heilet es die versehrte Lunge und verwundete Brust; mit Wegricht und Wegtrit gesotten / stillet es die rothe Ruhr & Menses nimios, man weichet die frischen Blätter in Baum-Oel ein/ thut ein wenig Fichten-Oel darzu / es heilet die frischen Wunden in kurtzer Zeit mit Verwunderung/ und ist (wie Durantes bezeuget) offt und viel probirt; der weisse Wein/ in welchem solche Blätter gesotten/ hält den Augen/ damit gewaschen/ ihre Flüsse gewaltig zurück.

Im May wird ein Wasser daraus gebrennt/ das verrichtet alles/ was gesagt ist / und ist sonderlich den Kindern gut/ die einen Bruch haben/getruncken / heilet von innen aus.

Parietaria, **S. Peters Kraut/ Tag und Nacht**/ wächst gern an dürren Orten/ bey alten Gemäuer und Zäunen/ wird auch Helxine und Perdicium, oder Herba Perdicum genennt / weil die Rebhüner gern davon essen sollen/ kühlet/ säubert/ befeuchtet/ zieht zusammen/ und abstergirt.

Wein oder Wasser / in dem dieses Kraut gesotten/ mit Hönig oder Zucker vermischt/ reutet die alte trockene Husten aus; das Decoctum davon eröffnet die Verstopffungen der Leber/ Miltzes und Nieren/ reiniget die Gebährmutter und alle innerliche Glieder/ befördert Urinam & Menstrua.

Der ausgepresste Safft mit Hönig zu einem Gurgel-Wasser gemacht/ heilet die Entzündungen und Geschwär im Hals und Mund; dis Kraut mit Heuhechel und Petersilwurtzen in Wein und Wasser gesotten/ und davon getruncken / eröffnet die verstopfften Nieren / treibt den Stein / Sand und Harn; im Julio brennt man das Wasser davon/ ist gut für die / so stets husten/ und nicht auswerffen mögen; macht das Angesicht hell und rein; das frische Kraut gestossen/und auf die Wunden gelegt/ heilt dasselbe/ nach Durantis Zeugnus/ dermassen zu/ daß man keiner fernern Hülffe mehr bedarff.

Persicaria, **Flöhkraut** / Piper aquaticum, Frantzösisch Curage, wächset gern an feuchten Orten / bisweilen auch wol an den Zäunen und Strassen/ ist hitziger und trockner Natur / zertrennet / eröffnet / verdauet und zertheilet; doch versehrt es auch und magert aus; des zerstossenen Krauts ausgeprester Safft reiniget alle unflätige Geschwär an Menschen und Vieh; die Blätter mit sammt dem Saamen zerstossen/ vertheilen die alten Verhärtungen und Geschwulsten; wann man das Kraut/ Abends oder Morgens / in die Cammern streuet / und bald wieder auskehret / vertreibt man die Flöhe.

Das Decoctum davon ist gut für die Korn-Wippeln; um das Fleisch gebunden/ im Sommer/bewahret es solches vor den Maden/ wie dann auch der ausgepresste Safft zu den Würmern in den Ohren bewährt seyn solle; das von dürren Blättern gemachte Pulver hält die alten faulen Wunden rein/ und verzehret das wilde Fleisch/ lässet auch keine Maden darinnen wachsen/ viel weniger Fliegen darzu kommen.

Herr Carrichter in seinem Kräuter-Buch schreibt / daß diese Wurtzel zerstossen / in Regen-Wasser gesotten/ und dem Küh-Vieh übergelegt/ gut sey/ wann sie geschwollen/ oder sonst einen Schaden hätten/ darinnen wildes Fleisch und Würme wüchsen / geschwind heile; so sie inwendig (sagt er) geschwollen sind/ soll mans ihnen zu essen geben; also auch den Rossen/ wann sie an den Schenckeln / Knochen/ oder Gliedern geschwellen/ auch wann sie sich verbellen oder vertretten haben/ und hincken / soll man ihnen die Füsse in diß gesottene Kraut einschlagen.

Cap. CXIV.

Gegen Norden: Peucedanum, Sinau/ Teuffelsabbiß und Tormentil.

Peucedanum, **Harstrang/ Schwefel-Wurtz oder Säu Fenchel** / wird am besten von der Wurtzen / in Ermanglung aber derselbigen vom Saamen / im Frühling oder Herbst / gebauet / liebt Schatten / und wächset von sich selbst am liebsten in schattichten / gebürgigen Wäldern / ist warm im andern/ und trocken im dritten Grad / erwärmet / verdäuet / zertrennet / vertrocknet/ und ist aus subtilen Stücken vermischet / ist doch dabey so scharff/ daß die je[illegible] / so sie ausgraben/ mit einem guten Geruch die Nas-Löcher vorher verwahren müssen / damit sie nicht schwindlicht werden oder Hauptwehe bekommen.

Der Wein / darinnen die Wurtzen gesotten/ oder auch die pulverisirte Wurtzen getruncken / reiniget die Brust von allen kalten und zähen Schleimen / und erlediget von der aus Kälte entstandenen Husten/ welches der ausgepresste Safft auch vermag; der mit Hönig getruncken / den Harn befördert / verbessert das schwehre Athem/ reutet die Schmertzen und Wind

der Därmer aus / hilfft dem Stuhlgang fein gelind und ohne Beschwerung fort / benimmt dem Miltz seine unnatürliche Grösse / dienet zu dem Schmertzen der Nieren und Blasen / macht / getruncken / eine leichte Geburt / und wird zu den Verstopffungen der Mutter fast gerühmt.

Die Wurtzen mit Essig und Baum-Oel zerstossen / und von aussen applicirt / vertreibet die Schlaffsucht / Hirnwüten / Schwindel / alte eingewurtzelte Hauptwehe / die schwere hinfallende Seuche / Hüfftwehe und den gefährlichen Krampff; ist auch noch zu andern Sachen dienlich / wie aus den Herbariis zu sehen.

Sinau / Alchimilla, **Frantzösisch** Pied de Lyon, wird auch von etlichen Stellaria geheissen / liebet schattichte Ort / ist ein gutes Wundkraut / und im andern Grad einer trockenen und zusammziehenden Natur; das Wasser vom Sinau ist gut / die Wunden damit gewaschen / und Tüchlein darinn genetzt / löschet und heilet; getruncken auf 3. oder 4. Loth / heilet alle inwendige Wunden und Brüche / auch die Fisteln; das Pulver heilet die Darmbrüche der Kinder / in seinem distillirten Wasser getruncken; der Safft vom Sinau getruncken nüchtern drey Tage / ist gut für den hinfallenden Siechthum / doch soll man darnach die Haupt-Ader auf der lincken Hand schlagen.

Es reinigt auch die schlüpfferige unreine Gebährmutter; reine Tüchlein in dem distillirten Wasser genetzt / und den Weibern auf die Brüste gelegt / zeucht dieselben nicht allein ein / sondern macht sie auch (wie Durantes schreibt) fein rund und hart / und noch mehr / wann man dasselbe mit Hipocystide, dürren Rosen / Schafftheu und Alaun vermischt.

Teuffelsabbiß / Succisa oder Morsus Diaboli, wächst allenthalben an ungebaueten dürren Orten / daher wenig Mühe damit zu haben / sihet fast aus wie die Sabiosa, ausser daß andere Blätter haben / und fast wie die spitzige Wegricht / jedoch glätter / ist warmer und trockner Natur im andern Grad.

Der Wein / darinn die Wurtzen gesotten / heilet die gefährliche Rucken-Geschwär und Antraces, bewahret für der Infection, und reutet alle Mutter-Schmertzen aus; wird auch gegeben für das Stechen ums Hertz / für Brust-Geschwär / und alles geronnene Blut / so vom Stossen / Schlagen oder Fallen versammlet worden.

Das Pulver der gestossenen Wurtzel tödet die Würme: die Wurtzel zu einem Pflaster formirt / und auf die vom Schlag getroffene Ort des Leibs gelegt / vertheilet das aus den Adern gewichene und geronnene Blut.

Der ausgepresste Safft mit rothem Kupffer-Wasser vermischt / vertreibt alle böse Pestilentzialische Flecken / und heilet den Grind / welches alles das distillirte Wasser auch vermag.

Tormentill / Blutwurtz / ein sehr bekanntes und überall in dürren Wiesen / Bergen / Hügeln und Feldern wachsendes / doch zur Artzney treffliches Gewächs / ist warm und trocken / aber mässiglich temperirt; ist ein überaus heilsames Wundkraut / wird auch vor ein sonderliches Andidotum für alles Gifft gehalten / auch fast zu allen Compositis wider die Infection gebraucht; des Pulvers davon ein Quintlein / und Theriacs ein halb Quintlein mit Sauerampffer-Wasser vermengt / ist eine köstliche Sach zu Sterbens-Zeiten; es ist auch die Wurtzen gut zu den dreytägigen Fiebern / davon getruncken / und davon werden alle innerliche Glieder bekräfftiget und gestärcket / oder wann man seinen Wein mit diesem Wasser vermischet.

Welche den Harn nicht halten können / denen gibt man sie mit dem Wegricht-Safft ein; der aus den Blättern und Wurtzen gepresste Safft wird wider die Pest sehr getruncken / wie auch des Pulvers davon ein Quintlein schwer im Wein eingenommen / und darauf geschwitzt; der Safft eröffnet die Verstopffung der Leber und Lungen / und reutet die Geelsucht aus; was auch für Brüche / faule Geschwäre / Wunden / Fisteln / Geschwulst seyen / mag alles mit diesem Pulver oder Wasser curirt werden.

Das von dem im Wein gebaisstes distillirtes Wasser stillet allen Blutfluß / reiniget / trocknet und heilet alle Wunden / trocknet die Augen von aller bösen Feuchtigkeit.

Cap. CXV.

Gegen Norden: Waldmeister / Weißwurtz / Wintergrün.

Waldmeister / Hertzenfreud / oder Sternleberkraut / Matrisylva, Hepatica stellata & cordialis, Asperula odorata, wächset gern in Wäldern und schattichten Orten / ist warmer und trockener Natur / doch sehr temperirt / ist allenthalben wol bekannt / blühet in dem Mayen / und wird damals auch zum Gebrauch gesammlet; etliche legens im Wein und trincken davon / soll die Leber trefflich stärcken / weil es alle Gebrechen derselben benimmt / sonderlich die von Hitz herkommen / soll auch / also offt gebraucht / ein frölisches Gemüthe geben / die verlohrne Begierde zum Essen wiederbringen / die Dauung befördern / das Hertz erquicken / und wider Gifft und Infection præserviren.

Eben auf diese Weise wird wider die Gelbsucht / mit Centauer / Adianthum und Rhabarbarum in Wein gelegt und getruncken / dann es eröffnet die Leber / damit die in dem Leib ausgegossene Gall wieder zu ihren Receptaculo kommen kan; das frische Leberkraut gestossen und auf hitzige Geschwär gelegt / kühlet sie.

Das distillirte Wasser ist gut in Fiebern getruncken / Morgens und Abends / stärcket / eröffnet und kühlet die Leber: man mag es aber mit einem bequemen Syrup von Endivien oder Cicori einnehmen.

Weiswurtz / Polygonatum, ist vielerley unterschiedener Sorten / wie in den Kräuter-Büchern zu sehen / wird auch von andern Sigillum Salomonis genannt / hat gern fetten / guten und schattichten Grund / und

vermehret sich gern / wächst sonst in wäldigen Gebürgen und Thälern.

Das gebrennte Wasser von der Weißwurtz ist gut für das geronnen Blut zwischen Haut und Fleisch / ein Tüchlein darein genetzt / und ubergelegt; das Angesicht damit gewaschen / vertreibet es alle Masen und Flecken / auch blaue Mähler / und ist zu diesem keine bessere Medicin zu finden: heilt die inwendigen Geschwär / ist auch gut für den Sand und Lendenwehe; wann man ein Quintlein des Pulvers von den Blättern einnimmt / soll es den Schleim aus dem Leib führen.

Von dem Saammen dieses Gewächses 10. oder 16. Körnlein genossen / purgiren den Leib von unten und oben.

Die Wurtzen zu einem Pflaster gemacht / dienet sonderlich zu den Wunden / nimmt alle Flecken und Runzeln des Angesichts hinweg / und macht eine schöne Haut; die frischen Blätter aber in dem Mund gekäuet / ziehen den Phlegmatischen Unrath vom Haupt herab / und bewegen zum Niessen.

Wintergrün / Pyrola, **Wald-Mangold** / ist ein Kraut / das Winter und Sommer grün bleibt; etliche nennens auch Limonium, kommt in den Gärten hart fort / ausser man hebs mit seinem Grund aus / und setze es an ein schattichtes / feuchtes Ort / hat runde und starcke Blätlein / aus deren Mitte ein Stengel kommt mit holdseeligen weissen Blümlein / schier wie der Baldrian / ausser daß es nicht Glöcklein sind / blühet meistentheils im Julio; vertrocknet / zieht zusammen und wärmet / daher die Decoction dieses Krauts alle Wunden heilet / innen und aussen / getruncken oder damit gewaschen / wie auch alle alte Fisteln und Schäden / wird zu allerhand Wund-Salben nützlich gebraucht / so wol als auch zu den Wund-Träncken. Der Saame mit Wein getruncken / verstopfft die rothe Ruhr / und alle Durchbrüche / wie auch die Menses; wird auch ein Wasser daraus distillirt / so zu allen oberzehlten Zuständen zu brauchen ist.



Kräuter / so auf Bergen und steinigten Orten wachsen.

Cap. CXVI.

Angelica, Antora, Aster Atticus und Beerwurtz.

Angelica, ist ein herrliche Theriac-Wurtzen / und wird zwar wol in die Gärten gebauet / doch die wilde / die in Gebürgen wächset / weit für kräfftiger gehalten / man kan sie vom Saamen und jungen Stöcken fortpflantzen / will einen guten / doch trockenen Grund / und kan die Nässe nicht vertragen / liebt der Sonnen Wärme / blühet im Julio / und zeitigt der Saame im Augusto.

Wächset auch gern an dunckeln / feuchten und schattichten Orten; wann man sie vom Saamen anbauen will / muß selbiger erstlich in ein mit Sauertaig vermengtes Wasser vier und zwantzig Stund geweicht / und darnach im Herbst in ein gutes Erdreich geworffen werden / hernach im Neunmonden setzt man sie um anderthalb Schuhe voneinander / da sie dann erst im dritten oder vierdten Jahr Stengel und Saamen haben / und hernach verdorren; daher man die Wurtzen im andern Jahr sammlen / und im Sand dörren soll.

Die Wurtzen soll man graben / ehe sie Stengel aufsetzen / und an schattichten Orten austrücknen; ist einer hitzigen und trocknen Eigenschafft / im andern Grad / eröffnet / macht subtil / resolvirt / durchdringet / und widerstehet dem Gifft gewaltig / zertheilet das böse Geblüt / und die bösen / zähen / Phlegmatischen Feuchtigkeiten / præservirt insonderheit vor der Pest, begegnet der Undauung / vertreibt die kalten Husten, ihre Brühe im Wasser oder Wein bereitet / getruncken / heilet die Geschwär der innerlichen Stücke des Leibes; gegessen / verstärcken sie den Magen / dienet zu den Gebrechen des Hertzens / und wiederbringt den verlohrnen Appetit.

Das von der Wurtzen distillirte Wasser ist zu allen obgemeldten Zuständen sehr nützlich; die Wurtzen gekäuet / und in die hohle Zähne gethan / stillet derselben Schmertzen / machet einen wolriechenden Athem; das Wasser in die Ohren gethan / stillet derselben Wehthum / und vertreibt die Augen-Nebel; der Safft und das Pulver reiniget und erfüllet die tiefen Wunden mit Fleisch; gleiche Krafft hat auch der Saame im Wein gesotten und frische und alte Schäden damit gewaschen / heilet sehr wol. Zum Wasser wird Kraut und Wurtzel in guten alten Wein (vorher wol zerhackt) gebaisset / und also distillirt / zur Zeit / wann sie in der besten Blühe ist.

Antora, oder Antitora, hat daher den Namen / daß er das Gifft der sehr schädlichen und gifftigen Wurtzen

Tora vertreibet/ wächset in Italia auf dem Genuesischen Gebürge/ auch/ wie D. Verzascha meldet/ im Gebürge bey Geneve in Saphoyen/ auch in den Alpen des Schweitzerlandes; man pflantzet es daselbst in die Gärten/ und wächset gern/ so es mit der Wurtzen also grün und frisch gesetzt wird/ vom Saamen aber kommt es so langsam herfür/ daß es selten vor dem dritten Jahr aufgehet.

Es stehet gern dort/ wo viel Napelles zu wachsen pflegt/ gleichsam als wolte die Natur der Kranckheit ein gutes Remedium an die Seiten setzen; hat fast mit dem Napello einerley Blätter und Blumen/ aber kleiner/ und die Blumen sind bleich-gelb/ die Wurtzen ist knollicht/ etwas länglicht/ auswendig gelb/ und inwendig weiß.

Die Wurtzen ist sehr bitter/ dahero vermuthlich warm und trocken/ widerstehet allen schädlichen Kräutern und allem Gifft/ auch zur Infections-Zeit/ vertreibet die Würmer und alle Gebrechen des Hertzens und der andern innerlichen Glieder/ führet alle zähe Feuchtigkeiten per Sedem & Vomitum aus/ sein Geruch vertreibt Schlangen/ und hat alle dieselbigen Kräffte und Vermögen/ die dem Candiotischen Diptam zugeschrieben werden.

Man nimmt dieser Wurtzen ein Quintlein schwer in Cardobenedicten-Wasser ein/ Napelli & Thoræ veneno præcipuè resistit.

After Atticus, **Sternkraut**/ auch **Schartenkraut** genennet/ hat den Nahmen von den Blumen/ welche rings herum blau Purpurfärbig/ und inwendig gelb/ mit ihrem runden Umkrays einem Stern gleichen; die Blätter sind länglicht und haaricht/ eines rauhen bittern Geschmacks/ die Wurtzen auch haaricht; wird auch eine Art gefunden mit gantz gelben Blumen/ wächst gern in rauhen ungebaueten und sandichten Feldern/ in Bergen und Thälern/ ist einer temperirten Eigenschafft/ kühlet/ digeriret und trocknet; der Purpurfarbe Theil der Blumen im Wasser getruncken/ dienet zu dem gefährlichen Hals-Wehe/ ist wider die Frayß und alles Schlangen-Gifft/ wie sie auch von dem Geruch oder Rauch davon vertrieben werden; kan wol in die Gärten gebracht/ muß aber in Scherben erhalten/ und Winters-Zeit beygesetzet werden. Man muß es jährlich/ wann es verblühet hat/ bis auf den Boden wegschneiden/ weil sie aber/ wie Herr Viescher sagt/ endlich grosse Stauden werden/ mag mans etwa an einen Ort setzen/ da sie nicht irren.

Beerwurtz/ Hippomarathum, ist eine Art vom wilden Fenchel/ und reucht die Wurtzen starck und wol/ ist warm im dritten Grad/ und trocken/ gesotten und das Decoctum davon getruncken/ befürdert das harte Harnen/ zermalmet und führet aus den Stein/ ist dienlich den Gelbsüchtigen/ macht viel Milch den Säugenden/ reiniget die Frauen nach der Geburt/ & Menses provocat, abstergirt und stillet auch die Bauchflüsse/ ist sonst an Eigenschafft fast dem Fenchel gleich/ allein etwas schwächer.

Cap. CXVII.

Auf Gebürgen und Steinen: Bibinellen/ Gämsenwurtz/ Hauswurtzen und Maurrauten.

Bibinellen/ wird von etlichen für das Apium Montanum gehalten/ und von etlichen **Heiligen Geist-Wurtz** genennt/ wächst zwar wol auch in den Wiesen und harten grasichten Gründen/ am liebsten aber in Gebürgen/ Felsen und Stein-Klüfften/ wird auch von etlichen unter die Steinbrech gerechnet/ ist zweyerley Geschlecht/ groß und klein/ aber einerley Tugend. Die jungen Schößling/ die im Frühling erst aus der Erden kommen/ werden wie ein Salat genossen/ zermalmet und treibt den Stein/ legt die Harnwinde/ reiniget die Brust/ treibt das Pestilentzische Gifft vom Hertzen/ widerstehet allen Fiebern/ wann man sein Decoctum oder den Safft davon trinckt/ eher/ als der Paroxysmus kommt.

Die kleine Bibinell hat eine wundersame Krafft die Milch zu mehren/ wann sie die säugenden Frauen nur im Busen auf der blossen Haut tragen/ bringt sie in sechs Stunden die Milch so gewaltig/ daß man das Kraut hinweg thun muß/ wie solches D. Sebitius in Annotatis ad Tragi Herbarium berichtet.

Ist sonst hitziger und trockner Natur/ eröffnet die Verstopffungen der innerlichen Glieder/ und nimmt weg die Lenden-Schmertzen/ reiniget die Nieren/ Blasen und Geburts-Glieder; die Wurtzen zu Pulver gestossen und getruncken im Wein/ erwärmet die Brust/ vertreibt die kalte Husten/ und treibt aus den kalten zähen Schleim; die Wurtzen zur Infections-Zeit in dem Mund gehalten/ ist ein gut Præservativ.

Das Pulver von der gedörrten Wurtzel nüchtern mit Wein getruncken/ ist eine köstliche Artzney wider die Empörung der Mutter; das ausgebrannte Wasser davon/ verhütet nicht allein/ daß der Stein nicht wachse/ sondern zermalmet ihn auch/ und führet ihn aus/ soll im Wein gebaisst und per Balneum Maris distillirt werden.

Gämsenwurtz/ Doronicum, die Italiäner zwar/ als Matthiolus, Durantes, und andere/ die ihnen folgen/ haben dis Gewächs für Gifft gehalten; die neuern aber mehr-erfahrnere Botanici, haben aus gnugsamer Erfahrung das Widerspiel bewiesen/ und befunden/ daß es ein sonderbahr Remedium wider den Schwindel sey/ auch daher den Nahmen trage/ daß die in den höchsten Gebürgen und Stein-Klippen wohnende Gämsen die Wurtzen gern essen/ und dardurch Zweiffels ohne/ vor allen Schwindel sicher leben. Um gleicher Ursachen willen/ auch von den Gämsen-Jägern und Wild-Schützen/ die per præcipitia und sehr hohe Felsen steigen müssen/ diese Wurtzen gesucht wird/ die doch auch beynebens viel Gauckeley und Aberglauben damit treiben/ und sich selbst und andere überreden wollen/ man könne sich mit dieser/ zu rechter Zeit und Stund/ & cum incantationibus Magicis, gegrabene Wurtzel feste machen; das ist aber gewiß/ daß keiner von den Inwoh-

nern oder Jägern der grossen felsichten Gebürgen und Klippen / sich überreden lassen würde / daß diese Wurtzen solte Gifft seyn / weil ihnen die Erfahrung das Widerspiel bezeuget.

Die Gämsen-Wurtz ist warm und trockner Natur / wie Tabernæmontanus bezeuget; die Wurtzen wird gebraucht zu den Winden und Ausblähung des Leibes und der Mutter / tödtet und treibet die Würm aus / eröffnet die Verstopffung der Därmer / befördert den Harn / stärcket das zitterende Hertz / widerstehet dem Gifft / und werden allerley Syrupen / Conserven und Latwergen daraus zubereitet / und mit Nutzen gebraucht.

Hauswurtzen / Sedum sempervivum, Frantzösisch Jou barbe, tanquam Barba Jovis, ist kalt im dritten Grad und etwas trocken / sind vielerley Sorten / groß und klein / Mauerpfeffer / Katzenträubel / so auf dem alten Gemäuer hin und wieder wachsen. Die Blätter von der grossen Hauswurtzen / von ihrem inwendigen dünnen Häutlein / mit einem scharffen Messerlein entlediget / und das geschundene Ort des Blats auf die Hüneraugen Nachts gelegt und aufgebunden / weichet sie dermassen / daß mans auf den nächsten Morgen leicht ausschneiden kan / und wofern man solches etlichmal im abnehmenden Mond wiederholt / wird das Hühneraug aus dem Grund mit samt seiner Wurtzen vertrieben werden; die Blätter also allein / oder mit Gerstenmehl applicirt / vertreiben das Rothlauff / heilen die bösen um sich fressenden Geschwär / Entzündungen der Augen / hitzige Podagra / und wann man sich mit Feuer verbrannt hat / darzu auch das Wasser dienet / und in starcken brennenden Fiebern nützlich kan getruncken werden / kühlet alle innerliche entzündete Glieder; das Wasser mit Baum-Oel in die Ohren gethan / soll das Gehör wiederbringen; der Safft mit Rosen-Oel in leinene Tüchlein gefasst / und auf die Stirne gelegt / vertreibt die Aberwitz mit samt dem Haupt-Schmertzen.

Das kleineste Sedum, so man auch Katzenträubel und Mauerpfeffer nennt / ist hitziger und scharffer Complexion, beisst und verzehrt die Zunge / mit Schweinen-Schmaltz zu einen Pflaster gemacht / vertreibt es die Kröpffe; für sich selbst gestossen / und applicirt / oder in Rosen-Oel gesotten / vertreibt es die golden Ader / und benimmt ihre Schmertzen.

Mauerrauten / **Frauenhaar** / Adianthum, Capillus Veneris, ist vielerley Gattungen / darunter auch etliche Sorten des Widertods gehören / sonderlich das Adianthum aureum, welches gepulvert für den Sand und Stein ein treffliches Mittel seyn solle.

Mauerrauten oder Frauenhaar wachsen gern an Mauren und Rissen / oder feuchten Klumsen der Felsen / auch wol in der Brunnen Gemäuer / ist einer temperirten Eigenschafft / vertrocknet / resolvirt, eröffnet / verdäuet und zieht zusammen / in Wein gesotten und etliche Täge nacheinander getruncken / eröffnets die Verstopffung der Leber / vertreibt die Engigkeit der Brust / und ist zum schweren Athem / Geelsucht / Lungen- und Miltz-Gebrechen / auch zu Beförderung des Harns nützlich / treibt die Melancholie per Urinam, zerbricht den Stein / stillet die Bauchflüsse / heilet die Schlangen-Biß / welches das Pulver auch alles vermag / stärckt den Magen; der Safft davon oder das Kraut zerstossen / und auf die kählen Plätze gelegt / macht das Haar wachsen / vertheilt die Kröpffe; die Lauge davon heilet alle flüssige Haupt-Geschwär / und vertreibt die Schuppen.

Der Wein von diesem Kraut gemacht / hilfft für den schweren Athem und Husten / dann er vertheilt und führt aus die zähen Schleim / so sich an der Brust und Lungen legen / und vertreibt den Stein.

Die kleinen Mauerrauten aber / Ruta muraria, oder Panonychia, die gleichfalls gern an Steinen und Mauren wächst / ist warmer und trockner Natur im dritten Grad / und ist aus subtilen Stücken vermischt / treibt den Sand / zermalmet den Stein / befördert den Harn / und vertreibt / zerquetscht und aufgelegt / die Nägel-Geschwär / daher es auch den Griechischen Namen trägt.

Cap. CXVIII.

Auf Gebürgen: Meisterwurtz / Myrtilli und Modelgeer.

Meisterwurtz / Imperatoria, Smyrnion, Ostrutium, wird sehr in die Gärten gezigelt / wächset aber am meisten und besten in den feuchten Gebürgen / man kan von der Wurtzen / wo nur ein Auge bleibt / solche zerreissen und Spannen-weit versetzen / ist warm und trocken im dritten Grad / zertrennet / zeucht heraus / eröffnet / verdäuet / macht subtil und befördert / vertreibt die Winde des Magens und der Gebährmutter / ziehet / in dem Mund gekäuet / das Phlegma aus dem Haupt herab / vertreibt das Grimmen und Leibwehe / die Brühe davon stillet das Zahnwehe; das Pulver davon getruncken eines Quintels schwer mit Wein / eine Stund vor dem Paroxysmo genommen / vertreibt das viertägige Fieber / dienet zu allen kalten Kranckheiten / auch wider die Frayß / in Wein getruncken; wie auch die frische Wurtzen davon voneinander geschnitten / und an die Daumen und grosse Zähen beeder Hände und Füsse in Paroxysmo Epilepliæ, aut parum antea, aufgebunden / ein treffliches Amuletum darwider seyn solle / wie die Miscell. Curiof. anno quarto & quinto, Observ. 42. bezeugen.

Sie macht einen guten wolriechenden Athem / stärckt alle Glieder / die Sinnen und des Verstands; hilfft wider die Infection, vertreibt das Keuchen / reutet aus die Wassersucht / und Miltz-Gebrechen / und hilfft allen erkalteten Gliedern wieder zu ihrer Wärme / treibt die Würme aus; der Safft davon verzehret alles faul Fleisch des Krebses hinweg; gleichwie das gestossen Kraut das Hüfftwehe vertreibt / und alle Geschwulsten resolvirt und vertheilet.

Das Pulver davon in Wein getruncken / erwärmet Lenden und Nieren / macht eine gute Farbe; man kan allzeit 3. Loth Pulvers mit einem halben Pfund rein gestossenen Zucker vermischen / so kan mans wie ein Trie

gebrauchen. Das noch grüne Kraut samt der Wurtzen gehackt / im Wein gebaisst und ausgebrennt / ist zu allen erzehlten Zuständen gut / sonderlich zur Infections-Zeit ein gut Præservativ, und hat in einer Summa alle Eigenschafften und Tugenden der Angelica.

Myrtillæ, **Heidelbeer** / Vitis Idæa, haben ihren liebsten und bequemsten Stand in den Bergen und Wäldern/davon sie von den Bauren und gemeinen Leuten zusamm geklaubt/auf die Märckte gebracht/verkaufft und von den Leuten genossen werden/ kühlen im Sommer/ und löschen den Durst wie die Erdbeeren/sind dabey einer abstergirenden und trockenen Natur / doch stärcken sie auch den Magen; die frische und dürre Beeren werden wider die rothe Ruhr und andere Bauchflüsse gebraucht; die Färber gebrauchen den Safft / Garn oder Leinwath damit dunckelblau zu färben.

Modelgeer / Cruciata, oder kleiner Enzian / wird auch von etlichen Creutzwurtz und Speerenstich/ wegen der durchstochenen Wurtzen/genennet/wachsen gern in den grasichten Bergen/ wie auch an den Strassen/ und andern unerbaueten Orten mehr.

Modelgeer hat gleiche Eigenschafften mit der Enzian / daher es auch wider die Infection, Gifft und alle Bisse und Stiche der gifftigen Thiere / ein grosses Lob hat; zu einem Pflaster gemacht/und auf den Bauch gelegt/tödtet es die Würme; die Wurtzen in Wein gelegt und davon getruncken / ist es (nach Camerarii Zeugnus) den Wassersüchtigen sehr nützlich.

Es wird auch für ein absonderlich gutes Wund-Kraut gehalten/ allerley Brüche und Schäden damit zu heilen / darzu man das Kraut/ Pulver / Wasser/ oder Safft/ welches am füglichsten zu bekommen / nehmen kan. Sie reiniget auch das Geblüt von den dicken Schleimen / die sich in den Blut-Adern befinden und anlegen/ erleichtert das Hinfallende/ treibt die Menses, und zertrennet die zähen Phlegmata.

Dis Kraut wird in Ungarn S. Ladislai Kraut genannt/ weilen/ als zu Zeiten des heiligen Ladislai die Pest in Ungarn starck grassirte/ hab er GOtt auf freyem Feld hertzlich und andächtig gebeten/daß/ wann er mit dem Pfeil in die Höhe schiessen würde/ auf welches Kraut der Pfeil ligen bleiben würde/ dasselbige soll für die Contagion Hülffe leisten / so sey es auf die Cruciatam oder Modelgeer gefallen/ und damit seyen alle die jenige / so es gebraucht haben / von der grausamen Pestilentz entlediget worden/ wie Carolus Clusius in Nomenclat. Pannon. bezeuget; diß ist auch ein gutes Wund-Kraut/ allerley Brüche und Schäden zu heilen.

Cap. CXIX.

Auf Gebürgen: Radix Rhodia, Schwalbenwurtz und Victorialis.

Radix Rhodia, **Rosenwurtzen** / wächset zwar am liebsten auf den höchsten und gähen Felsen und Gebürgen/ da sie kaum so viel Grund hat/ darinn sie hafften mag; nichts destoweniger aber nimt sie auch in den Gärten an schattichten Orten allenthalben für gut; ich halte aber wol dafür/ daß sie an Kräfften etwas geringer sey.

Die Wurtzen ist / weil sie noch frisch / aus und inwendig weis-grau/ wann sie aber dürr / wird inwendig roth/ ist gantz lebhafft/ und kan man sie / wann sie schon etliche Wochen ausgegraben worden / dannoch versetzen / und spriesen machen; ist/nach Fuchsii Meynung/ warm im andern Grad/sonst aus subtilen Stücken zusammen vermengt.

Ihr Geruch / sonderlich der Wurtzen / vergleichet sich den Rosen/ daher sie auch mässig digerirt und verdäuet/ wird mit Rosen-Wasser zu einem Pflaster gemacht/ und wider den Hauptwehe auf die Stirn und beede Schläfe (nachdem es die Noth erfordert) gelegt/ wann der Schmertzen von der Hitz kommt; ist aber die Kälte Ursach/ kan man Rosen-Oel nehmen/oder Wasser von Majoran; soll sonst mit den Rosen durchaus einerley Vermögen und Krafft haben.

Schwalbenwurtzen / Asclepias, Vincetoxicum, Hirundinaria, wächset gern auf Bergen/ Hügeln und andern dergleichen dürren und felsichten Orten/ auch in den Wäldern/ im rauhen und sandichtem Grund / thut dannoch in den Gärten auch gut / daher sie auch mit Fleiß darein gesetzt wird.

Ist warm und trocken im andern Grad / verdäuet eröffnet und zertheilet / widerstehet auch allem Gifft; mit rothen Wein eingenommen / vertreibt es alle Grimmen und Schmertzen des Gedärms/ also auch getruncken/ ist sie gut vor gifftiger Thiere Biß; wann man viertzig Tag nacheinander alle Morgen anderthalb Quintel schwer dieses Pulvers / im gesottenen Wasser von Cardobenedicten trinckt / heilet es die wüthige Hunds-Biß/ und bewahret für der Pest; mit Sauerampffer- oder Ochsenzungen-Wasser ein Quintlein diß Pulvers getruncken/hilfft dem Hertzen aller Gebrechen ab / sonderlich wann man den Tranck mit ein wenig Citronen-Saamen vermischt.

Der Wein/ darein die Wurtzen erstlich eine gantze Nacht eingeweicht/hernach ein Drittel desselben eingesotten/ und etliche Tag nach einander getruncken / vertreibt die Wassersucht; doch muß man gleich nach eingenommenen Tranck/ wol schwitzen/lässt die Geschwulst nicht zum Hertzen kommen / sondern treibt sie an den Schenckeln und Fußsohlen weg / wie solches offtmals durch Erfahrung bewähret worden; eben dieser Tranck ist auch gut wider die Gelbsucht.

Dis gantze Gewächs /weil es in der Blühe ist/ gehackt / in guten alten Wein eingebaisst/ und ausgebrennt/ heilet / getruncken / alle inwendige Verschrung/ auch/auswendig mit einem Tüchlein auffgelegt/ alle Wunden der zarten Gliedmassen / auch alte faule Schäden.

Die übergelegte Blätter heilen die bösen Geschwäre der Brüste und der Mutter; die Wurtzen im Wasser gesotten und im Bad gebraucht / stillet Dolores Matricis, & Menses provocat; die Wurtzen mit Gras-Wasser getruncken/ tödtet die Würme.

Victorialis, Siegwurtz/ hat Blätter fast wie das Lilium convallium, aber rauch und mit schwartzen Flecken besprengt / so wol als auch der Stengel selbst also scheckicht ist/ wie an den grössern Schlangenkraut/ die Wurtzel ist rauhlicht / mit braun-gelben Haaren überzogen/ hat einen Geschmack wie Knobloch / darum sie auch Allium Alpinum und Anguinem genennet wird / wächst häuffig in den Gebürgen und Stein-Klippen/ hat die Art/ (nach Matthioli und Durantis Zeugnus) daß sie/ wie der andere wilde Knobloch/ erhitzet und trocknet/ und ist sonst demselben am Vermögen gleich.

Die Berg-Knappen treiben viel Wesens damit / und tragen sie bey sich / die Gespenst und böse Geister (welche sie an ihrer Arbeit verhindern) zu vertreiben ; sollen auch die / so sie bey sich haben/ nicht mögen überwunden werden.

Kräuter/ die gern an feuchten Orten wachsen.

Cap. CXX.

Bachbungen/ Bachmüntz/ Bronnenkreß/ Egelkraut/ Equisetum, Eupatorium, Genserich und Moos-Blumen.

Bachbungen / Sium aquaticum Anagallis aquatica, ist ein Kraut das gern an den auslauffenden Bronnen-Adern / und sonderlich in den feuchten Gräben / die des Winters nicht bald gefrieren / und gemeiniglich neben der Bachmüntz zu wachsen pflegt/ist unterschiedlicher Arten / theils hat liechtblaue; theils auch weißlichte Blümlein wachsen/ist warmer und feuchter Natur / und wird nützlich zur Artzney und Speise gebraucht/ und weil sie noch jung ist/ wie der Bronnenkreß im Salat gegessen/ treibt den Stein/ befördert Urinam & Menses, ja auch selbst die Geburt/ stillet die Rothe Ruhr; die Brühe davon / eröffnet die Verstopffungen der Leber/ vertreibt den Gelb- und Wassersucht/ schärffet das Gesicht; mit Essig und Butter gesotten und warm übergelegt / stillet es das Rothlauff und alle andere Geschwulsten; ist gut gegessen für den Schorbock.

Dis Kraut ist auch gut für die Geschwulst und Räudigkeit der Pferde. Das davon distillirte Wasser ist zu allen obstehenden Gebrechen/ und sonderlich wider den Lendenstein und Schorbock nutz und heilsam.

Bachmüntz / Calamintha aquatica, Sisymbrium sylvestre, wächst gern an Bronn-Quellen und feuchten Orten/ ist der wilden Müntz gleich / ausser daß sie kleinere Blätter hat/ und einen viereckichten/ holen/ safftigen Stengel/ mit vielen von gleichen Blümlein besetzten Nebenästlein/ blühen im Junio und Julio/ ist auch warmer und temperirter Natur.

Die Blätter Pflaster-weise auf die Stirn und Schläfe gelegt/ stillen die aus Kälte verursachte Haupt-Schmertzen/ heilen die Wespen- und Bienen-Stich / und Abends übergelegt/ benehmen sie allen Rus/Sommerflecken/ Schwärtze und Rauhe der Haut hinweg/ so von der Sonnen-Hitz entspringen. Das Kraut mit Rettich und Petersillwurtzen klein zerschnitten/im Wein und Butter gesotten/ und warm auf den Unter-Bauch gelegt / hilfft dem verschlossenen Magen heraus ; wie auch der ausgepresste Safft über das Haupt und Stirn gelegt/ den Menschen aus den harten und tiefen Schlaf erweckt.

Das Decoctum von Bachmüntz getruncken / eröffnet die Leber/ vertreibt die Gelbsucht / erwärmet den kalten Magen / reiniget und macht wolriechend die faulen stinckenden Zähne ; in die Nas-Löcher gethan / reiniget es das Haupt / in diesem Kraut gebadt/ und das distillirte Wasser getruncken / heilet die innerliche Brüche.

Bronnenkreß/ Nasturtium aquaticum, wächst bey allen frischen Bronnen-Quellen und Wasser-Adern/ ist am besten gesammlet vor Eingang des Lentzens / weil es damals am zartesten / und noch von dem laichenden Ungezieser nicht verunreinigt wird / werden mit Zucker und Essig treffliche gesunde Salsen daraus zur Tafel bereitet ; ist sonderlich denen bequem/ welche zur Dörr- auch Lungen- und Lebersucht geneigt sind / treibt die Würme/ und macht harnen / vertreibt die Husten und das Keuchen / doch ist es mässig zu gebrauchen ; seine übrigen Wirckungen mag man in den Kräuter-Büchern suchen.

Egelkraut / Numularia, Centummorbia, ein gemeines in allen feuchten Wiesen / Aengern und Gras-Gärten bekanntes und gewöhnliches Kräutlein/ ist einer temperirten und gemässigten Eigenschafft/ zieht zusammen/ und heilet zu. Das Kräutlein gepulvert wird von den Schäfern mit sonderbaren Fleiß den Schafen unter die Lecken gethan / und soll ihnen zur Gesundheit / und Abwendungen allerley ihnen zufallenden Gebrechen wol dienen.

Das Pulver dieses Krauts in gestähltem Wasser getruncken / heilet die Brüche der jungen Kinder/ im Wein aber / die rothe Ruhr und andere Durchlauff / stärckt das Gedärm / stillet das Blutspeyen/ & Mensium nimios profluvios, heilet die Geschwär der Därmer und Lungen.

Das Kraut zu einem Pflaster gemacht / heilet die frischen Wunden / und der Wein/ darinn die Blätter gesotten / wie auch das Wasser/ zu welchem das Kraut im Majo und Junio / wanns mit seiner gelben Blühe am trächtigsten ist/ gesammlet wird. Diß Kraut kan sonst die Kälte / Frost und Schnee gar wol leiden/ ist ein gewisses und warhafftes Experiment zu der Brust und Lungen äusserlichen und innerlichen Mängeln; das Kraut in Wein gesotten / und täglich gebraucht/ zertheilet und führet aus alles geronnene Blut / so vom Zerknirschten / Fallen oder Schlagen sich versammlet hat/ taugt zu allen Wund-Träncken ; das Pulver mit Zucker vermengt / ist gut vor alle alte Husten/ wie auch zu den Kranckheiten der Lungen.

Der Holländische Königliche Gärtner fol. 223. gibt noch eine andere Gattung aus America von diesem Egelin oder Pfennigkraut / das kriecht aber nicht also auf der Erden / sondern wächst aus einer dicken Wurtzen recht übersich / blühet aber in diesen Landen nicht / will warme Sonne und mässige Feuchten / guten mit Sand und Mist gemengten Grund / kan dannoch etliche Jahr dauren; der Saame wird aus India zu uns gebracht / können aber auch seine zarte Schossen in die Erden eingelegt werden / da sie bald Wurtzen bekommen; wird in Geschirr gesäet / im Winter eingesetzt / und bißweilen mit lauem Regen-Wasser besprenget.

Das gemeine Egelkraut kan Nic. Agerius im ersten Theil seiner Teutschen Apothecken / nicht gnugsam rühmen / und sagt: Er habe keines der andern Wund-Kräuter dermassen schnell / sauber und rein heilen sehen / und er habe es / als einen höchsten Nohthelffer allzeit gebraucht / und seine wunderbarliche Tugend in manchen besorglichen Wunden gefunden / habe manche Wund-Träncke von diesen Kraut allein / in Mangel der andern / bereitet / und sey solches allzeit wol bekommen.

Equisetum, **Schaffchen** hat vielerley Sorten und Namen / ist in allen Kuchen / das Zinn zu reiben / und bey vielen Handwerckern / ihr Arbeit zu poliren / wol bekannt / wächset am gewönlichsten und liebsten an feuchten Orten / und trocknet gar sehr / ohn alles Beissen. Vor Wunden und Geschwär der Nieren / Blasen und Därmer / sagt D. Nyland: Nimm Roßschwantz / Equiseti, drey Hand-voll / eine halbe Maas Wein / Gersten-Wasser halb so viel / laß es mit einander bis auf das Drittel einsieden / davon alle Tage zwey oder dreymal getruncken; oder nimm den ausgepressten Safft (wie Donadæus will) gib davon täglich viermal / drey Löffel voll ein / das dienet auch für Blutspeyen und Blutharnen. Durantes sagt / er diene / mit Wein getruncken / zur rothen Ruhr / Darmwehe / eingewurtzelten Husten / Keuchen und Gemächt-Brüchen; und das davon distillirte Wasser hat gleiche Krafft; der davon ausgepresste Safft in die Nas-Löcher gethan / stillet das Bluten. Die Blätter gestossen / und wie ein Pflaster übergelegt / heilen die frischen Wunden in kurtzer Zeit / und stillen das Geblüt. Fürs Blutauswerffen / Bluthamen / Durchlauff / übermässige Monat-Zeit / alte Husten und Keuchen / nimm gedörrten Roßschwantz oder Equisetum, pulverisire es / und gebrauche davon ein Quintel auf einmal mit Wein / oder in den davon distillirten Wasser / oder (wie Dioscorides will bey Nylando) nimm des ausgedruckten Saffts sechs Loth / und rothen Wein vier Loth / vermische es / und gib davon offtmals zwey Löffel voll ein.

Eupatorium, **Wasserdost / Königskraut** / Herba Kunigundis, Cannabina, wird auch unter die Leber-kräuter gerechnet / wächset gern an feuchten Orten / in den nassen Runsten am Wasser / wird offt mehr als zwey Elen hoch / hat einen runden / starcken braunen und rauhen Stengel / mit zerkerbten grünlichten Blättern / fast wie der Hanff / doch grösser / eines guten Geruchs und bittern Geschmacks / oben am Gipffel trägt es Cronen-weise stehende kleine Leibfarbe Blümlein / deren Saam verfliegt sich vom Wind / die Wurtzel ist zasicht und mit vielen Zincken / die gibt jährlich ihre Sprossen herfür im Julio und Augusto; von etlichen wird es Wasser-Odermenig genannt / weil es mit dem rechten Odermenig fast einerley Wirckung leistet / ist warm und trocken im andern Grad; ihre Krafft ist öffnen / durchschneiden / gelind zusammziehen / und das Geblüt reinigen / wird unter die Wund-Kräuter gezehlt; wider die Wunden und Versehrungen soll man täglich zwey oder dreymal einen Trunck von dem Decocto dieses mit Wein oder Wasser gesottenen Krautes thun; vor Versehrung der Leber / Miltzes und Gallen / nimmt man dieser Blätter drey Handvoll / kocht sie in einer halben Maß Wasser / lässt das dritte Theil einsieden / seihet es durch / macht es mit Zucker süß / und nimmt täglich zwey Gläslein voll ein; aus dem Kraut und Blumen wird ein Wasser distillirt / und andere mehr Artzneyen / wie in D. Joh. Joach. Beckers Kräuter-Buch mit mehrern zu sehen ist.

Genserich / Potentilla, oder Anserina, wächset auch allenthalben an feuchten Orten / ist warm im ersten / und trocken im dritten Grad / zieht zusammen und stopffet; im Wein gesotten und getruncken / stillet es das Blutspeyen / man kan solchen auch zu dem Schmertzen des Ruckgrads / Bauch und Hüffte und der Gelencke gebrauchen.

Des gedörrten Krauts Pulver in seinem eigenem Wasser getruncken / curirt die Frauen von dem weissen Fluß / und ist noch kräfftiger / wann man rothe Corallen und Helffenbein-Pulver darzu thut.

Das davon gebrannte Wasser von Blumen und Kraut / ist gut für die Flüsse und Röthe der Augen / auch für die Augen-Fell / heilet Wunden / dienet zu Lenden- und Rucken-Wehe; mit Wermuth das Kraut gesotten im Wein / tödet es die Würme / ist gut für das Grimmen und Colica / so aus der Kälte entspringt / über den Nabel / im Wein gesotten / gelegt / beweget auch zum Stuhlgang; die Glieder damit gerieben / kräfftiget und stärcket sie / das Wasser von den Blümlein allein ist gut für den Schwindel / stärcket das Hirn / und reiniget es / heilet alle Wunden und Geschwär / sonderlich im Mund und andern zarten Gliedern zu; das Kraut in Essig gesotten / und warm im Mund gehalten / reutet die Zahn-Schmertzen aus / und befestiget sie; mit Allaun zu einem Gurgel-Wasser gemacht / hilfft dem abgefallenen Zäpfflein wieder zu recht.

Moos-Blumen / oder Dotter-Blumen Goldwiesen-Blumen / Schmaltz-Blumen und Matten-Blumen / wird von etlichen unrecht Chyrsanthemum, von andern aber Cathapalustris und Populago genennt / andere halten sie für eine Speciem Tussilaginis, ihrer Tugenden wird in wenigen Kräuter-Büchern gedacht / hat runde auf der Erden ausgebreitete Blätter / die Blätter gleichen der Haselwurtzen / schön grün und rund / auch glatt und umher ein wenig zerkerbet; in Oesterreich wird die Blumen mit Hönig abgestossen / und wie der Zucker Rosat bereitet / dienet sonderlich zu der Angina und dem Halswehe / wächset gern in Brunnäderichten und feuchten Wiesen / und lassen fleissige Haus-Mütter solche abgrasen / und ihren Melck-Kühen vorgeben / in Meynung / sie sollen Milchreich davon werden. Lonicerus schreibt / daß das hieraus distillirte Wasser gut sey in die hitzige geschwierende Augen gethan / oder mit einem leinen Tüchlein darüber gelegt / soll ein gewisses Mittel seyn. Kraut und Blumen

nen im Wein gesotten / und etliche Tage getruncken / dienet für die Geelsucht; oder der Saamen gestossen/ und dessen ein halbes Quintlein im Wein eingenommen/ haben gleiche Wirckung/ man soll aber zuvor in einem Schweiß-Bad wol ausschwitzen. Blumen und Blätter zerstossen / und mit zerlassenen Wachs zu einem Pflaster gemacht / zertheilet die gewachsene Beulen und Knotten / so der gesunden Haut gleich gefärbt sind/ ohne Schmertzen. Es schreibt Camerarius, daß zu Nürnberg das gemeine Volck mit dieser gedorrten und pulverisirten Dotter-Blume in einem Löffel-voll Wein oder Brühe / zu frühe im Bett brauche / und darauf schwitze/ die böse Farbe von der Geelsucht zu vertreiben / welche durch den Schweiß sich verlieret.

Cap. CXXI.

An feuchten Orten: Gratiola, Himmelschlüssel / Huflattich / Je länger je lieber / Katzenmüntz / Meerlinsen / Rohr und Sagittalis.

GRatiola, Gratia DEI, **wilder Aurin** / die Friauler nennens Stancacavallo, weil die Pferde/ die davon fressen / den Durchbruch bekommen / und also matt davon werden; wächst gern an feuchten und sumpfichten Orten/ und in wässerigen Wiesen / hat Blätter schier wie der Isop/ aber breiter/ bitteres Geschmacks / die Blühe ist weiß oder Fleischfarb / erwärmet/ vertrocknet/ zertrennet/ eröffnet/ reiniget und befördert die Heilung der Wunden.

Innerhalb des Leibes führt es die Cholerische und Phlegmatische Feuchtigkeit unten und oben gewaltig aus / eines Scrupels schwer in einer Brühe genommen/ hilfft den Wassersüchtigen von ihrem Uberfluß / muß aber / damit es dem Magen nicht schade/ mit ein wenig Zimmet / Anis / Süssenholtz und Zucker vermischt/ und mit rother Kichern-Brühe getruncken werden / treibet auch die Würm aus dem Leib / und hilfft der Fäulen hinweg; das Kraut gepulvert / und auf die Wunden gestreuet / heilet sie in kurtzer Zeit; der Safft aber bey dem Feuer dick gemacht / oder mit Rosen-Oel und frischem Wachs zu einer Salben formirt / wird zu den Geschwären und alten Schäden sehr gerühmt; der Safft/ wie auch das gebrannte Wasser macht eine glatte Haut / und nimmt alle Masen und Flecken hinweg.

Himmel-Schlüssel / Primula Veris, **St. Peter-Schlüssel**/ Herba Paralysis, wächst am liebsten in den feuchten Wiesen und Aengern / ist ein holdselig / doch allenthalben bekanntes Kräutlein; wir reden hier nur von den wilden / die übrigen gehören in den Blumen-Garten/ sind warm und trockener/ doch sehr gemässigter Eigenschafft / ziehen zusammen / abstergiren und reinigen.

Das gantze Gewächs ist zu den Schmertzen der Geleich sehr dienlich; die Wurtzen gesotten/ und die Brühe getruncken / eröffnet die Verstopffungen der Nieren/ und treibet den Stein; eben diese Brühe mit Salvey und Majoran bereitet / verbessert die kalte Gebrechen der Nerven und des gantzen Hirns.

Das Wasser von den Blumen auf das Haupt gestrichen/ und an die Stirne/ vertreibt das Hauptwehe/ erwärmet Magen/ Leber/ und Mutter/ und bringet den Frauen ihre Zeit; das Oel von diesen Blumen erwärmet das Geäder/ und dienet sehr wol den Paralyticis; das Wasser wird auch wider das Zittern der Glieder mit Nutzen getruncken/ stärckt das Hertz gewaltig; das Kraut sambt den Blumen gestossen/ heilet die Wunden/ das Wasser macht die Augen hell und klar / auf die schmertzhafften Glieder gelegt/ lindert sie / das Wasser von den Bäumlein allein/ mit ein wenig Limoni-Safft/ macht ein glatt Angesicht.

Huflattich/ Tussilago, **Brandlattich/ Roßhueb**/ ein Kraut das gern an feuchten Orten wächset; erstlich stossen die schuppichte Stengel übersich/ die eine gelbe Blume tragen / hernach komt das auswendig dunckelgrüne/ und inwendig weis-graue Blat/ wie ein Pferdhuef geformirt/ ist temperirt und feuchter Natur; seine Krafft ist zu den fliessenden Schäden / die Blätter darauf gelegt; item löschen sie den Brand/ darauf gelegt/ wie auch andere hitzige Schäden.

Der Safft davon mit Erdrauch-Safft vermischt/ und aufgestrichen/ vertreibt alle Masen und Sonnen-Flecken/ läutert und reiniget das Angesicht.

Aus der Blühe wird ein Syrup gemacht/ der trefflich ist wider die Schwind- und Lungensucht/ heilet alle Versehrung des Leibes / kühlet die Hitz der Leber; dis thut auch das ausgebrannte Wasser/ Morgens und Abends auf 4 Loth getruncken.

Das Wasser von der Wurtzen tödtet das hitzige Gifft der Pestilentz / wann eine gute Läse vorher gegangen.

Die Blätter auf das Haupt / Schläfe/ Hertz und Pulsen gelegt / geben in hitzigen Fiebern eine gute Linderung; der Rauch von den gedörrten Blättern auf Kohlen gelegt/ durch einen Triechter in dem Mund empfangen / vertreibt die trockene Husten und das Keuchen / und macht den Apostemen auf der Brust eine Oeffnung; die frischen Blätter gestossen und mit Hönig zu einem Pflaster gemacht/ vertreibt den Rothlauff und alle Entzündungen.

Dulcis amara, **Je länger je lieber** / D. Petrus Nylandus in seinem Medicinalischen Kräuter-Buch nennet dis Kraut Dulcamara und Alsrancken / ist ein Mittelmaß zwischen den Stauden und Kräutern / wird bey uns in Oesterreich genannt/ Je länger je lieber/ hat lange/ harte/ holtzige Rancken/ damit sie sich an die Bäume / Stauden und Gesträuche befestiget; die Rinden an den jungen Rancken ist grün / an den alten aber Aschenfarb / und inwendig grün / und haben ein schwammichtes Marck in sich / die Veyel-farbe Blümlein hangen Träubel-weise beysammen / und haben inwendig ein gelbes Zäpfflein / daraus kommen rothe etwas ablänglichte Beerlein / wächset gern an feuchten Orten/ oder auch an Gestaaden der Wasser; die Hirten hangens dem Rind-Vieh an für den Hüntsch oder

Alp/ an den Halß/ das ist/ für das Keuchen und schweren Athem/ daher es auch Hintschkraut von etlichen genennet wird. Vor Verstopffung der Leber/ auch für Wasser- und Geelsucht/ mach ein Decoctum von den Blättern/ mit Wein oder Wasser/ trinck täglich ein paar Gläslein davon/ darzu können auch die klein geschnittenen Reben oder Wurtzen gebraucht werden; Oder nimm der Blätter zwey Hand-voll/ Rhabarbara 1. Loth dürre Citronen-Schalen 2. Quintel/ zerschneid es/ und thue es in ein leinen Säcklein/ häng es in ein Seidel guten Wein/ und trinck alle Morgen ein Gläslein davon; gestossen und auf die Fisteln der Augen gelegt/ heilet sie. Wann man inwendig/ durch Fallen oder Stossen/verletzet worden ist/ so nimm 2. Loth ausgepressten Safft von diesem Kraut/ und gibs mit Wein auf einmal ein; mit Wein gesotten und getruncken/ benimmts die Geelsucht; der Safft von den Beeren äusserlich angestrichen/ vertreibt die Masen und Flecken im Angesicht und am Leib; das Kraut mit Essig und Hönig gestossen/ und sich damit geschmiert/ vertreibt das Beissen und Krätzen der Haut.

Katzenmüntz/ Mentha Cattaria oder Felina, wächset gern an ungebaueten feuchten Orten/ und ist von etlichen Gattungen/ doch einerley Wirckung/ die Frantzosen nennens Herbe au Chat, weil die Katzen diesem Kraut/ wie auch dem Baldrian und dem Marc vero sonderlich nachtrachten/ ist subtiler Substanz, warm und trocken/ dringet durch/ und macht dünn/ im Wein gesotten und getruncken/ macht es schwitzen/ Menses provocat, stillet das Mutterwehe/ treibet Gifft aus/ vertreibet die Fieber/ tödtet die Würm/ reiniget die Brust von den zähen Schleimen/ erwärmet die erkalteten Nieren/ stärcket das Gesicht/ den Magen und die Glieder/ öffnet die Verstopffung der Leber.

Das distillirte Wasser macht ein klares Angesicht/ und vertreibet die Flecken und Mähler/ zertheilet die Bläste und Winde/ tilget die langwührige Haupt-Schmertzen/ Schwindel/ Erstarrung der Glieder/ Schlaffsucht/ Krampff/ hinfallende Seuche/ Engigkeit der Brust/ Keuchen und schweren Athem; der ausgepresste Safft in die Nas-Löcher gezogen/ zieht aus dem Hirn alle böse Feuchtigkeiten/und macht ein scharffes Gesicht.

Meerlinsen/ Wasserlinsen/ Lens pallustris, D. Becher sagt/es sey nichts anders als ein Wasser-Moos/ oder Fettigkeit des stillstehenden Wassers/ schwimmet oben/ und schwebet daher ohne Wurtzen/ ist immerdar grün/ und gern auf stillen Wassern/ haben fast die Natur gleich den Hühnerdärmen/ sind kühl und feucht im andern Grad/ stillen die Entzündungen/ wie auch das hitzige Geblüt; vertreibt/ äusserlich sich damit gewaschen/ die hitzige/ scharffe gesaltzene Krätzen/stopffet alle Blutflüsse/ die ihren Ursprung von der Hitz haben/ auch alle hitzige und Cholerische Aposteme/ samt dem Podagra; sein Wasser distillirt und in hitzigen Fiebern getruncken/ bekommt sehr wohl/ und löschet trefflich; dienet auch vors Hauptwehe/ entzündeten Angesicht und hitzige Geschwulsten/ wann man die Meerlinsen auswendig darüber legt/ muß aber offt erneuert werden. Meerlinsen in einem irdenen oder eysernen Hafen gewärmet/ und mit einem leinen Tuch um die Füsse geschlagen/ man hat Exempel/ sagt D. Pet. Nyland. in seinem Kräuter-Buch/ daß etliche durch dis Mittel gäntzlich vom Podagra sind entlediget worden. Die Meerlinsen sind eine angenehme Speise der Endten und Gänse/ es fressen sie auch die Hühner gern/ wann mans ihnen heraus thut/ und mit Kleyen und anderm Geäse vermische.

Rohr. Es ist auch eine Art des Wasser-Rohrs/das hat grosse breite/ doch untenher dickes und schwammichtes Geröhricht/ das in der Höhe dünn und breit wird/ wie ein Schwerdt/ die Wurtzen erstreckt sich im Wasser/ nach der Breiten/ wie ein Daum- oder Finger-dicker Strick/ die hat unten kleine Wurtzen/ damit es sich in den Grunde senckt/ ist lind und zart; wann man diese kriechende Wurtzen heraus ziehet/ ein wenig von der Rinden reiniget/ und in einem Mörsel stosst/ so wird sie zu einer grünlichen und weissen Salben/ als ein Schmeer/ wann man solches auf ein Pflaster streichet/und auf hitzige Geschwulsten und Schmertzen leget/wie auch auf die verrenckten Glieder/ so macht es/ daß sich die Geschwulst bald wieder setzet/und ziehet alles Wehthum aus/ mit Verwunderung; die jungen Augen von dieser Rohrwurtzen zerstossen und aufgelegt/ ziehen Pfeile/ Nägel/ Dorn und Spreissen aus dem Leib; wann ein Vieh an einem Zaun oder sonst sich beschädigt und verletzt hätte/ und man nur diese zerstossene Wurtzen täglich zweymal mit einem Tuch überbindet/ so heilet es gar fein/ auch wann sich ein Vieh an einem Glied verrenckt oder verstaucht hätte/ hilfft es/ also gebraucht/ gleichermassen. Die grünen Rohr-Blätter zerstossen und aufgelegt/ löschen das Rothlauff und wilde Feuer/ und was sich sonsten von Hitz erhebet.

Das Rohr ist mehr trocken als warm; die Wurtzen davon gesotten und getruncken/ treibt den Urin und die Menstrua; die Wurtzen gesotten und übergelegt/ heilet die Scorpionen-Stich; die Rinden in Essig gesotten und angestrichen/ vertreibt Alopeciam, und das Ausfallen des Haars; wächset am liebsten in den Teichen. Dioscorides sagt/ daß die Wurtzen gestossen und übergelegt/ die Lenden-Schmertzen lindere.

Das **Pfeilkraut**/ Sagittalis oder Lingua serpentis, ist dem Wasserwegericht am Stand an der Blühe und Tugenden fast gleich. Camerarius sagt beym Matthiolo, daß dis Kraut gut sey den Weibern/ die gern fruchtbar seyn wolten; ist grosser und kleiner Art. Wer mehr davon wissen will/ besehe die Kräuter-Bücher.

Cap. CXXII.

An feuchten Orten: Schwartzwurtz / Scordium, Trifolium fibrinum und Baldrian.

Schwartzwurtz / Wallwurtz / Symphytum majus, oder Consolida major, die Frantzosen nennens Aureille d'Asne, von Form der Blätter / hat meistens braun-Purpurfarbe / bisweilen auch weisse Blumen; Durantes setzt / es habe auch gelbe Blumen / so aber in unsern Ländern / meines Bewussts / nicht zu finden; die Wurtzen ist groß / fett / und auswendig schwartz / inwendig aber weiß; ist sonst allenthalben bekannt / wachst an allen feuchten Wiesen und Aeckern in grosser Menge / ist auch daselbst grösser und feister / als an gemeinen Orten.

Zum Gebrauch wird die Wurtzen im Majo gesammlet / ist warm und trocken im andern Grad / zerschneidet die groben Phlegmata um die Brust / und reiniget sie / ist ein sonderlich Wundkraut / die Wunden zu heilen / und das Blut zu stillen; man mag Kraut und Wurtzen zusammen stossen / oder ein Decoctum davon machen / oder das Wasser ausbrennen / ist alles heilsam / innen und ausser dem Leibe zu gebrauchen

Contra Menses nimios nimmt man des Wassers auf drey Loth / es löschet auch das Rothlauff / und leget alle Geschwulsten / die nicht von der Wassersucht ihren Ursprung bekommen; die Wurtzen gestossen und in Hönig-Wasser getruncken / dienet sonderlich zu denen Brüchen und Blutspeyen / führet den Uberfluß der Lungen aus / wird wider die Schmertzen der Nieren mit Wasser / und wider die rothe Ruhr mit Wein getruncken; die Wurtzen im Mund gekäuet / löschet den unmässigen Durst / und verbessert die Rauhe der Lufft-Gurgel; werden auch sonst aus dieser Wurtzen Extract, Syrup und Pflaster in der Apothecken gemacht / nützlich zu gebrauchen.

Scordium, Wasserbathenig / Lackenknobloch / hat einen viereckichten braunfarben Stengel / hat Blätter fast wie die Gamanderlein / hat grösser und haaricht / auch nicht so tief zerkerbt; zwischen den Blättern kommen kleine röthlichte Blümlein herfür; die zerdruckten Blätter riechen ein wenig nach Knobloch / sind eines bittern Geschmacks / wachsen an feuchten Orten / und blühen im Junio und Julio / alsdann sie auch zum Gebrauch genommen werden; ist einer warmen und trockenen auch reinigenden und vor Fäulung bewahrenden Eigenschafft. Das Kraut Scordium wird von denen Engelländern / wegen seiner Tugend zu Contagions-Zeiten / Englische Treacle genannt.

Das Kraut also frisch oder gedörrt im Wein gesotten / und getruncken / widerstehet allem Gifft; das Pulver eines halben Loths schwer mit Hönig-Wasser getruncken / hilfft wider das Magendrucken / stillet die rothe Ruhr / treibet den verschlossenen Harn / und reiniget die Brust von allem zähen Schleim / und hilfft für die Husten / ist auch fürtrefflich für die Infection, und verhütet alle Fäulung; das Kraut also grün zu einem Pflaster gemacht / heilet alle Wunden / stillet / das Pulver mit Wachs incorporirt / alle Entzündungen der Brust; die Blätter mit scharffem Essig oder Rosen-Wasser übergelegt / lindern die Schmertzen des Podagra; das im Anfang des Junii davon distillirte Wasser ist zu allem diesem bewährt und gut / in Infections-Zeiten wird auch ein Wein davon gemacht.

D. Bernh. Verzascha in seinem Kräuter-Buch lib. 3. cap. 76. erzehlet / als Anno. 1668. zu Basel die Pest starck ansetzte / habe er und die andern Herren Medici von dem Diascordio ein Quintlein oder halbes Loth im Sauerampffer-Wasser zertrieben / eingegeben / sie wol schwitzen / und diß etlichmal wiederholen lassen / und seyen dadurch viel Menschen erhalten worden / dann es ist nicht so hitzig / wie Methridat oder Theriac.

Trifolium fibrinum, wächset gern an feuchten morastigen Orten / hat drey Blätter an einem Stengel / die feist / glatt / und den Bohnen-Blättern etwas ähnlich sind / die Blumen sind an einem besondern Stengel / weiß und fett / daraus kleine runde Bläslein erwachsen / darinnen ein röthlichter Hirsen-förmiger Saamen sich findet / die Wurtzen breitet sich weit aus / und keimet auf an unterschiedenen Orten / daher sie sich leichtlich vermehret / wird vom Herrn D. Matthiâ Tilingio genannt Wasser-Klee und Schorbocks-Klee / sein Decoctum dienet wider den Schorbock und Wassersucht: auch wird ein Sal volatile daraus folgender Weise gemacht: Nimm von diesem Biber-Klee eine grosse Quantität / zerstoß es in einem steinern oder höltzernen Mörser / darnach sied es in einem ährnen oder eysernen Kesel biß auf die Helffte ein / drucks und seihe es durch ein Tuch / sied dieses abermal / biß es dicklicht wird als ein ausgelassen Hönig / stell es hernach in einem gläsernen Geschirr / etliche Täge lang an einem kühlen Ort / so wirst du hernach am Boden finden ein Crystallen-eckichtes Saltz / wie das Sal Gemmæ wann man den Safft ausschüttet / das magst du mit Cardui benedicti-Wasser auswaschen / und zum Gebrauch aufbehalten; und auf jetzt besagte Weise kan man aus dem Löffelkraut / Carduo benedicto, Wermuth / Centauer und andern Kräutern ihr Sal volatile extrahiren / welches weit besser ist als jenes / das man aus der Aschen sammlet.

Dieses Kraut zieht erst-gemeldter Doctor in Schorbockischen Zuständen / selbst dem Löffelkraut vor / lehret auch in Miscellaneis Curiosorum Decuriâ secundâ Anni 1683. fol. 174. einen Spiritum und Essentz daraus præpariren; diß Kraut hat einen bittern Geschmack fast wie Aloe / daher es auch dem Magen sehr annehmlich ist; es macht subtil / zertheilet / öffnet / widerstehet den Cruditäten / stärckt den Magen / und stillet ihm allen Unwillen: hat viel stattliche und glückselige Proben gethan: man kans im Wein / Wasser / oder altem abgegelenen Bier / in Geiß-Milch oder Molcken sieden und eingeben / oder ein Wasser davon mit Cochleariâ, Baccabungâ, Brunnkreß und Egelkraut daraus brennen / und Morgens und Abends davon trincken / oder auch nur den blossen Safft davon aus-

ausgepresst/ einnehmen; so wird es den Schorbock Cacheziam und Wassersucht mit gutem Success glücklich curiren/ wann nur der Leib vorhero gnugsam purgirt und gereiniget worden; man mag es auch mit Zucker zu einem Syrupo machen/ oder Zeltlein daraus formiren; auch dienet der frisch-ausgepresste Safft zur Mundfäule; von dem Sale volatili mag man auf einmal zwey/ drey oder vier Gran in Löffelkraut/ Erdrauch oder Cardui benedicti Wasser einnehmen. Die Blätter und die Wurtzen davon gedörrt und gepulvert/ dienet den Schafen für die Husten; auch viel andere Tugenden kan man aus dem loco allegato suchen und finden/welche hier/Weitläufftigkeit zu meiden/ sind ausgelassen worden.

Baldrian/ Valeriana, Phu, **Katzenwurtz**/ ist auch grosser/ mittlerer und kleinerer Gattungen/ doch gleichmässiger Krafft/ die grosse wird meistens in die Gärten gebracht/ wächst aber alles gern an feuchten Orten/ neben den Bächen und Brunnen-Adern/ ist warm und trockener/ eröffnender/ subtilmachender/ verdauender und beförderender Eigenschafft; es ist auch diese Wurtzel ein gutes Andidotum wider die Pest/ nicht allein in den Leib genommen/ sondern auch daran gerochen.

Und ist denckwürdig/ was Julius Cæsar Baricellus in Hortulo Geniali schreibet/ daß Fabius Columna melde/ er habe mit einem halben Löffel voll des Pulvers dieser Wurtzel/ in Wein/ Wasser/ oder Milch/ vielen Kindern von der Frays abgeholffen; es muß aber das Pulver von den Wurtzen genommen seyn/ die keine Stengel/ sondern nur Blätter austreiben; und thut darzu/ es sey durch dieses Mittel vielen geholffen worden.

Der Wein/ in welchem diese Wurtzen gesotten/ ist gut für die Harnwinde/ Engbrüstigkeit und Husten/ auch stillet das gantze Gewächse/ also frisch gestossen und aufgelegt/ die Schmertzen und Stechen des Haupts; die Wurtzen gegessen/ schärffet/ stärcket und erhält die Augen; das davon distillirte Wasser ist gut für die innerliche Geschwulst/ für die Würme der Kinder/ für die Feigwartzen/ reiniget das Gesicht/ erwärmet das kalte Geäder/ heilet allerley Wunden/ vertreibet das Lendenwehe/ läutert den trüben Wein/ darein gegossen/ macht schwitzen/ nüchtern getruncken/ præservirts vor der Pest/ vertreibet Dysuriam, mit Fenchel- und Eppich-Saamen gesotten und getruncken/ hilffts wider den Sand/ die Harnwinde/ und reitzet die Menstrua, das Pulver davon/ mit weisser Nießwurtz und Rocken-Mehl untereinandnr gemischet/ tödtet die Mäuse.

In den Gärten wird noch eine Art des Baldrians/ Valeriana rubra, gefunden/hat eine rundere und dickere Wurtzen/ weisser Farbe/ und wolriechend/ die Blätter und Stengel sind auch etwas dicker/ hat viel schöne rothe Blumen/ die aus länglichten Kelchlein herab hangen/ schier wie der Gelsomin/ wird in die Geschirr gepflantzet; wann man ihn vom Saamen zielet/ blühet er schwerlich das erste Jahr/ man setzt ihn aber um/ so kriegt er seine rothe Blumen das nechste Jahr im Junio/ sonst zerreisset man die Neben-Schösse durch die Wurtzen/ und macht damit neue Pflantzen.

Cap. CXXIII.

An feuchten Orten: Wasserkolben/ Wassernüsse/ Wasser-Wegricht/ Weberkarten.

Wasserkolben/ Typhe, wächst in Teuchen und still-rinnenden Wassern/ ist wegen seines wollichten braunen Kolbens allenthalben bekannt/ wächst nicht überall/ wie das gemeine Rohr/ werden aber von den Bindern die Blätter davon/ zu Einlegung und Verstopffung der Wein- und Bier-Fässer/ nützlich gebraucht/ und deswegen an etlichen Orten mit Fleiß gepflantzet; von dem Rohr wird im Siebenden Buch absonderlich gehandelt werden Hier wollen wir allein andeuten den Gebrauch zur Artzney/ ist einer temperirten und gemässigten Eigenschafft/ trocknet und abstergirt.

Die braune Blühe oder Wolle am Kolben mit Schweinen-Schmeer vermischet/ soll denen wol bekommen/ die sich gebrennt haben; die Wolle solcher Kolben mit den Blättern von brauner Wiesen-Betonica/ und den Wurtzen vom Schwerdel und Zungenblat/ Hippoglosso, jedes eines Quintels schwer miteinander gestossen/ folgends mit zwey frischen gesottenen Eyerdottern vermischet/ und ein gantzes Monat lang alle Morgen nüchtern gegessen/ heilet nicht allein die Darm-Brüche der jungen Kinder/ sondern auch denen erwachsenen Jünglingen und Männern/ wann der Bruch benebens mit gehörigen Pflastern und Banden versehen wird. Welchen diese Wolle von den Kolben in die Ohren kommen/ die verlieren ihr Gehör; die armen Leute brauchen solche Wolle an statt der Pflaumen in die Better/ und schreibt Lobelius in Adversariis, daß sie den erhitzten Lenden und Nieren nicht wenig Nutzen bringen.

Wasser-Nüsse/ Tribuli aquatici, die Frantzosen nennen sie Castaignes d' Eau, wächset in fliessenden Wassern/ Seen und Teichen/ sonderlich daselbst/ wo die Nymphæa zu wohnen pfleget/ hat runde/ dicke/ ädericht Blätter/ mit vielen langen und dicken Stengeln/ die sind roth/ fleischlicht/ und oben etwas dicker/ als unten bey der Wurtzen/ dieselbe ist fast lang/ und mit etlichen ährichten Zäserlein behenckt/ der Stengel ist kürtzer oder länger/ nachdem das Wasser tief oder seucht ist/ dann die Blätter bleiben oben über dem Wasser/ wie die Seeblumen/ zwischen denen die Blühe und Frucht kommet/ die ist schwartz/ dreyeckicht/ mit dreyen scharffen Spitzen/ und einer harten Schalen/ die Nuß inwendig ist weiß/ und hat einen Castanien-Geschmack/ ist einer feuchten Essentz/ mit einer geringen Kälte und mittelmässiger Trockne vermischt; dienen wider alle Entzündungen; das Inwendige zu einem Pflaster gestossen/ heilen die Mund-Lefftzen- und Mandel-Geschwär.

Die Thracier/ wie Plinius schreibet/ mästen ihre Pferde damit/ und machen ihr Brod aus den Nüssen; frisch zermalmet/ & cum apto vehiculo werden sie wi-

der den Stein getruncken; die Blätter die schier den Albern oder Rüsten gleichen/ aber kürtzer / und herum etwas zerkerbt sind / frisch zerstossen/und zu einem Pflaster formirt/vertheilen alle Geschwulsten/ und lindern die Schmertzen/und heilen / in Hönig-Wein gesotten / und zum Gurgel-Wasser gebraucht/ die Mund-Geschwär und Fäulung des Zahnfleisches; die Nüsse befördern zwar den Urin / doch stopffen sie den Stuhlgang; in sandichten Teichen wachsen sie nicht gern/ sondern lieber in fetten schlammichten.

Wasser-Wegricht/ wächset gern in den Bächen/ wo es schatticht ist / hat grosse/ breite / subtile und äderige Blätter / die alle/ jedes auf seinem besondern glatten Stengel wachsen/ aus deren Mitten im Junio und Julio / einer oder mehr glatte Stengel/ die sich in viel Aestlein theilen / und weisse kleine / mit etwas Leibfarb vermischte dreyblätteriche Blümlein tragen / die über einen Tag nicht währen / gleich abfallen/ und in ihren hinterlassenen Knöpfflein ein kleines Sämlein tragen; diese Blätter werden im Majo und Junio gesammlet und gedörrt / sollen alle alte und neue Schäden glücklich heilen/ im Wein und Wasser ein wenig geweicht/ und also übergelegt; auch für den Zahnwehe auf den Backen auswendig / dürr oder grün aufgelegt/ wie von vielen ist probirt worden; ist kalter Natur bis im dritten Grad; die Wurtzen davon mit Wein und Hönig gesotten und getruncken / stillet den rothen Fluß / und ist gut zum Ruckenwehe; das davon distillirte Wasser heilet alle Brüche an alten und jungen Leuten/ Morgens und Abends davon getruncken/ jedesmal 4. Loth/ und darneben den Leib mit Gebänden versehen/ ist ein sonderlich bewährtes Secret, wie Lonicerus schreibet. Andere halten dis Kraut für warm / Heurnius schreibet also: Vidi in hydrope tumescentibus cruribus plantaginem aquaticam feliciter humorem in vesicas evocasse, quæ maximam vim aquarum profundebant; est enim hæc planta calida, ut plurimæ herbæ rivis innatæ, quæ cacumina sua efferunt, ultra alveum quod usu à me animadversum fuit.

Weber-Karten/ Karten-Distel / Dipsacus, Labrum Veneris, Carduus Fullonum, weil von diesem in dem Siebenden Buch mehr wird vermeldet werden/ als will ich allhier/was Gestalt sie in der Artzney gebraucht wird / mit wenigem vermelden; ist trocken im andern Grad / und hat die Art zu abstergiren und zu reinigen; wird innerhalb des Leibes gar selten / aber auswendig viel gebraucht.

Die Wurtzen im Wein gesotten/ und gestossen/ bis sie wie ein Wachs wird / heilet Fissuras & Fistulas Ani, nimmt und vertreibt auch alle Wärtzen; die in den Karten-Häuptern befundene Würmlein in Leder oder in ein Bläslein gebunden/ an Hals/ oder unter den Arm gehenckt/ sollen das viertägige Fieber vertreiben.

Die Würmlein werden meistentheils im Herbst gefunden / und von den Fischern an die Angel gebrauchet / weil die Fische gern anbeissen sollen. Es schreibet auch Matthiolus, daß die Würmlein mit Veyel- oder Rosen-Oel zerstossen/ und übergelegt/ trefflich gut seyen wider die Schmertzen des Finger-Wurms; die Blätter des Gewächses auf die Stirne gebunden/ solle der Hirnwüte ein Ende machen.

Der aus den Blättern gepresste Safft in die Ohren getreufft / bringt dieselben Würm um; das Wasser / so sich von dem Regen auf den Blättern sammlet/ hilfft für die Nebel und Röthe der Augen / und nimmt alle Flecken des Angesichts hinweg.

Cap. CXXIV.

Von dem Unterschied und *Gradibus* der Kräuter / wie sie zu verstehen und zu erkennen.

Weilen in Erwehnung deren zum Artzney-Garten gehörigen Kräuter/ von den Gradibus etlichmal Meldung geschehen/ will ich/ wie dasselbige zu verstehen/ mit wenigen anzeigen.

Der erste Grad ihrer Qualität und Eigenschafft ist dieser / daß er in dem menschlichen Leib die Wirckung unempfindlich verrichte.

Der andere zwar mit Empfindlichkeit/ aber nur ein wenig.

Des dritten Gradûs Krafft macht sich zwar mercklich empfinden/ aber noch ohne Schaden.

Der vierdte aber mit Lebens-Gefahr gefühlt / Also / wann durch den Geschmack etwas Scharffes/ Süsses oder Sauers also auf die Zungen kommt / daß mans kaum empfindet / so ist zu urtheilen/ es sey im ersten Grad / als wie die Mandeln mit ihrer mässigen Süsse zu verstehen geben / ihre Wärme sey im ersten Grad; hernach / wann man etwas kostet/ das die Zungen mehr angreifft/ doch nicht allzustarck/ als Anis oder Fenchel / das ist dem andern Grad beyzusetzen; was folgends die Zungen stärcker bewegt und einschneidet / ist im dritten Grad; wann es aber die Zungen mit solcher Schärffe anfället/ daß sie den Geschmack gantz verlieret / als der Indianische und Türckische Pfeffer/ das ist dem vierdten Grad zuzuschreiben.

Ein Kraut oder Gewächse / das kalt und warm in solcher Qualität vermengt hat / daß dessen zwey Drittel warm/ und das eine kalt ist/ gehört zum ersten Grad der Wärme; im andern Grad hat es drey Viertel warm/ und einen kalt; im dritten Grad hat es vier Fünfftel warm/ und eines kalt; im vierdten Grad sind fünff Sechstel warm/ und nur eines kalt.

Andere unterscheiden es folgender Gestalt: daß warm und kalt / gleich vermischt/ den ersten Grad machen; der andere Grad hält zwey warme Theil und ein kaltes; der dritte Grad hält zwey warme Theil und ein kaltes / und der vierdte Grad hält vier Theil warm und eines kalt / und geben ein solches Exempel: Man vermische ein Pfund warmes und ein Pfund kaltes Wasser untereinander / so wird es laulicht und temperirt seyn/ thue aber zu diesen lauen Wasser noch ein Pfund heisses Wasser / so wird der erste Grad heraus kommen; wann du zu diesem noch ein Pfund heisses Wassers giessest/ so ist es in dem andern Grad der Wärme zu schätzen; wird dann zu diesem noch ein Pfund heisses Wasser gegossen werden / kan mans kaum leiden /

und ist im dritten Grad; imfall aber diesem abermal ein Pfund solches Wassers beygefügt wird/ so wird es brennen/ daß Haut und Haar abgehet/ und gehöret in den vierdten Grad.

Dis ist nun also auch von allen vier Qualitäten/ Temperamenten und Complexionen zu verstehen/ die alle Gewächse/ eines oder das andere/ mehr oder weniger an sich haben/ als die Wärme/ die Kälte/ die Trockene und Feuchte.

Die Alten haben auch vom Geruch und Farbe ihre Urtheil gehabt; indem aber diese betriegen können/ sind sie bey dem Geschmack blieben/ und haben folgende Regeln gegeben/ wie sie D. Otto Brunfels in seinem Teutschen Herbario aussetzt.

Alles was den Mund zusammen ziehet/ stopffet/ machet dick/ stosset aus/ hinterschlägt/ kältet und trocknet.

Was auf der Zungen scharff ist/ zerschneidet/ absondert/ zertheilet/ däuet/ feget aus/ und das ohne sonderliche Hitze.

Was sauer ist/ zerschneidet/ greifft an/ und reiniget.

Was bitter ist/ öffnet die Poros, greifft an/ zerschneidet die Phlegmata und zähen Schleim/ ohne sonderliche Wärme.

Was kalt ist/ von Natur/ wie Wasser/ stellet/ stopffet/ verstöret auch und tödtet als Quecksilber.

Was gesaltzen ist/ zwingt/ dringt/ verdeckt und trocknet/ ohne sonderliche Hitz oder Kälte.

Das Süsse laxiret/ zerlässet/ däuet/ weichet und macht lücke.

Was sich auf Oeligkeit ziehet/ zerlässet und weichet.

In allem aber soll man sich meistentheils auf die Räthe und Gutachten eines verständigen Medici verlassen.

Cap. CXXV.

Wie die Kräuter und Gewächse zusammlen und zu verwahren.

Gleichwie alles seine Zeit hat/ also sind auch die Kräuter/ daß sie ihre Incrementa & Decrementa empfinden/ und nicht allezeit einerley Wirckung von sich geben können/ und weil etliche früher/ etliche aber später zeitig werden/ als ist darnach die Sammlungs-Zeit (wie im andern Buch in den Monat-Registern gnugsam angewiesen worden) anzustellen. Varietas enim maturitatis varietatem collectionis parit, wie Helmont. de Ortu Medic Fol. 469. bezeuget.

Eben dieser ist auch der Meynung/ alle Simplicia und Gewächse sollen ohne Mittel zur Frühlings-Zeit/ vor ihrer völligen Zeitigung eingesammlet werden/ weil ihr völliges Reiffen ein Anfang des Abnehmens sey.

Zum andern/ soll die Sammlungs-Zeit auf einem hellen/ stillen/ klaren Tage geschehen/ nicht im Regen/ Wind/ Nebel/ Thau und Nachtfeuchten/ dann also verschimmeln und faulen sie bald.

Zum dritten/ soll man auch des Mondes Wechsel und des Himmels Constitution betrachten/ weil ein Kraut weniger oder länger dauret/ nachdem die Zeit ihrer Sammlung geneigt oder widerwärtig gewesen.

Vierdtens/ soll man alle Blühe und Blumen sammlen/ weil sie noch in der besten Krafft sind/ und ehe sie beginnen abzufallen; die Saamen/ wann sie wol zeitig worden; die Wurtzen/ ehe sie in Stengel sich erspriessen; und den Safft/ weil das Gewächse noch frisch und grün ist: Also auch der Kräuter Milch und schwitzende Tröpfflein und Gummi/ alldieweil ihre Stengel noch safftig und jung sind.

Die Wurtzen müssen sauber gereinigt/ gewaschen/ an der Lufft oder Schatten/ theils auch an der Sonnen/ als die feisten grossen Wurtzen gedörrt/ und in der Höhe an einem lüfftigen Ort erhalten werden.

Die Kräuter und Gewächse betreffend/ ist zu wissen welche sich dörren und behalten lassen oder nicht/ als Lactuca/ Porcellana/ Ochsenzungen/ Mangold/ Molden/ Kohlkraut/ Beerenklau/ Kreß/ Tag und Nacht/ Bingelkraut/ und viel andere mehr/ verlieren alle ihre Tugend/ Krafft und Wirckung/ wann man sie aufdörren oder trocknen will.

Andere Gewächse/ ob sie sich zwar aufbehalten lassen/ sind sie doch nützer und rathsamer/ frisch als gedörrt zu gebrauchen/ als Wermuth/ Rauten/ Krausemüntz/ Stabwurtz/ und andere/ die frisch/ wegen ihrer beywohnenden Feuchtigkeit/ nicht so starck hitzen/ als wann sie aufgetrocknet worden.

Die übrigen Kräuter/ die man zu seinem Jahrs-Gebrauch aufdörren will/ soll man meistentheils/ wann sie in der besten Blühe sind/ einsammlen/ in der Lufft oder Schatten; was aber gar feiste safftige Stengel und Blätter hat/ an der Sonnen trocknen lassen/ als Majoran/ Quendel/ Poley/ Müntz/ Wolmuth/ Thymian/ und andere.

Die Blumen zu dörren/ setzen etliche diese Regel/ daß von zehen Lothen frischer Blumen mehr nicht/ als ein Loth der getrockneten überbleiben und aufgehebt werden solle.

Die Blumen bleiben selten länger gut als ein Jahr/ daher man sie jährlich frisch nehmen solle/ ausser die Camillen-Blumen/ die mögen eine gute Zeit bey ihrer Krafft verbleiben. Die Kräuter muß man anfangs von allem anhangenden Erdreich säubern/ darnach im Schatten an einem trockenen Ort dörren/ in Säcklein von Papier legen/ und also an einem lüfftigen Platz aufhängen; oder man kan allein die Blätlein abstreiffen/ und sie dergestalt verwahren/ daß der Behaltnus-Ort sauber/ trocken/ und nicht naßländig sey/ auch weder Hund/ Katzen/ Mäuse oder Ratzen darzu mögen.

Die Blumen und wolriechende Kräuter/ wann sie recht trocken worden/ thut man in beschlossene Lädlein/ oder höltzerne Schachteln/ sonderlich sind die Lädlein darzu bequem/ die aus Lindenholtz gemacht sind.

Gummi und Säffte werden am besten in gläsernen/ silbernen oder zinnernen Geschirren behalten.

Die Wurtzen soll man vorhero würfflicht/ oder rund wie einen Rettich schneiden/ einen Faden durchziehen/

und trocken lassen; etliche bleiben lang / etliche aber nicht. Die Eberwurtz soll auf 40. Jahr dauren/ wie sich dann auch beede Christwurtzen sehr lang halten; Tausendgüldenkraut währet 12. Jahr/ Hohlwurtz 6. Jahr/ Schellwurtz 3. Jahr/ Alantwurtz 2. Jahr / Stickwurtz 1. Jahr / und der meiste Theil der Kräuter währet nicht über drey Jahr / was drüber ist / hat keine Krafft; das übrige mag man bey den Apotheckern und Botanicis erkündigen.

Sonsten werden die zur Artzney gehörige Kräuter (nach der Astrologorum Meynung) am füglichsten gesammlet / kurtz vor Aufgang der Sonnen/ wanns beginnet liecht zu werden / weil sie noch den besten balsamischen Thau bey sich haben; wiewol etliche solches widersprechen.

Im Zunehmen des Mondes sind die Kräuter / und alle Dinge (sonderlich die Phlegmatischer Art sind) völliger und feuchter; aber im Abnehmen / in ihren eigenen Qualitäten reiner und gesünder.

Alle Kräuter werden am besten gesammlet und præparirt in den Aspecten der Planeten / dessen Eigenschafften sie haben; nemlich warme und feuchte / item zu Lung und Leber dienliche in Jupiter; kühle und feuchte / doch dabey etwas zarte in der Venus; kalte und trockene / item Wund-Kräuter / in Sextili Jupiters oder in seinem Trigono; dem Haupt dienlich im Mercurio, warme und trockene / wann sie nicht vergifftet / oder nicht gar scharff begehret werden / in Sextili oder Trigono Solis, will man sie aber scharff haben / im Marte.

Die Wurtzen sind kurtz vor Ausschlagung der Kräuter sehr safftig / doch mit groben Phlegmatischen Feuchtigkeiten angefüllet. Wann die Kräuter ausgeschlagen / sind die Wurtzen fast krafftloß; wann aber die Frucht und der Saame / gezeitiget hat / bedörffen sie ohngefehr einen Monat hernach / sich wieder zu erholen / und da scheinen sie in ihren Specificis Qualitatibus am stärckesten / das trifft ein / vom Ende des Augusti bis in den halben Septembris, und hat / sonderlich von den Constellationen, darunter die Kräuter / Gewächse und Wurtzen / nützlich zu sammlen sind / Herr D. Bartholomæus Carrichter / weyland Käysers Maximiliani II. Hochlöblichster Gedächtnus / Hof-Medicus, viel denckwürdige Sachen geschrieben / dahin ich den curiosen Leser will gewiesen haben.

Die jenige irren / welche die Artzney-Kräuter in die freye Lufft aufhängen / dann sie werden vom Staub / Spinnenweben und Fliegen-Geschmeiß verunreiniget; die Blumen soll man nie an der Sonnen / sondern im Schatten ausdörren / nicht weniger um Mittage / oder an einem hohen Ort / weil sie daselbst desto schneller ausdünsten / und ihre Krafft dadurch verlieren; unter der Zeit / da sie ausdörren / muß man sie offt umwenden / daß sie nicht feucht bleiben und faulen / auch daß sie weder die Farb noch den Geruch verlieren; wann sie recht gedörrt worden / man sie in irdenen saubern Gefässen oder in Säckeln von Papier verwahret; die Wurtzen / die man zur Artzney braucht / soll man vor Aufgang der Sonnen sam̃len im Junio / (wie P. Tylkovvsky will.) Ich halte aber dafür / um diese Zeit / wo die Krafft meistens ausserhalb der Erden ist / sey die Wurtzen am schwächesten / derhalben besser / es geschehe dieses im Herbst; die im Neumonden gegraben werden / dienen besser den jungen Leuten / die im Mittel-Theil des Mondes / dem mittelmässigen Alter / und die zur übrigen Zeit / den alten Leuten.

Cap. CXXVI.

Von der Signatur der Kräuter.

Ich bin lang in Zweiffel gestanden / ob ich von diesem etwas anregen solte / nicht allein / weil solche Erkänntnuß mehr einem Medico als Oeconomo nothwendig / sondern auch / weil diese Quæstion zwar nicht in genere, sondern bey vielen Gewächsen nur in specie, von vortrefflichen der Artzney Doctoren / und Professoren unterschiedlich behauptet / und gleichmässig widersprochen wird: drittens / weil die Signaturen der Kräuter / von unwissenden / wahnsüchtigen und verwegenen Aertzten offt mit den Haaren herbey gezogen / da doch ihre Wirckungen gantz widerwärtig mit ihrer Signatur befunden werden / also / daß man nicht weiß / ob ihr weisendes Natur-Insigel / dem Theil des Leibes / darauf sie scheinen zu deuten / mehr zu fliehen oder zu brauchen sey / oder eine gute oder böse Vorbedeutung habe. Die bekannten und lang-bewährten Kräuter haben ihr Examen schon ausgestanden; unbekannte aber und neue / oder aber auch vorbekannte / zu einem fremden Gebrauch nehmen wollen / hat nicht geringern Fürwitz und grössere Gefahr auf sich / als man glauben kan; daher ein Haus-Vatter von solchen Kräutern / die innerlich des Leibes zu gebrauchen / ohne Rath eines vernünfftigen erfahrnen Medici nie einnehmen soll.

Diese Characteres und Signaturen nun / werden von der Gestalt / Farbe / Proportion, Geschmack und Geruch genommen / als die Saffran-gelbe Farbe solle Galle / die weisse die zähen Schleim und Pituitam, die rothe das Geblüt / und die schwartze Farbe die Melancholie ausführen / oder die daher entstandene Kranckheiten abzuwehren dienen; und dieser Meynung sind vornemlich die Chimici, da auch die Alten wol davon gewust und geglaubt haben / wie Plinius lib. 22. cap. 6. meldet: Naturæ providentiam satis admirari amplectique non est, pinxerat remedia in floribus, visoque ipso animos invitaverat, etiam deliciis auxilia permiscens.

Galenus hingegen und seine Nachfolger vermeynen / daß / der Gewächse Tugenden und Eigenschafften zu erkennen / auf die Farben und andere zufällige Dinge nicht sonderlich viel zu bauen sey / weil offt die Wirckung der äusserlichen Zeichen und Anzeigungen gantz entgegen lauffen / also / daß sie offt fehl schlagen als zutreffen. Wiewol es andere limitiren / und das für die Signatur halten / die von den dreyen Principiis der Chymicorum herrühren / und meynen / der Geschmack entstehe von Saltz / der Geruch vom Schwefel / und die Farbe von allen beeden / am meisten aber vom Mercurio,

rio, daher wo eines oder das andere vorschlägt/ und entweder im höchsten/ geringsten oder mittelmässigen Grad ist/ daraus sey es in einem oder dem andern Zustand zu appliciren oder zu meiden.

Vornemlich aber ist Ratio & Experientia der Vernunfft-Schluß und Erfahrung vor allen zu beobachten/ wiewol der letztern am gewissesten zu folgen/ weil die Vernunfft ohne Experienz mehr im Wahn/ als in der Warheit bestehen kan/ und ein jeder glaubt/ seine starck gefasste Meynung sey auf die Vernunfft gegründet/ deren doch ohne Erfahrenheit übel zu trauen ist; darum sie auch rerum omnium Magistra & Fundamentum genennet wird.

Also nun wann die verborgenen oder offenbahren Eigenschafften und Wirckungen der Kräuter zu erforschen sind/ ist vor allen die Erfahrung zu beobachten. Die verborgene Kräfften werden allein durch die Erfahrung erlernet/ die offenbaren aber ex Ratione & Experientiâ, doch ist der ersten weniger als der andern zu trauen/ denn diese ist gewiß/ die andere mißlich. Die Erfahrung zeigt offt etwas/ dem der Vernunfft-Schluß widerspricht; darum welche Sachen die Ration erfindet/ müssen solche durch die Sinnen und Erfahrung gegründet werden; wann diese mit jenem einstimmet/ sind sie anzunehmen/ wann sie das Gegenspiel zeugen/ sind sie zu verwerffen/ wie der alte Herr Gebizius bezeuget.

Wiewol auch die Erfahrung sehr genau zu bedencken/ nachdem sie von einem Ort herkommt; sie ist offt eine Tochter der Verwegenheit/ und ein eitler Ruhm der Landstreicher/ die auf des Patienten Gefahr/ was ihnen einmahl gerathen/ alles liederlich wagen/ und die Zufälle der Zeit/ der Complexion, des Zustandes und dergleichen/ weniger zu Gemüthe ziehen/ als den Gewinn/ darauf ihr einiges Datum gerichtet ist; daraus ist aus einem Wolgerathen und Exempel nicht darum verwegen von des Gewächses Krafft unfehlbarer Grund zu setzen/ sondern es muß öffters wiederholt/ und die Wirckung beständig und gewiß seyn gefunden worden.

Darnach muß man das wirckende Kraut/ und das Subjectum, darinn es operiren solle/ betrachten; weil die Gewächse durch die Zeit der Samlung/ durch die Quantität/ und von dem Ort/ wo sie gesammlet sind sehr unterschiedlich/ die menschlichen Leiber am Alter/ Geschlechte Temperament und Constitution des Leibes selten zusammen stimmen.

Also ist so wol in der Signatur, als in der Experienz nichts hauptsächliches/ ohn eines guten Medici Rath vorzunehmen/ ausser in Erkennung seiner Natur/ was man von langer Hand her weiß/ was seiner Natur und Temperament tauglich oder undienlich ist; was die blosse Signatur anlanget/ ist derselben/ ohne die langbewährte und von guten berühmten Medicis approbirte Erfahrung/ übel zu trauen/ dann ob sie wol fürgeben/ GOTT und die Natur thun nichts umsonst/ welches von niemand gelaugnet wird; so können sie doch nicht beweisen/ daß dieselben Characteristimi, die man in den Kräutern mercket/ oder die sie ihnen einbilden/ allzeit dem Theil des menschlichen Leibes taugen sollen/ dessen Gestalt sie fürbilden; und hat gleichwol die Natur nichts umsonst gethan/ wann wir schon ihren rechten Zweck/ aus menschlicher Schwachheit und Blindheit/ nicht wissen oder errathen können; sonst müssen alle runde Früchte und Form der Kräuter und Bäume dem Kopff dienen/ da deren doch vielmehr schädlich als nützlich scheinen; gehöret aber mehr für die Gelehrten/ als für die Hauswirthe.

Es sind noch etliche Medici, die alle Kräuter in die zwölff himmlische Zeichen/ und unter die sieben Planeten eintheilen; wir wollen aber diesen scrupulosen und gar zu sehr curiosen Materien einem weisen Haus-Vatter weder rathen noch widerrathen/ weil es auch seines Berusss und Amts nicht ist/ sondern wollen die Medicos davon nach ihrem Belieben pro & contra disputiren lassen.



PRO-

PRODROMUS

LIBRI SEXTI

CULTURA FLORUM.

MOenia si hostilis circumvallata Phalanges
Fortè tenent, miseramq; diu quatientibus Armis
Obsidione premunt Urbem; Subitoq; Levamen
Insperatum aliundè venit, quot gaudia Cives
Sollicitant? libertatis quot Signa redemta?
Jubila, Lætitiæ, Lusus, Convivia, Plausus?
Sic etiam impulsu concussa & percita Tellus
Frigoris & Nivium, cum jam gemmantibus Alis
Ver redit, & Cauros lenit, Solesquè reducit;
Ecce Creatori, Formidine Libera, multas
Jam grates agit, en viridi vestitur Amictu,
Festaque per totum celebrat Floralia Mundum.
Quæque sepulta sinu tenuit, quæ sæva pruinis
Exanimavit Hyems radices, germina, bulbos
Explicat in flores, tantisque coloribus ornat
Quot vel pulchricomis radiis vehit Iridis arcus;
Quot vel Apellææ produnt Tabularia dextræ.
Instruit hinc Homines, animos expromere gratos
Numini, & alterius certò spem credere vitæ.
Nunc Flores mihi Musa refer, quis iis locus aptus?
Quæ statio? Si Fontis habent & Syderis usum
Solaris; si defendat custodia septum.
Buxus ad extremam Areolæ circumdatur oram,
Ingeniosâ erecta manu, quam Circinus Arte
Digerit, & miras dat per loca subdida formas.

Disponenda etiam variorum semina florum
Effigies Horti, ut per cunctos florida menses
Æstatis niteat, nec tantum solus Aprilis
Gaudeat, & reliquum careat splendoribus ævum.
Sed renovare solum liceat, si quinque per annos
Nutrivit sobolem, remove, super adde recentem.
Post, causâ ornatus, totum disposta per Hortum
Vasa locantur, humi positis innixa columnis
Ordine quæquè suo; Hic Aloequè Hyjuccaquè sedem
Constituunt, pleno tum malus punica flore
Et Citriæ frondes, & poma Aurantia deguni,
Et frutices plerisquè rosas qui mensibus edunt,
Et mixtim foliis ex parte rubentibus ardent,
Candidulis partim; tum qui Moscata vocatur,
Spartia cum Gelsomineis sociata frutetis,
Et frondens Laurus, foliisquè Oleander amœnis.
Ornamenta tamen numerare hic omnia nolo,
Omnibus arrident non omnia, quisq; sequatur
Ingenium, modulumquè suum; Nunc Area sistat
Dispositos vario concinnoquè ordine flores,
Leucojum primo foliis tribus emicat inter.
Sæpè nives, positum, & pallenti Lilia Palla
Ardentesque Croci, plenisquè Hepatica gemmis
Atque humiles violæ, nomen queis Martius indit.
Veris odorato tum frondet Primula luxu;
Phœbaiquè memor, sed & infelicis Amoris
Mox Hyacinthus adest, qui Eurotæ ad littora quondam
Jactu imprudentis periit (miserabile) Disci.
Cui se Liriopes miseræ soboles Narcissus
Adjungis socium, specie cum dives uterque
Ostentet vario pulchram cognomine prolem,
Vestitu tamen hos (licet haud insignis odore)
Tulipa convincit, quæ ceu Vertumnus in omne
Vertitur ingenium, jam nix, jam flamma videtur.
Purpureo, flavoquè sinu, roseoquè nitescit.
Nunc vincente uno, nunc exuperante vicissim

Et

Et commixto alio, fluctus mentitur & ignes
Graminaq; & stellas, & quos Aurora jugales
Manè refert miros, & quos dant prata colores,
Quos Amethystus habet, gemmarumque inclytus ordo;
Et magis est diversicolor flos nullus in orbe.
Pulchra quoque effigies, nomen sortita Fritilli
Floris inest Horto, Meleagris quæ ipsa vocari
A nostris solet, abjectosque ostendere vultus
Ut Thusai consuevit, & his in partibus errat.
Miro Anemone etiam de sanguine Adonidis orta
Excellit radio, diverso hoc tempore radix
Imposita in toto floret flectabilis anno.
Nec non ridenti frondens Ranunculus ore
Purpureum caput extollit, si prima negatur
Gloria, sed tamen haut flores vult inter haberi
Ultimus, & vastâ formosus fronte superbit.
Ingrati Hospitio sunt ambo, solumque cremantes
Acriter exurunt, danda his nova terra quotannis.
Sed mihi cum Iridibus quis molli Lilia Peplo
Enumerare potest? quæ vel violaceus ambit
Candidus aut rutilans color, aut ceu Sole sereno
Cæruleum lucet Sudo super æthere Cœlum;
Fit variis mixtura modis Affinis iisdem
Martagon micat, è cunctis primas tamen Iris
Persica quam Susa huc mittunt memorabile pignus,
Et meritò tenet, umbrosâque in veste superbum
Lumen habet, floresque Horti supereminet omnes.
Pòst solet Asphodelus grato se extendere Thyrso.
Inter odoratos non laus est ultima Junco,
Quem colit Hispanus, tenui sic vimine quamvis,
Si color in precio, debetur grande Talentum
Trachelio peregrino, hoc nuper America misit,
Unde à purpureis partibus cognomina traxit,
Æquiparare potest nulla hoc (licet ignea) Lychnis
Turcica, Chalcedon nostris quam miscuit Herbis,
Quis mihi Leucoji enarrat speciesquè decusquè?

Atque triphylla phalangia, Moly aut Virginianum?
Caryophylla quid hìc memorem? maturior illa
Excipit, egregiis decorata coloribus æstas.
Quos non hac Titulos, quæ non cognomina portant?
Planta & odoratu simul & lectissima visu
Delitium Hortorum, pòst certâ Lege sequuntur
Clematis irrepens, Ledumquè & lubricus Orchis,
Indica Canna etiam foliis & flore verenda,
Tum Mexicani radix mirabilis Orbis
Æstatem, Autumnumquè simul quæ floribus implet,
Sunt quoque Sulphurei partim, croceiquè coloris
India quæ dudum dederat Nasturtia nobis,
Quæ non tantum oculis etiam sunt grata palato,
Hinc Apios tenerum, quod more volubilis errat
Inquè pedamentis, violæ persuavis odore,
Purpureas gemmas nodoso è Tubere profert.
Syriacumquè Apocynon adest, quodquè Esula multis
Dicitur, & Lactis succos de vulnere fundit.
Pertinet hùc Sacrum Maracot, quod tradidit Eos,
Sed tantum flores, at non felicia poma.
Et Chrysanthemum magni stella æmula Solis
Consolida Thlaspi, Digitalis & Amerius flos,
Othonnæ, Calthæ, cum Saponaria, Cistus,
Et quæ fortuito per Sylvarum abdita casu
Vallibus & pratis, & per plana æquora Campi
Sæpè requiruntur, riguosquè feruntur in Hortos,
Non opus est nostræ omnes percensere cohortes.
Si quam quisque sibi Culturam flosculus ambit,
Adjicere ordines tempusquè animusquè deesset.
Nunc igitur satis est. Nimio florum obruor imbre.

Innhalt

Innhalt derer in diesem Sechsten Buch Ersten Theils begriffenen Capiteln.

LXXI.





Deß Adelichen Land- und Feld-Lebens Sechstes Buch/ Blumen-Garten.



Caput. I.

Vom Blumen-Garten.



WAnn ich in Beschreibung der holdseligen Frühlings-Kinder / der Blumen / die Ohren mit Beredtsamkeit und sattsamer Ausführung derselbigen so kräfftig / als sie mit ihrer verwundersamen schönen Farben u. Gestalt die Augen / und mit anmuthig-lieblichem Geruch die Nasen / gleichwichtig belustigen könnte / so würde der günstige Leser sich über der Göttlichen Weißheit / die in den geringsten / niedrigsten Geschöpffen herzlichen herfür leuchtet / nicht unbillich verwundern müssen / indem uns der HErr Christus / der hochgelobte Sohn GOttes selbst / die Lilien und Feld-Blumen zu einem Beyspiel vorstellet / und beynebens bezeuget / daß sie von seinem himmlischen Vatter mit so angenehmer Pracht und Herzlichkeit gekleidet / billich allen Schmuck und kostbarer Kleidung der hohen Potentaten dieses Welt-Cräises vorgezogen werden / daher auch kein künstlicher Meister auf dem gantzen Erdboden zu finden / der sie mit artiger Nachbildung gantz eigentlich vergleichen / viel weniger übertreffen / oder den gläntzigen schier Augenblendenden Scharlach der Cardinal-Blumen / das schneeweise Kunst-Geschmeltz der weissen / und die verwirrte / doch ordentliche / Veränderung und Netz-Gewebe der schwartzen Lilien / der Natur gleich nachahmen und vorstellen könte.

Und gewißlich sind die Blumen ein Lust-Gewächs

der Erden / damit sie des himmlischen Gestirns hellglänzende Fackeln in des Frühlings-Garten nachmahlen; und gleichwie jene an der Höhe und Grösse / doch diese am Unterschied und Holdseligkeit tausenderley Farben den Vorzug nehmen wollen; das gelinde Hauchen des Westen-Windes / mit den gütigen Einflüssen des Himmels vermählet / bekrönen unsere Erden mit diesem von ihren fruchtigen Thau-Tröpfflein / und erwärmenden Sonenschein entspringenden Geschencke / und wann je etwas an den Blumen der neidische Momus zu tadeln wüste / würde er doch nichts anders / als etwa ihr kurtzes Leben / geschwindes Ableiben / und veränderliche Schönheit vorzubringen wissen; welches GOtt zweifels ohne darum gethan / daß der sündliche Undank der Menschen-Kinder / einer so liebreichen Begünstigung seiner Gütigkeit nicht würdig / indem er nur dem äusserlichen Augen-Lust nachtrachtend / ihren über sich eröffneten / und die geneigten Einflüsse des Gestirns willig empfangenden Häubtlein und Hertzen wenig nachartet / und bey ihrer öffterern und plötzlichen Veränderungen ihm niemal zu Hertzen nimet / daß der Mensch nur eine Blum sey / der auch von einem leichten Nordwind kan umgeblasen und zur Verwelckung gebracht werden / damit er von diesen kleinen und holdseligen Schulmeistern weiser werden / und mit mehr und tiefferm Nachsinnen an seine Sterblichkeit zu eigener Wolfahrt gedencken / oder aus ihrer jährlichen Verneuerung einen beständigen glaubigen Trost seiner Auferstehung weislich schöpffen möchte.

Und was ist ein schönes / wolgebautes / mit prächtigen Gemächern / herzlich-geziertes Hauß auf dem Lande / ohne Garten anders / als ein Hochzeit-Mahl ohne Music / ein Gast-Mahl ohne Frauenzimmer / und ein Wasser ohne Fisch zu halten. Nicht daß ein Haußvatter gar zu ein grosses Capital auf die Zierlichkeit und Pracht der Blumen-Gärten anwenden solle / weil solche nicht unbillig angenehme Diebe zu nennen / die das Geld unvermerckt aus ihres Herrn Beutel stehlen / auch offtermal Deckmäntel vielerley Leichtfertigkeiten / Verhinderung nothwendiger Geschäfften / und Anreitzungen zum Müssiggang sind / sondern daß er wisse mit Vernunfft und Mässigkeit deren Schönheit zu geniessen.

Weil aber weitläufftiger vom Lob und Hoheit der Blumen zu reden wider mein Vorhaben / als will ich zu dem Werck selber schreiten / und mit wenigem entwerffen / mit was Ordnung ich hierinnen handeln werde.

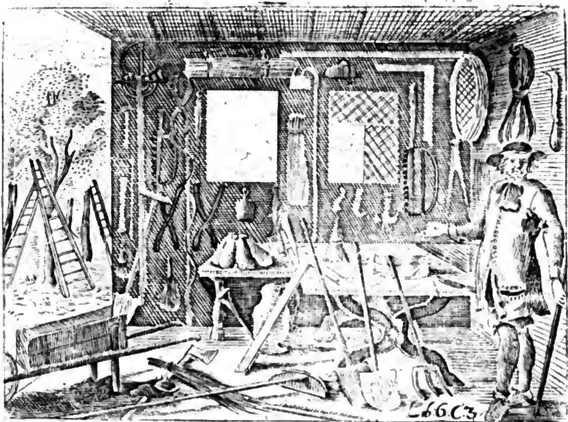
Cap. II.
Wie und was Gestalt von dem Blumen-Garten Anregung zu thun.

ERstlich will ich hier allein von des Gartens Gelegenheit und Austheilung / hernach von den Rebenzierden / so in vornehmen wolbestellten Lust- und Blumen-Gärten zu finden sind / kürtzliche Anregung thun. Darauf wird von den Einsetzen und Winterhäusern / so wol auch von allen denjenigen fremden edlen Baumfrüchten / die man in die Blumen-Gärten zu stellen pflegt / als auch von denen übrigen Stauden und Bäumlein / die den Winter-über mögen im Lande verbleiben / Meldung geschehen. Auf welches die wolriechenden Kräuter / so zu dem Aussetzen der Bettlein und Gänge gebraucht werden / folgen sollen; sodann kommen die raren und ausländischen in Geschirren und Töpffen enthaltene Gewächse / welche den kalten Winter-durch / in die Einsätze zu unterbringen / nach welchen die Bulben und Blumen-Zwiebel-Gewächse nacheinander ausführlich erzehlt / wie auch folgends die knöllichten Blumen-Wurtzen und Tubera, letzlich aber die zäserichten Wurtzen / deren theils in der Erden verbleiben / sich im Frühling jährlich wieder verjüngern / theils aber jährlich angebauet werden müssen / in jetzt-gesetzter Ordnung folgen sollen.

Weiln aber dieses alles einen offenen Beutel und stätigen Unkosten (der nicht bey allen seyn kan) erfordert; sonderlich die Grotten / Lust-Häuser / Wasser-Künste / Statuen, Galerien / Labyrinthen / Portalen / Pyramiden / Drathäuser zu dem Sang-Geflügel / Fontainen / Cascaten oder Wasserfälle / Palamaglio, Rennbanen und dergleichen; nicht weniger auch die Winter- oder Pomeranzen-Häuser und was ausländische Welsche / oder gar Americanische Bäume und Gewächse sind / so stehet es zu eines jeden Discretion zu thun und zu lassen / nachdem es sein Einkommen und Ertragnis erleiden oder nicht erleiden kan. Weil es ein ungereimter Handel wäre / von guter Oeconomie einen Unterricht zu thun / und dabey Ursach geben / das Seine zu verschleutern / oder unnütz anzuwenden. Massen es einmal die Warheit / daß kein Garten weniger einträgt / oder Nutzen schafft / als der Blumen-Garten; und unnothwendige Spesen nur für die Leute gehören / die ein reiches Einkommen / und vollen Beutel vermögen. Habe aber dennoch von allen diesen Anregung thun wollen / damit nicht etwas ermangeln möchte / was zur Garten-Freude gehörig; und der Reiche so wol als der Mittelmässige freye Wahl hätte seinen Nutzen und Lust abzuwegen / und also zu vereinigen / daß er in einem oder dem andern weder zu viel / noch zu wenig thun möge.

Cap. III.
Von dem Gärtner und seinem Zeuge.

INdem von des Gärtners Amt und Beschaffenheit in dem vorigen Buch / so wol auch von dem Werckzeuge / der zum Garten notwendig / gnugsam ist gehandelt worden; als will ich den günstigen Leser dahin gewiesen haben / allein aber dieses allhier vorstellen / daß ein Baum- und Kuchen-Gärtner seine Kunst ohne Gleichheit leichter lernen / und hernach bey den gemeinen und bewährten Regeln seiner Kunst verbleiben kan; ein Blumen- oder Kunst-Gärtner aber / wiewol er in den meisten Lehr-Sätzen der gewöhnlichen und be-

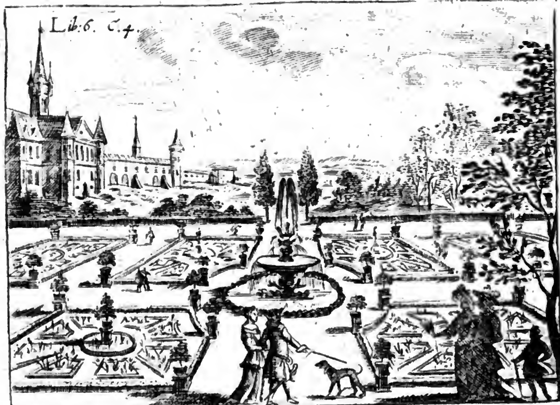


kandten Gewächse / gleichen Vortheil hat / bringt doch der menschliche Fürwitz und Neurigkeit / durch die über Meer gehende Schiff-Fahrten / und ferne Reisen / fast jährlich neue Sachen auf die Bahn / darob er allzeit neu zu lernen / und sich in dieser Kunst zu üben Anlaß findet.

Zudem muß ein solcher Gärtner auch den Zirckul wol verstehen / den Garten in schöne Austheilung künstlich zu bringen / auszusetzen / und die gantze Form auf ein Pappier oder Pergament wol aufgezeichnet / gleichmässig nach der Zahl und Figur abzumessen / alle Bettlein eines jeglichen Theils / mit gewissen Buchstaben zu zeignen / und mit Signaturis zu bemercken / auch selbige Numeros darunter tragen / und was von dem besten und raresten Kielwerck und Gewächsen in jedwedem Bettlein angebauet ist / aufzuschreiben / damit er nach diesen Dissegno Rechenschafft und gewisse Nachricht zu jederzeit geben könne / was überall vorhanden / welches ein kurtzes doch gewisses Memorial ist / auf Befragung seiner Herschafft jeederzeit richtig zu antworten. So wird er auch vernünfftig handeln / wann er die Scherben und Geschirr / darinnen die frembden und raresten Gewächsen liegen / mit gewissen Numeris unterscheide / und ein gleichmässiges Register darüber halte / sonderlich in denen / wo das Kraut den Winter-über wegfällt / als in der Passion-Blumen / Anemone, Ranunculis, und andern / denn wo die Bäumlein oder das Gewächse den Winter-durch sichtbar sind / als in den Pomerantzen / Citronen / und andern / ist dieser Fleiß unnothwendig.

Vor andern allen aber / soll ihm ein geübter und künstlicher Blumen-Gärtner nie einbilden / daß er alles wisse und verstehe ; weil einmal diese Wissenschafft nie so vollkommen / daß sie an nichts mehr einigen Mangel habe / indem ein Grund / eine Gegend / ein Saame / ein Gewächse schon anders zu halten / als das andere / sondern daß er die Eigenschafft aller seiner Gewächse / seines Grundes / seiner Gegend / der schädlichen oder guten Lufft-Abwächslungen / wie auch des Mondes / und die Natur des Saamens oder der Pflantzen erkenne / und jeglichen seinen gehörigen Platz zueigne ; bey Sonnenschein sich nicht verdriessen lasse / in dem Garten zu arbeiten ; bey nassem Wetter aber im Hauß nicht müssig sitze / was nächst zu thun / vor bedencke ; seinen Zeug / Saamen und Geräthe sauber halte ; saubere Stäblein ausschneide und anstreiche ; Deckel von Holderröhren mache / die in Stäblein eingezwickte Zettulein / darauf des Gewächses Namen stehet / im Regen zu bedecken / wiewol es besser / wann er solche Deckel von Bley oder Blech / oder irdene von einem Haffner haben kan / alle Morgen den Garten (sonderlich wann die Blumen-Zeit) durchgehe / was etwa von Reiff / Winden oder Ungezieffer Schaden gelitten / beobachte / und so viel er kan / wieder aufrichte / sonderlich was zum Saamen gehört / was er aber abbrechen will / bey der Morgenröthe verrichte / und wisse / wann er anbauen / jetten / begiessen / auf- und zudecken / ausnehmen und einsetzen solle.

Das übrige / was einem Gärtner gebühret / ist so wol im vierdten Buch Parte secundâ cap. 6. als auch im fünfften Buch Cap. 17. gantz ausführlich / so wohl auch alles Garten-Gezeug in eben demselben Buch cap. 18. wie auch vom Garten Hause cap 19. vollkömmlich zu finden ; daher ichs allhier / als unnöthig / zu wiederholen billich unterlasse.



Cap. IV.

Von des Gartens Gelegenheit.

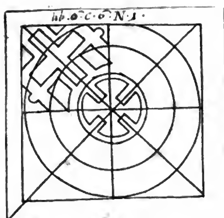
DEr Gartenbau scheinet noch ein Schattenwerck und kleine Abbildung unsern Gemüthern fürzustellen desjenigen glückseligen und erfreulichen Lebens/ das unsere erste Vor-Eltern noch in ihrer Unschuld im Paradis geführt und genossen haben. Daher auch / da des Menschen unbeständiges hin und wieder wanckendes Hertz / sich mit keinerley Belustigung lang aufhält / sondern andere Freuden und Ergetzlichkeiten in der Jugend/andere in dem männlichen/ und andere in dem hohen Alter suchet / die Garten-Lust allein/als ein Spiegel des ersten Göttlichen Lebens/ darinn die von GOtt entsprossene Seele allein sich vergnügen kan/durch alle Alter und Zeiten menschlicher Wallfahrt/beständig und angenehm währet; daher wird billig zu einem Blumen-Garten eine angenehme Gelegenheit und lieblich in die Augen fallender Situs vernünfftig erwählet.

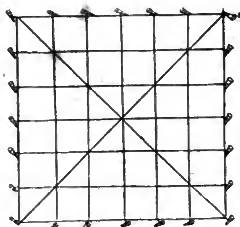
Etliche wollen / er solle von andern Gärten den ersten und besten Anblick geben / so bald man die Thür eröffne/man die holdselig grünende Austheilung der gantzen Dimension , und die tausenderley abwechslende Farben der schönen und prächtigen Blumen alsobald ins Gesicht fassen könne ; Quia objecta primùm oblata fortissimè animum movent, & quasi aliquo præjudicio imbuunt ; daß er/in Betrachtung der allda genossenen Schönheiten / der übrigen Gärten Mangel desto leichter vorbey streichen lasse ; Andere hingegen sind der widrigen Meinung / der Blumen-Garten solle / nach dem alten Teutschen Sprichwort : Das Letzte das Beste / erst nach dem Baum- und Kuchen-Garten unter die Augen erscheinen ; quia objecta ultimò oblata tenacius hærent, und macht die Verwunderung der gegenwärtigen Holdseligkeit/der anderen geringeren Gaben desto williger vergessen. Es sey aber wie es wolle/ so ist doch am besten / daß er dem Haußherrn nahe in seinem Gesicht seye ; Conspectus Domini lætificat hortum , und die nahende Gelegenheit verursachet desto öfftere Besuchung ; gleichwie die Entlegenheit das Widerspiel wircket / und die Abwesenheit zu vielem Unrath Anleitung gibet.

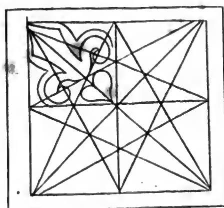
Den Situm betreffend / meynen etliche / wann der Blumen-Garten also ligt / daß er gegen Mittag / nicht Haar-eben / sondern ein wenig abwärts geneiget ligen kan / so sey es / indem die Sonne alles viel freyer und kräfftiger überscheinen kan / die beste und wolgeschickteste Stellung ; die Länge soll vom Aufgang biß zum Niedergang sich erstrecken ; der gantz ebne Grund wird daher ringer gehangen / weil bey anhäbigen Regenwetter das Wasser nicht absincken / oder die Sonnenstrahlen mit gleicher Ausbreitung so günstig beglücken kan/vornemlich / daß er von den Nordwinden eine gute Versicherung und Schirmung habe.

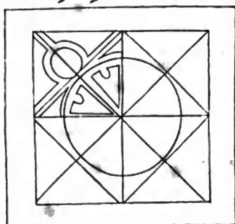
Wann der Garten Berg-ab liegt gegen der Sonne/ ist es schön und zierlich / so er in zwey oder drey gleich ebne Theil abgeschnitten / geebnet / und mit Stiegen/ darauf man von einen in den andern kommen kan / zusammen gefüget wird / da gehören Mauren darzu / die hernach mit Erden ausgefüllt werden/muß doch jeder Platz wenigst vier oder mehr Klaffter breit seyn ; die Portal über den Stiegen sollen zierlich auf einander correspondiren / und oben auf die Mauren kan man allerley schöne Gewächse in Geschirren / unten aber allerley gutes Gesträuche setzen / als Reben / Ribes / Rauchbeer / Himbeer / Rosen.

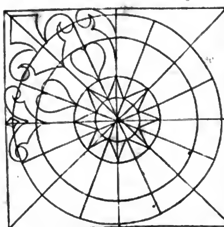
lib·6·c·6·N·1·

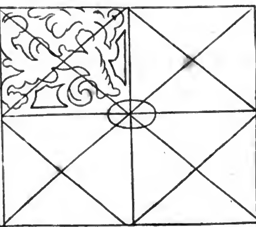


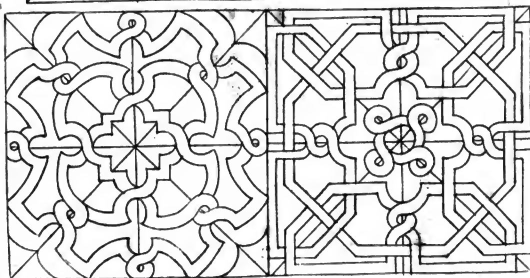


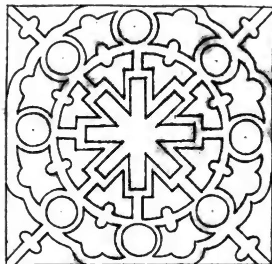




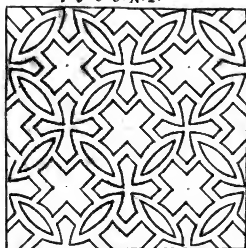


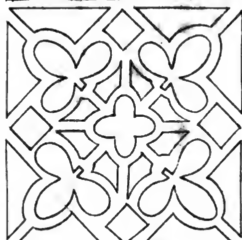


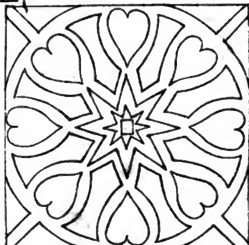


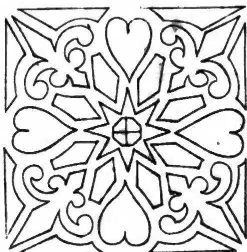


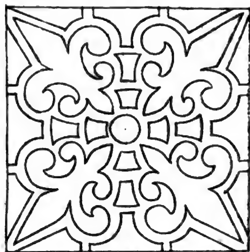
1·6·c·6·N·2·

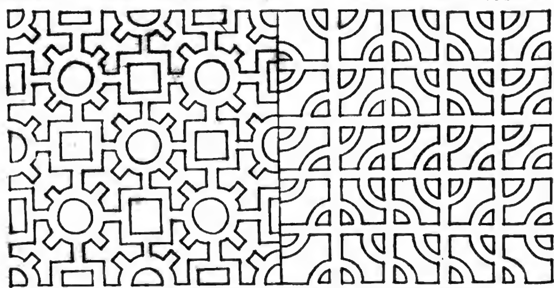


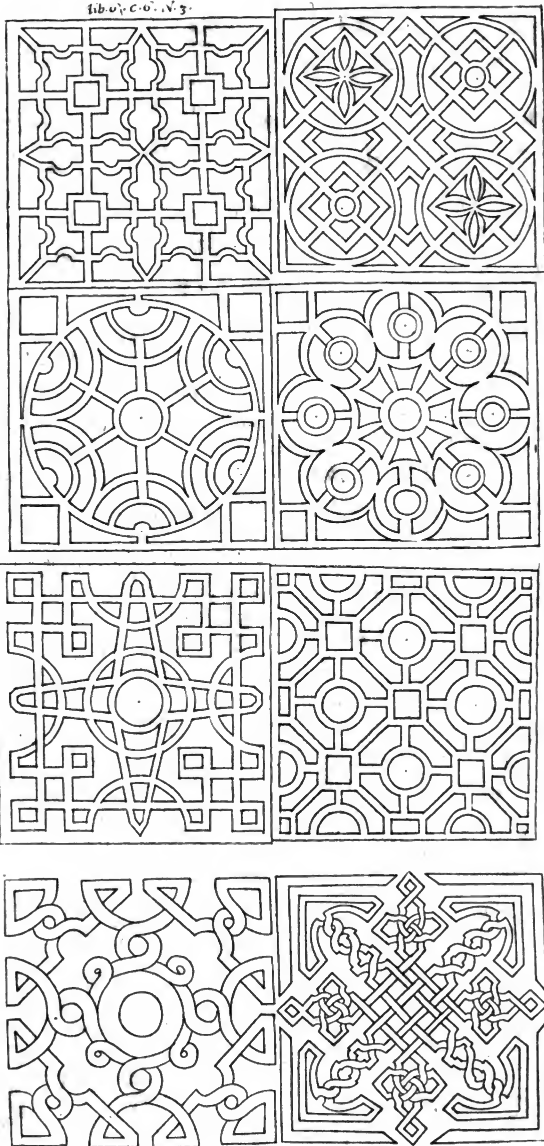




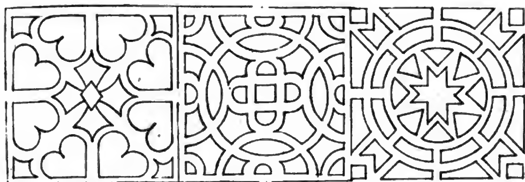


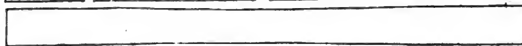


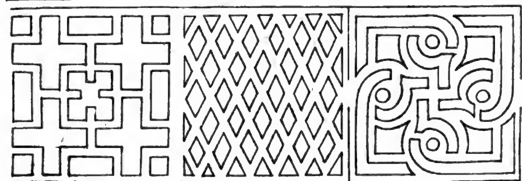


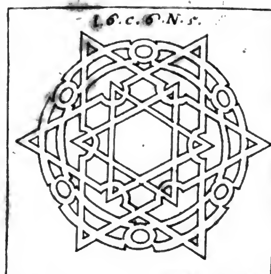
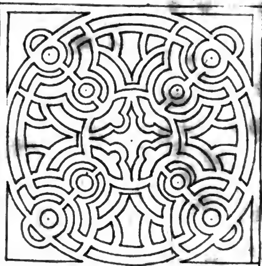
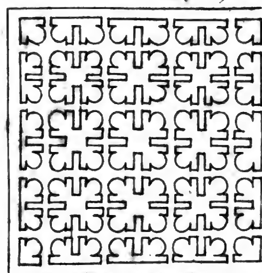
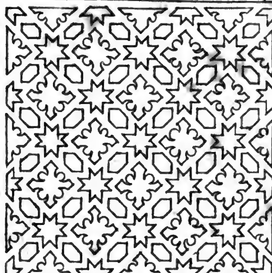
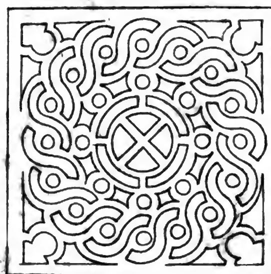
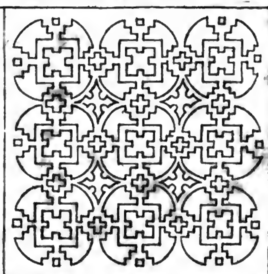
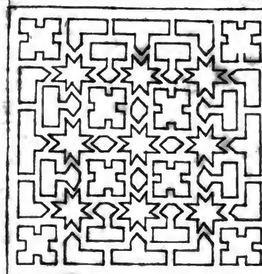
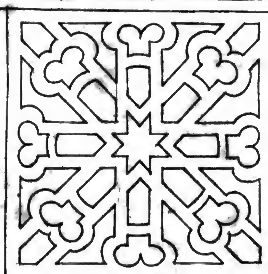


L.6.c.6.N.4

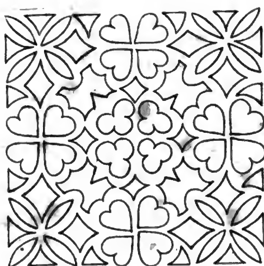
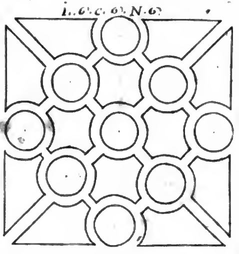
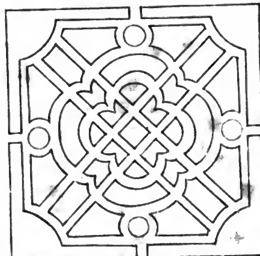
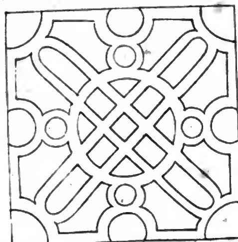
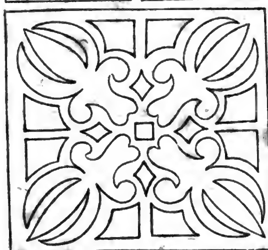
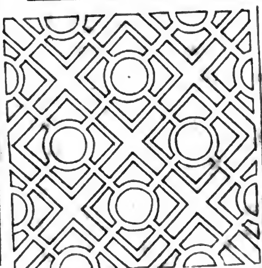
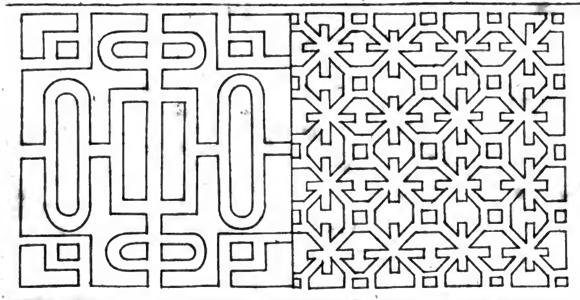


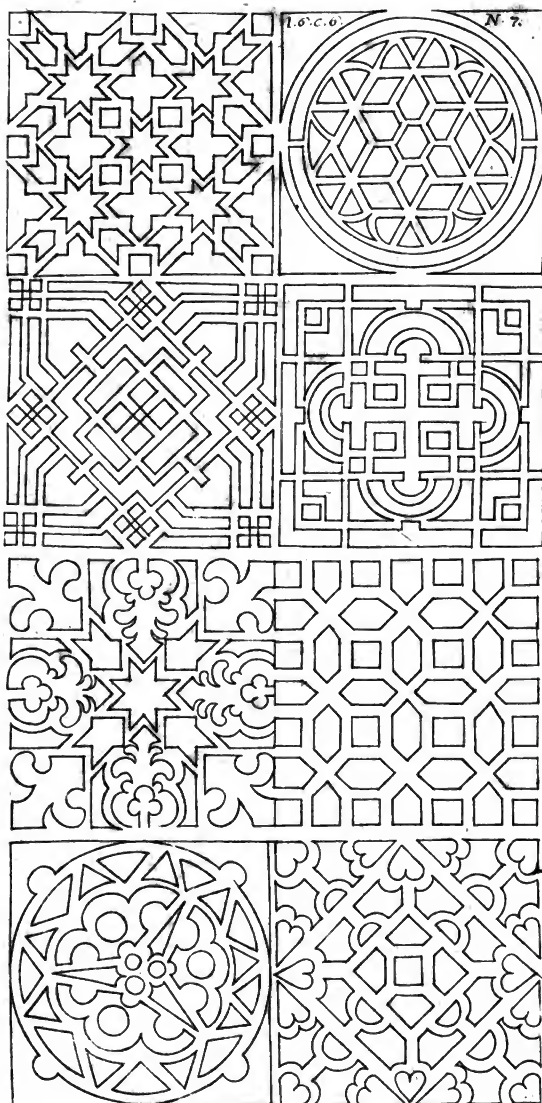


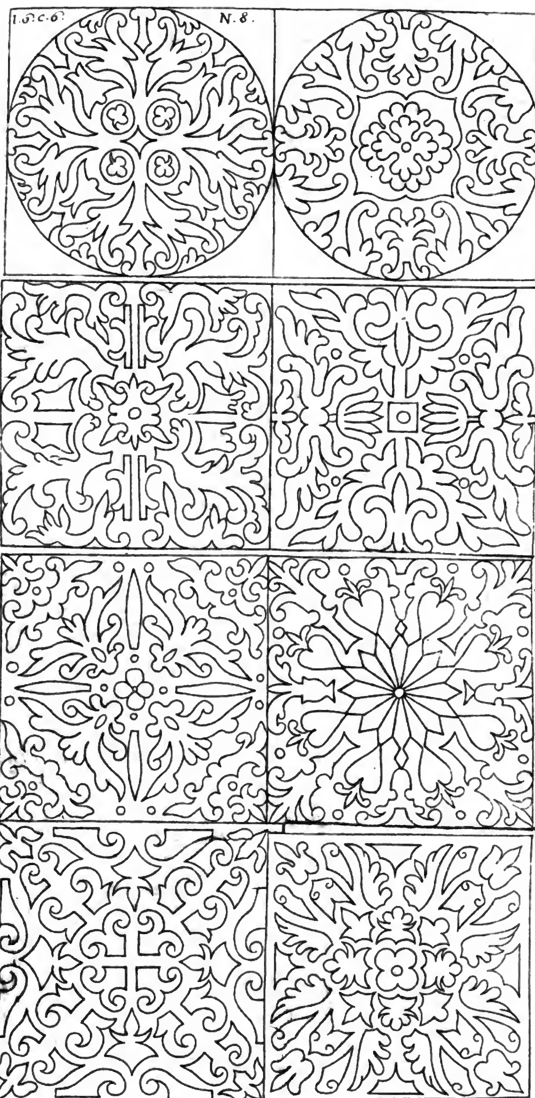



L.6.c.6.N.5.








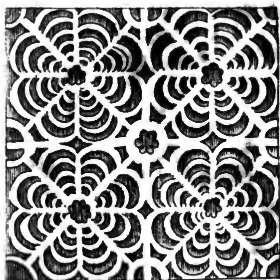
L. 6. C. 6. N. 6.

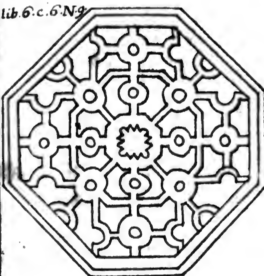








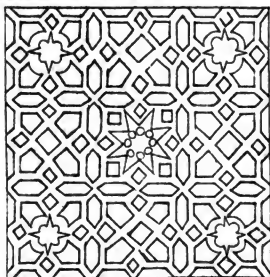

1.6.c.6.
N. 7.

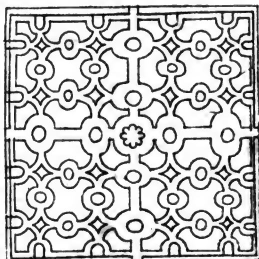

l.5.c.6.
N. 8.

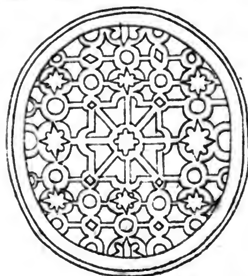


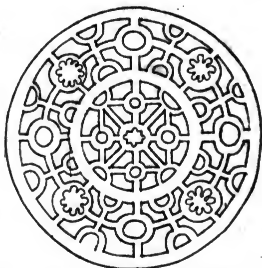


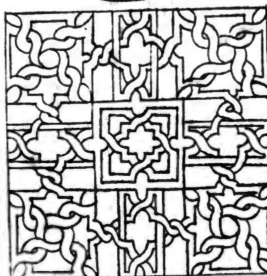


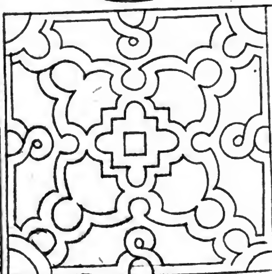






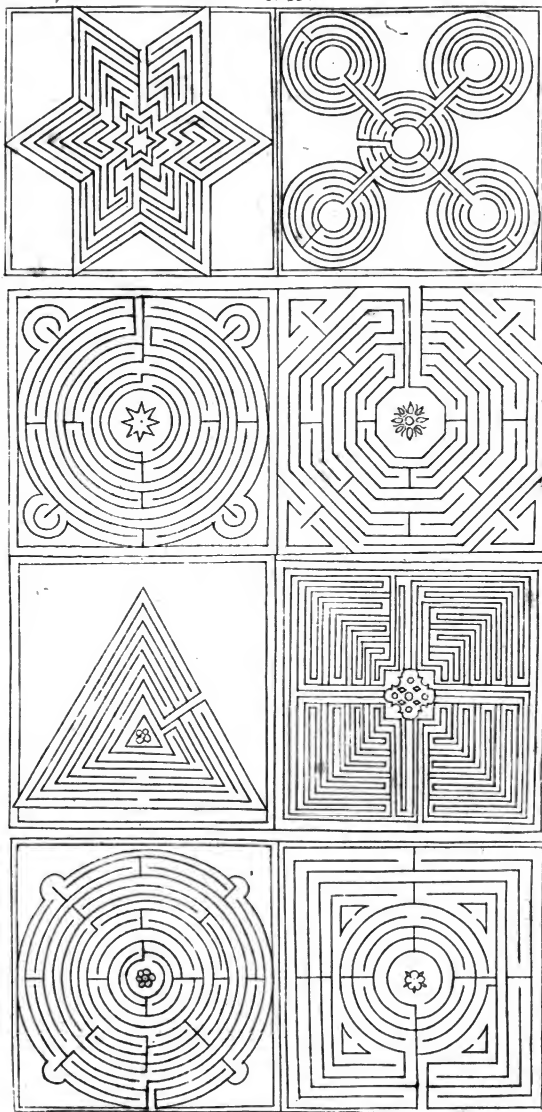




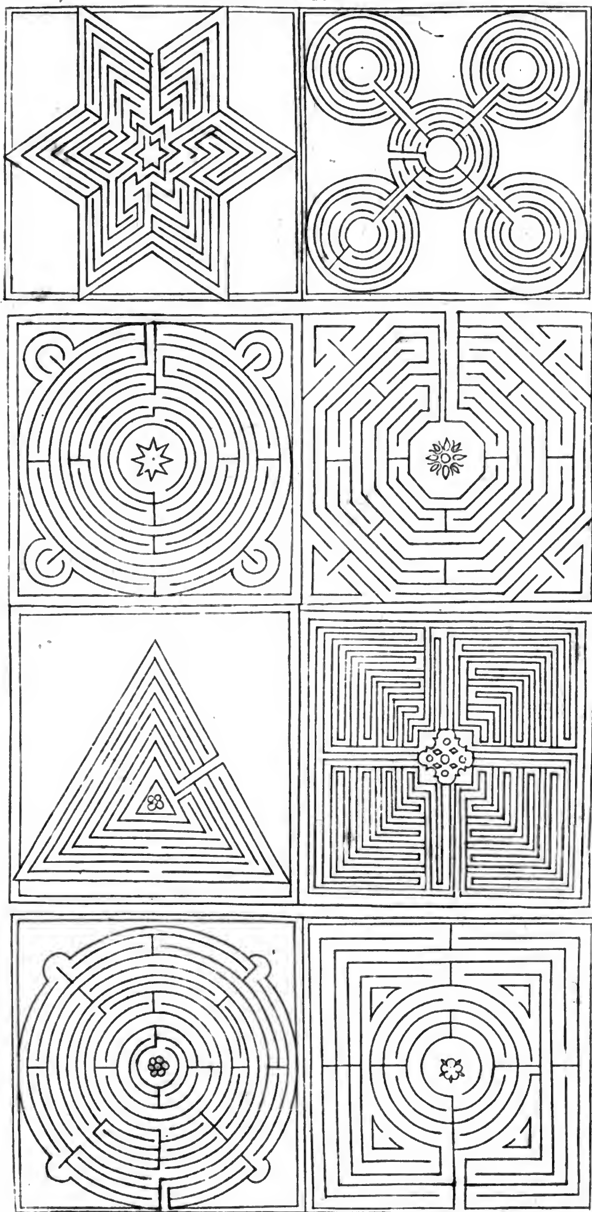


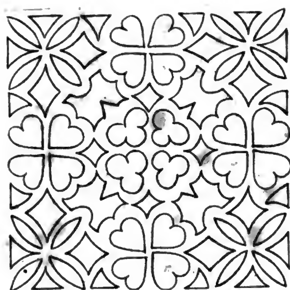


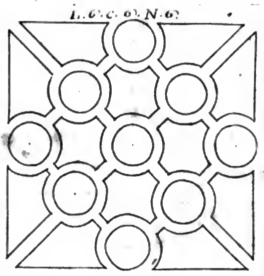
L. 6°. c. 6°. N. 10.

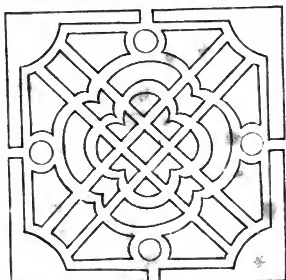


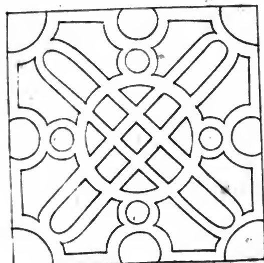


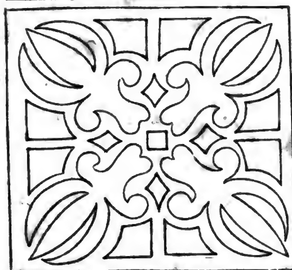


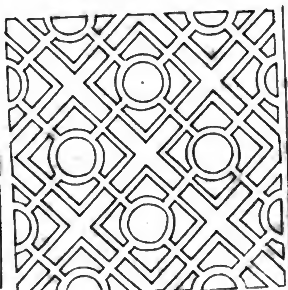


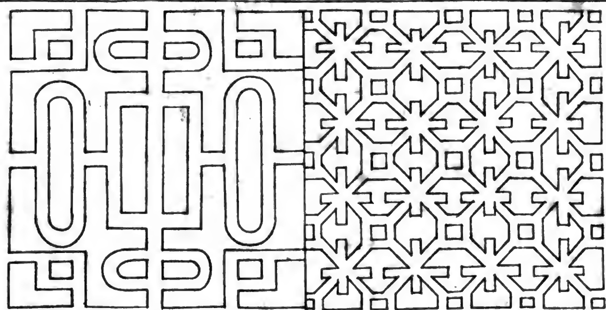




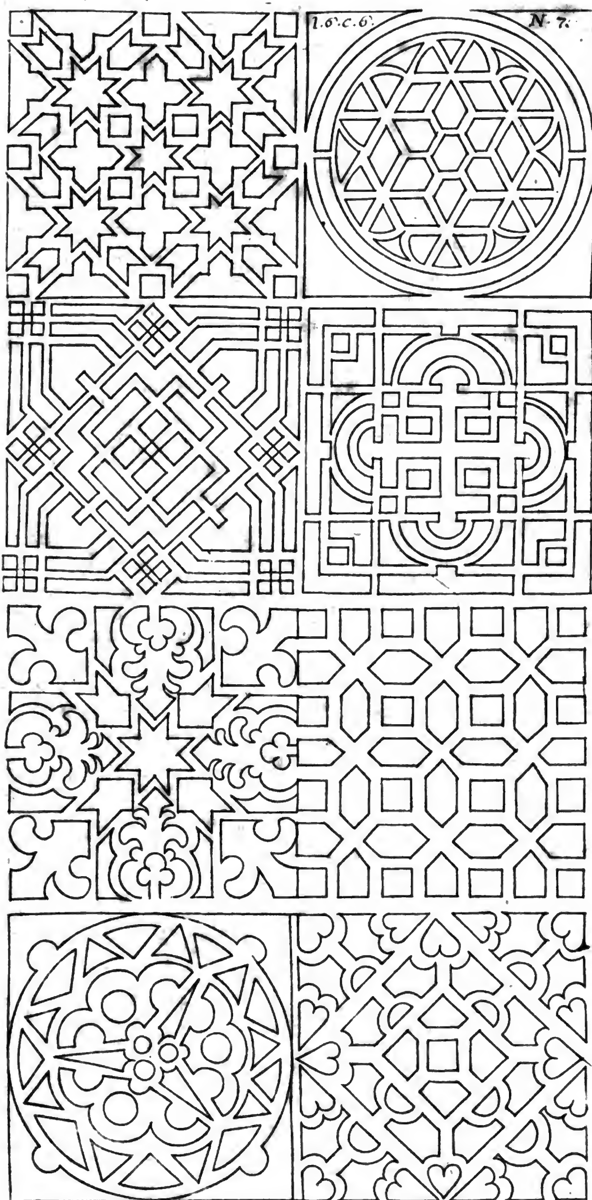


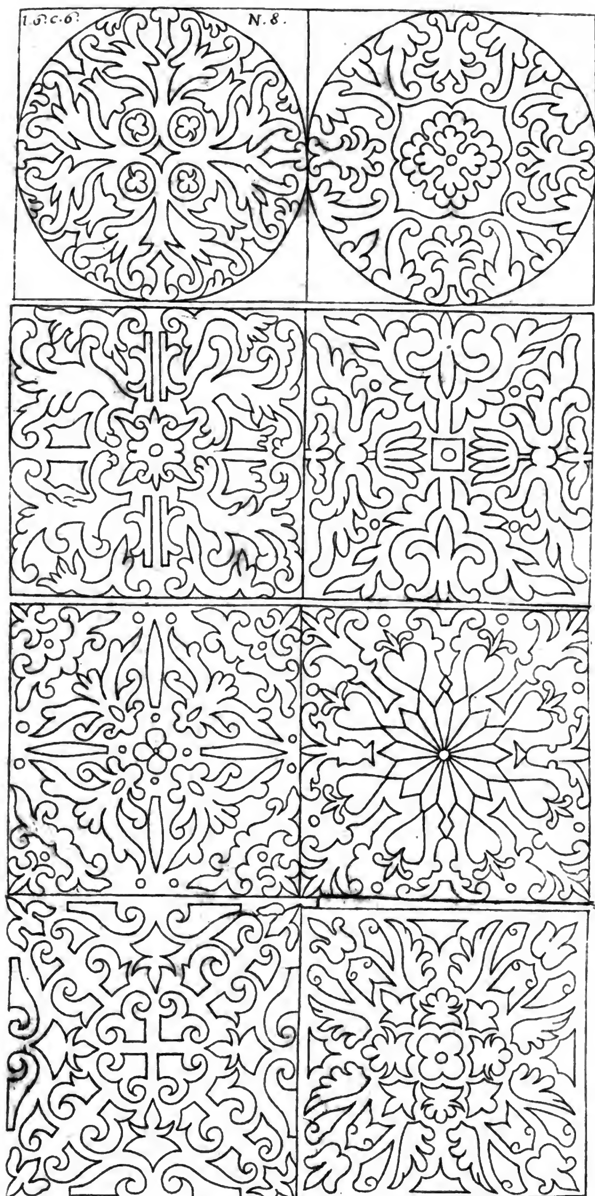


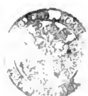




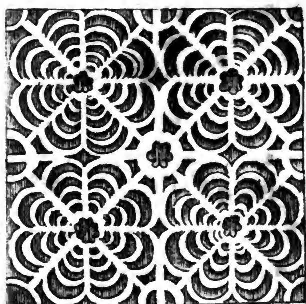


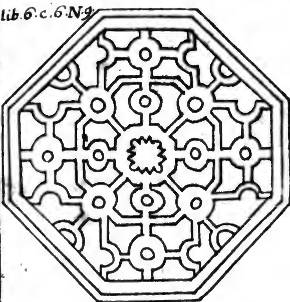

l.6.c.6.
N. 7.

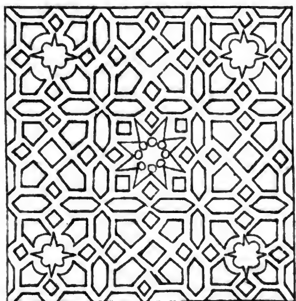

N.8.

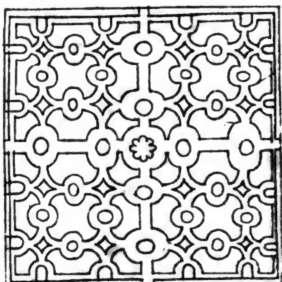


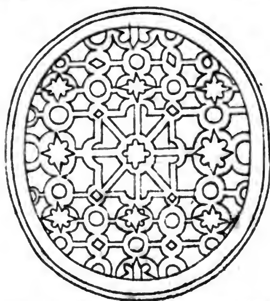
lib.6.c.6.N.9.

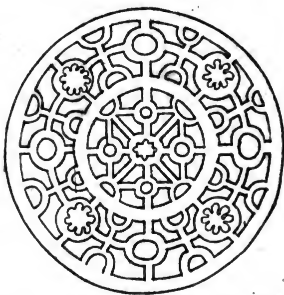


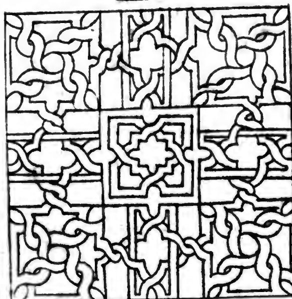


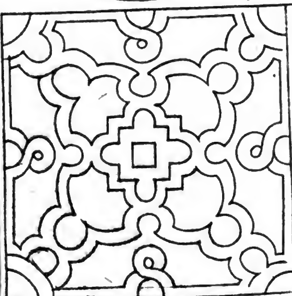




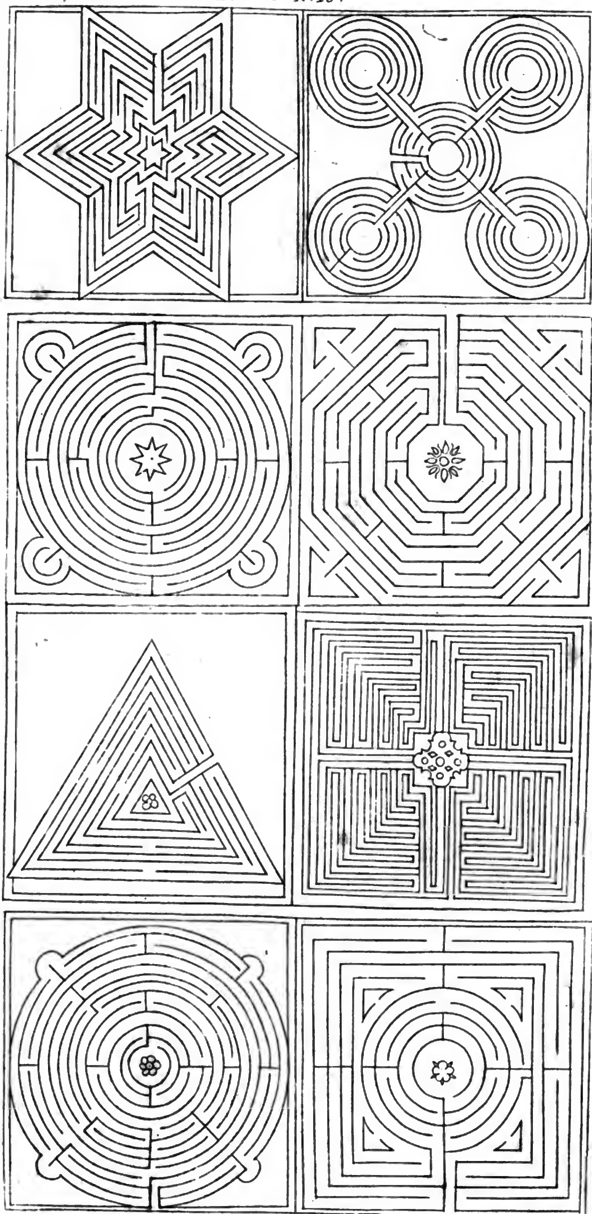
















P. Augustinus Mandirola will / es sollen in Gärten zween Plätz abgesondert seyn/ein gantz freyer/gegen der Sonnen/um in Frühlings-Zeiten die in Geschirren und irrdenen Gefässen stehende Gewächse darein zu setzen / und desto besser für der schaurigen Lufft zu bewahren. Der andere Platz soll schattich seyn / um die Gewächse im heissen Sommer daselbst zu erhalten / und für überflüssiger Sonnen-Hitz desto füglicher zu versichern. Ist aber etwan ein Ort / der zwar gelegensam (wie gemeldet) läge / aber nicht tauglich oder gut / sondern etwan morastig wäre / ist derselbige erstlich mit Sand / Stein und grober Erden / und darauf Knie-tieff mit ziemlich guter und mittelmässiger Feld- und Acker-Erden zu erfüllen / oder wann es steinichtes / sandichtes / laimichtes und unfruchtbares Erdreich hätte / kan man den Platz Knie-tieff beschütten mit guter Acker- oder Wiesen-Erden in der Form abhängicht oder eben / wie man ihn haben will / doch daß die Erden vorher wol durchgraben / von allen Wurtzen / Steinen und Unkraut auf das allergenaueste gereiniget sey / und solches soll im Herbst geschehen / damit der Grund von den Winter-Feuchten und Gefrier gemildet und befeuchtet / desto bequemer komme / so kan auch folgenden Frühling die Austheilung desto besser an die Hand genommen werden. Vor allen ist auch dahin zu sehen / daß kein Mangel an Wasser sey / welches unter die vornehmsten Eigenschafften eines schönen und zierlichen Gartens zu rechnen.

Cap. V.

Vom Grund des Blumen-Gartens.

Weilen von dem Grund im vierdten und fünfften Buch allbereit Anregung geschehen / will ichs allhier desto kürtzer machen / und indem die Kiel- und Blumen-Gewächse unterschiedener Naturen / etliche fettes / etliche magers Erdreich haben wollen : Also ist am sichersten / des Blumen-Gartens Grunde sey mittelmässig ; ist er gar zu gail / so setzen die Pflantzen starck zu / machen viel Blätter und wenig Blumen / so pflegt auch das Kielwerck bald darinnen zu faulen ; ist aber der Grund gar zu dürr und unsäfftig / so kan er die Verpflegung nach Genügen nicht leisten ; ist gleich einer Ammen / deren Brüste versiegen / wann sie ein Kind säugen und ernehren sollen / darum alles klein und dürr werden / auch letzlich gar verderben muß.

Von dem Grund zu den Welschen Bäumen singt Joh. Jovianus Pontanus Neapolitanus lib. 1. Hesperidum also :

— Putres glebæ, quæque æquora rastris
Molle sonent, fluidum facilè admissura liquorem;
Nec mihi displiciat salebrosi glarea ruris,
Quæque solo tenui graciles imitatur arenas:
Si modò sæpe fimo spargas, si pronior unda
Diluat ipsa super, latusque instillet ut Imber.

Viel sind der Meynung / die beste Erden sey / die in einem Kuchen-Garten schon ein Jahr getragen / daß man mit derselbigen den Blumen-Garten beschütte / darinnen die Dunge schon sich mit dem Grunde vereiniget hat / und deren rothe Art und starcker Geruch / durch Gefrier / Regen und Sonnenschein / gemildert und verzehret ist.

Wann die Erden gut ist / taugt sie mehr den Wurtzen und Zwiebeln Beysätze/als Blumen zu geben ; ist sie zu schlecht / so bleibt alles stecken / darum / wie oben gedacht / ist hier das Mittel zu erwählen / daher man den Grunde (wie bey dem Feldbau im siebenden Buch wird gedacht werden) vorhero probiren kan/davon P. Ferrarius in Florâ suâ lib. 1. cap. 6. also schreibet : Expressum Parentis Exemplum Filii sunt. Si plantæ decolores, exilesque aboriantur, macram; si viridissimæ, solitoque foliosiores luxurient, præpinguem ; si modicè carnosæ ; sessilesque assurgunt, attemperatum habilemque floribus Humum significant.

Also auch wann man die Erden im Wasser zergehen lässet / und es gibt viel Schleim / ists ein fette ; gibt es wenig / ists eine magere Erden ; daher auch die aus den Kraut-Gärten genommene Erde für die Blumen am tauglichsten gehalten wird. Sonst hat alles Erdreich unterschiedliche Bette und Lager auf einander/und welche Erden oben her einen oder zween Schuhe-dick guten Grund hat / die ist gut zu den Gewächsen.

Herr Peter Gabriel/Fürstl. Würtenbergischer Garten-Inspector, in seinem allgemeinen Gärtner Cap. 3. sagt : Die untauglichen Gründe zum Garten bequem zu machen / wann sie zu hart und schwer sind / muß man sie arbeiten und bauen ; Wann sie zu leicht sind / verhärten ; so sie zu mager / dungen ; so sie zu fette / mager werden lassen ; so sie feucht / austörren ; so sie zu trocken / befeuchten ; so sie zu kalt / erwärmen ; so sie zu warm / erfrischen ; welches mit dem Mist unterschiedlicher Thier / oder durch Vermischung eines Bodens mit dem andern geschehen kan. Ein vernünfftiger Gärtner weiß auch unter den Zwiebeln und Wurtzeln der Blumen diesen Unterscheid zu machen / daß diese ein fettes / jene aber ein leichtes und geringes Erdreich verlangen / darzu auch die Verneuerung kommen soll / daß man alle vier Jahr die Erden aus jedem Bette einer Spannen-tieff heraus nimmt / und frischen Grund wieder hinein schütte.

Der alte Holländer Emanuel Swertius räthet / man soll in die Erden eine ziemliche Gruben machen/solche mit guten Küh-Mist/und guter schwartzer Erden anfüllen / und untereinander mischen / und also ein Jahr ligen lassen / offt aber untereinander mengen / so werde man guten Grunde bekommen ; das zweiffels ohne nicht vom Kielwerck / sondern den Zäsergewächsen zu verstehen.

Item / man soll gestossene alte Rinden von Eychen / welche die Schuster gebraucht haben / also in eine Gruben mit guter Erden vermischen / ein Jahr ligen lassen / hernach durchsieben / soll zu Vermehrung der Blumen sehr wol dienen.



Cap. VI.

Von Austheilung des Gartens.

Von der Austheilung der Blumen-Gärten ist kein beständiges Modell zu geben / weil es so wol von dem Willen des Eigenthumers / als der Kunst und Wissenschafft des Gärtners nachdem einer oder der andere gesonnen / oder was für Ideen und Fantasien ein jeder im Hirn hat / herrühret.

Sonsten ist erstlich die Beschaffenheit des Platzes / ob er viereckicht / ablänglicht oder rund / zu betrachten; fürs ander / die mit den Werckschuhen genaue Ausmessung / nach der Länge und Breiten / für die Hand zu nehmen. Drittens einen Maßstab nach der Proportion und Grösse des Papiers / darauf man die Austheilung erstlich auftragen will / aufzusetzen / und den gantzen Platz / der in die Eintheilung kommen soll / aufs Papier zu bringen; die gleicheckichte Quadraten sind am leichtesten auszutheilen / und zu Pflantzung der Blumen am bequemsten.

Dieser viereckichte Platz nun / wird durch den Haupt-Creutz-Gang erstlich in vier gleiche; ist er etwas länger dann breit / in sechs theile abgeschnitten / oder auf beeden Enden ein Saum oder schmaler Ort eingegeben / und den vier Haupt-Theilen dennoch ihre gehörige Stelle gelassen.

Wann nun das Modell aufs Papier gebracht / und von der Herrschafft wolgefällig angenommen wird / so wird von dem umgegrabenen und zugeebneten Garten-Platz erstlich aussen-herum ein Haupt-Gang oder leere Stelle um und um ausgetretten und befestet; nach diesem folget der Creutz-Gang / der den gantzen Garten in vier oder mehr Theil scheidet / welches alles ohne der Schnür Hülffe nicht geschehen kan; den vornehmsten Gebrauch aber / in Austheilung und Absonderung der Garten-Bette / haben besagte Schnür neben dem grossen Circel / und kan ohne sie / der auf dem Pappier gethane Entwurff nicht wol nachgemacht und verglichen werden; in einem (wie gedacht) viereckichten Feld / werden zwo Schnür / von einem Spitzen oder Ecke zum andern Creutz-weise angezogen / und mit kleinen Pfählen wol angehäfftet; bißweilen werden noch zwey andere Schnür neben diesen (daß eine von der andern in gleicher Distanz ist) also eingepflockt / daß sie alle in der Mitten des Viereckes das Centrum geben / wo der Durchschnitt einfällt.

Aus diesem Mittelpunct nun wird die gantze Austheilung in Ordnung gebracht / man steckt gemeiniglich ein Stänglein hinein / daran eine Schnur angebunden ist / damit man die gantze Abschneidung und Gleichtheilung des gantzen Abrisses verrichten kan. Gar zu künstliche Züge in denen Quartieren zu machen / ist nicht sonderlich noth / dann wann sie gar zu subtile Ecken / und scharffe Spitzen formiren / sind die Blumen gar zu enge logirt / und haben zu geringen Platz / absonderlich / wann die Felder mit Buchsbaum besetzt werden. Der Vorriß auf dem Papier dienet auch darzu / woferne eine Art nicht möchte anständig seyn / leichtlich ein anderer Riß zu machen / so auf den Bettlein selbst nicht ohne Beschwehrnus abgehen würde.

Ich habe hierbey aus P. Ferrario, dem Holländischen Gärtner / und den neulichst ausgangenen Königlichen Hovenier, Herrn Stromer und andern / etliche Abriß hierbey anfügen wollen / daraus jeder / was ihm belie-

beliebig wählen; oder daraus selbst nach seinem Gutduncken einen aufzeichnen kan. Wer selbst die Weise/ einen Garten auszutheilen / haben will / der besehe M. Joh. Peschelii Garten-Ordnung / in folio, Anno 1597. zu Eißleben gedruckt / da wird er alles zu Genügen / mit samt vielen Abrissen und Zeichnungen eigentlich finden. Zu Ende dieses Capitels / müssen die gestochenen Garten-Modell nach einander einverleibt werden. Num. 1. 2. 3. 4. und 5. wie sie mit den Numeris verzeichnet sind/ biß auf Num. 10.

P. Ferrarius rathet / man solle alle Bettlein des Garten-Abrisses mit ihren eignen Numeris unterscheiden / und in seinem Schreib-Tisch / oder in andere beliebige Einfassung einleimen / und beynebens (wie schon vor erwehnet) ein Memorial-Büchlein mit eben diesen Numeris machen / was in jedem Numero für Wurtzen / Gewächse / und Blumen zu bringen / einzeichnen; oder wann der Garten so groß und weitläufftig / könne man wol jedwedern Theil in einen sonderlichen Riß und Verzeichnus bringen / davon wir aber mehr in den folgenden Capiteln handeln wollen. Sonst stehet es schön und prächtig / wann in dem Centro oder Ecken des ausgetheilten Quadrats, allerhand saubere Statuen / oder schöne gerade Bäumlein / so sie den Winter leiden / ins Land / als der Baum des Lebens / gerade Kranweth-Bäumlein / oder wann sie den Frost nicht tragen können / sie nur in ihren Geschirren gelassen / und also dahin gesetzet werden.

Cap. VII.
Von den Garten-Bettlein.

VOr diesem haben unsere Alten die Blumen-Bettlein gleich denen andern in dem Kuchen-Garten / etwas erhebt / und die Gänge darzwischen niedriger gelassen. Man hat aber befunden / daß der Italiänische Gebrauch / Bette und Gänge in einer Höhe zu lassen / verträglicher ist / weil der Buchsbaum / oder das Kräutelwerck / damit die Bettlein eingefangen / ausserhalb gegen den Gängen etwas entblöst / durch den heissen Sommer / leichtlich ausdorren und gar verderben; da hingegen / wann die Bette und Gänge von einerley Höhe sind / die Wurtzen von allen Seiten gleich bedeckt / länger und dauerhafftiger währen / auch die Gewächse selbsten von der Sonnen-Hitz weniger beschädiget / die vom Regen und Thau einseihende Feuchtigkeit desto beharrlicher erhalten; es wäre dann ein Grund also naßländig / so müsten von Noth-wegen die Bettlein eine bessere Beschüttung und Erhöhung haben / damit die überflüssige Nässen desto bälder aussincken könte. Wann man denn nun / wie vorhin schon gedacht / einen Grund-Riß aller Bettlein mit seinen Numeris, neben beygesetzter Verzeichnus / hat angestellt / kan man wol den Catalogum rariorum stirpium mit-einbringen / daß man wisse / was und wie viel in einem jeden sey / und sie also untermenge / daß in jedem Bette eine frühe / mittelmässige und spate Blume sey; so soll man auch diese Kiel und Wurtzen untereinander mengen / die man leicht voneinander kennt / und acht haben / daß die Schattirungen der Farben fein auseinander kommen.

P. Timotheus von Roll / Capuziner-Ordens / hält es in seinem neuen Blumen-Büchlein für gut und bequem / daß man ausserhalb der Hauptstrassen / um den Blumen-Garten herum / der gantzen Länge-nach / ein Bett anderthalb oder zween Schuhe-breit mache / darein man allerley Gewächse thun könne / die man nicht gern in den abgetheilten Bettlein hat / als Sonnen-Blumen / Herbst-Rosen / gelbe / grosse und kleine Sammet-Rößlein / Magsaamen / Klapper-Rosen / Agley / Fingerhüte / Löwenmäuler / gefüllte weisse Camilien / Ringelblumen und dergleichen / was viel Platz muß haben / und diß gebe auch / wann sie ordentlich durch einander gesetzet werden / dem Garten eine Zierde. Erstbenannter Pater aber widerräthet / einigerley Bäume in die Blumen-Gärten zu bringen / weil sie nicht allein von oben-her den Sonnenschein und die Lufft aufhalten / sondern auch untersich die Krafft und säfftige Nahrung schmälern und entziehen.

Wann die Bettlein an statt des Buchsbaums oder anderer Kräuter / mit gebachenen Steinen ausgestaffiret sind / kan man wol nahe an die äusserste Seiten Tulipen-Kiel / oder Anemonen setzen / innwendig aber anders späters Blumwerck bringen / damit der Garten nicht auf einmal voll Blumen / das andere mal aber gantz öde sey; Ranunculen aber soll man nie darzu mengen / weil sie allen andern Gewächsen schädlich und verderblich sind. Aber von Latten gibt es auch gute Einfassungen der Bettlein / und wann sie auswendig mit einer Sägen die Helfft eingeschnitten sind / kan man sie auch wol in die Runde bringen; wann sie von Eichen-Holtz und mit Oelfarben angestrichen werden / mögen / nach Herrn Fischers Meinung / ein 30 Jahr ausdauren.

Wann man die Bettlein mit Kräutern / Buchsbaum / Salve / Hyssop oder dergleichen / die keine Wurtzen haben / einfassen will / muß es gar zeitlich im Februario geschehen / indem ihnen die Kälte nicht schadet / damit sie eher einwurtzeln / ehe die Hitze ankommt. Was Wurtzen hat / kan im Mertzen gesetzt werden.

Cap. VIII.
Von den Gängen.

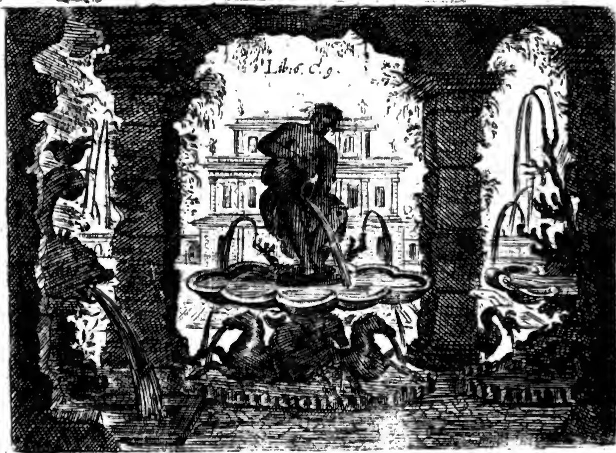
DIe Haubt- und Creutz-Gänge / müssen nach des Orts Enge oder Weiten eingerichtet seyn; wenigst 10. und meistens 16. Schuhe haben / sowol zum Wolstand / als auch zur Gemächlichkeit zu spatziren / nachdem der Garten groß ist / oder nachdem man Platz hat. Diese Gänge nun müssen sauber gehalten / und von allen Gras-Wurtzen und Unkraut gereiniget werden.

In den Ländern / wo die Oliven häuffig wachsen / und man genug Oel-Trüsen haben kan / nimmt man

Haffnerletten oder Doon/ schlägt sie in die Gänge/ und beschüttet sie mit gedachtem Oel-Trüsen; wann es trocken worden/ verschlagen sie die Erden noch einmahl/ ebnen solche/ und beschütten sie wiederum mit frischen Oel-Trüsen/und lassen also beedes untereinander verjesten und versauren/ solcher Gestalt (wie P. Timotheus bezeuget) werden die gleichsam zu einem Estrich glattgeschlagene Gänge durch keine Hitz zerspalten/ durch kein Regen-Wetter verweichet/ bringen kein Unkraut/ und lassen kein Ungeziefer/ Mäus/ Ameisen und andere Würmer darinnen nisten. Weiln es aber in diesen unsern kalten Ländern nicht seyn kan / kan man die Gänge mit weissen/ gelben und röthlichen Sande beschütten.

Auf den Lohe-Mühlen (spricht Herr Elßholtz) welches auch Herr Laurenberg gut heisset und lobet / stösset man die eychene Rinden klein / zum Gebrauch der Gerber; wann sie nun damit ihr Leder bereitet / und solches zu andern nichts mehr zu brauchen haben/ alsdenn wird es zu Ausstreuung der Gäng nützlich genommen / hält die Gänge sauber / und lässet kein Unkraut wachsen / ja im andern und dritten Jahr versaulet sie zu einer Materi/ die man/ an statt einer Dung/ gebrauchen kan.

Peter Timotheus aber hält für das beste/ wann man an statt des groben oder kleinen Sandes / den Sand von altem gebrochenem Gemäuer nimmt / den durch ein Gitter wirfft / und also die Wege damit beschüttet/ der darunter vermischte Kalch/ lässet kein Unkraut wachsen / und es schlägt sich von dem ersten darauf fallenden Regen fein zusammen / daß man / gleich nach dem Regen / im Garten herum spatziren kan ; und weil dieser Sand weiß / gibt er in Gegenhaltung der schwartzen Bett-Erden / des grünen Buchsbaums und der glänzenden Blumen/ eine schöne Schattirung von sich/ und machet also einen annehmlichen Unterscheid. Doch wann der Buchsbaum verwildet / und der Garten von neuen muß ausgesetzet werden/ muß man vorhero diesen Sand aus den Gängen ausnehmen / damit er nicht unter die andere Erden komme. Die kleinen Gänglein/ die zwischen den Betten hin und wieder gehen / dörffen über anderthalb/ oder meistens über zwey Schuhe nicht breit seyn.



Cap. IX.

Andere Garten-Zierden / Fontainen rc.

Hier muß ein jeder seinen Beutel und Einkommen zu Rath ziehen / was und wie viel er ohne Schaden hierinnen beginnen solle; und weil der Garten ohne diß des Wassers übel mangeln kan ; geben die kunstreichen Bronn-Gestelle ein desto schöners und prächtigers Ansehen; die Materi ist Metall/ Kupffer / Märbel/ Sandstein / oder Holtz / welches aber / weil es in der Nässen sehr bald anbrüchig und faulend wird / nicht leichtlich zu rathen.

Wer die schönen Gärten in Italia / Franckreich / und Teutschland / zumal an grosser Herren Höfen durchsiehet / sonderlich wer der Römischen Fontainen wahre Abbildung zu Rom / auf den Bergen Viminali, Farnese, Citorio, S.Piedro Montorio, Janicolo, Quirinali Campidoglio , item auf den Plätzen / Farnese, Palestrina rotonda , Navona S. Giacomo, S. Trinità, item zu Frescada Tivoli , welche Joh. Battista Falti, ein Romaneser / gezeichnet / und von unterschiedlichen Virtuosen in der Sandrartischen Verlegung in Kupffer gebracht/ und zu Nürnberg Anno 1685. gedruckt worden / besehen will / der kan Model und Arten genug bekommen / wann er nur die Unkosten ertragen kan / und

stehet in diesem Fall einem jeglichen frey / seine eigene Inventionen und Grillen beyzufügen / sonderlich wo Spritzwerck verhanden; da spritzet Neptunus aus seiner dreyspitzigen Gabel drey Silberfäden von Crystallinen-Wasser; dort schiesst Cupido aus seinem Pfeile / und hier die Heidnische Venus aus ihren Brüsten Wasser; bald weiset sich ein Hercules, der aus der Hydrâ Lernæâ mit seinem Kolben / an statt Blutes / Wasser heraus nöthiget; bald ist ein Apollo, der an einem unter seinen Füssen liegenden Python mit seinen Pfeilen gleiche Würckungen verrichtet; da stehet der alte mit Bisemrohr gekrönte Danubius mit seinem Kruge; dort Triton mit seiner Posaunen; bald siehet man eine Nais oder Nereis mit ihrer Muschel; bald einen Delphin mit giessenden Munde; bald einen Pelican mit offener Brust; bald einen Wasserspeyenden Drachen / und offt allerley seltsame / ungewiß aus Freud oder Leid Thränenvergiessende Fratzengesichter; oder auch schöne anmuthige Bilder / welche die Brönnen-Gestelle auszierend / dem gantzen Garten ein Ansehen geben.

Das sind wol die edlesten Fontainen / die von einem lebendigen / von Bergen und Hügeln herquellenden / und mit einem starcken Nachdruck fortdringendem Wasser-Trieb belebt / und mit stetfliessender / auch den Durst zu löschen bequemlicher Feuchtigkeit beseeliget werden; weil aber die Gelegenheit der Gegend dieses nicht allzeit zugibt / als muß man offt mit dem Regen-Wasser / so aus Dachrinnen fliesset / für Lieb nehmen / die von dannen in kupfferne grosse Geschirr / und durch bleyerne Röhren in die Brunnen geleitet werden. Oder man holt durch Pumpen aus den Schöpffbrunnen das Wasser / welches gewisser / weil das erste bey dürren Sommer-Wetter nicht viel dienlich. Mit diesen aber kan man nicht allezeit spielen / sondern muß vorher die kupfferne Behälter voll Wassers anlauffen lassen / weil man sich nach derselben Capacität vornehmlich richten muß. Die Schaalen je grösser / je prächtiger / werden meistens von Kupffer oder Eysenblech innwendig wol verzinnt; bißweilen auch von Märbel und andern Steinen gemacht; mitten in der Schaalen (sonderlich wo das Wasser von Bronnenquellen ist) ein Aussatz wie ein Perspectiv, oder in was Figur es beliebet / die man abnehmen und auflegen kan; auf diese werden andere, wie im folgenden Capitel mit mehrerm folgen soll / nachdem man die Erscheinung des Wassers haben will / aufgesetzt und abgewechselt.

Cap. X.

Von Wasserwercken und Cascaten.

Alles Wasserwerck ist eine fürtreffliche Garten-Lust / und wird entweder von höhern Wasserquellen; oder wann die Quell niedrig ist / durch Wasser-Stiefel / Pumpen und Räder in die Höhe / in die Wasserthürne / und von dannen in die bleyernen Röhren hin- und her getrieben / wie nun das erste das bequemlichste / so ist auch das andere das kostbarste / und erfordert entweder einen der Sachen verständigen Kunst-Gärtner / oder einen eigenen Wasser-Künstler / der offtermals darzu sehen / und was mangelhafftig wird / wiederum ersetzen und ausbessern kan. Was durch gezwungene Regen- oder gemeine Schöpffbronnen-Wasser verrichtet wird / hat mehr Mühe und weniger Lust; dauret nur nach der Fähigkeit der Wasser-Behaltnis oder des Kessels / nachdem er viel oder wenig fassen kan.

Die natürlichen recht-erhöhten Quellen sind die schönesten / dadurch man allerley Spritzwerck / singende Geflügel von unterschiedlichen Thönen / nachdem die Röhrlein eng / weit / lang oder kurtz sind; Trommeter oder Satyren und Syrenen / die auf Zincken / Horn / Posaunen blasen; allerley Schlangen / Drachen / Wasser-Vögel und Thier / die trincken / oder auch einen bespritzen; ja gantze Wasser-Orgeln / die theils durch Wasser / theils durch Lufft- und Windes-Hauchen allerley Gethöne von sich geben / repræsentiren und zuwegen bringen kan / und haben auch sonst allerley Kurtzweil und Vexationen, dadurch man begossen wird. Davon einer von Alexandria gebürtig / mit Namen Hero, Griechisch geschrieben / der von einem von Urbin gebürtigen Italiäner Federico Commandino anno 1575. in die Lateinische Sprach ist versetzet worden / daraus unsere jetzige neue Wasser-Künstler den Anlaß genommen haben / der Sachen weiter nachzudencken.

Und hat sonderlich Herr Georg Andreas Böckler, neulich ein Buch davon ausgehen lassen / dessen Titul ist / die lustreiche Bau- und Wasserkunst.

Und wie den erfundenen Dingen leicht ist etwas beyzufügen / als haben sie auch viel wunderliche Sachen erfunden / sonderlich / daß die Bögenweise gegen der Sonnen sich zeigende dicke Wassertropffen / durch den Gegenschein / einen natürlichen Regenbogen formiren. D. Johann Jacobus Wagner in seiner Helvetiâ Curios. schreibet / daß an den grössen Wasserfällen am Rhein in der Königin Berge / und bey andern Berg-Wassern welche mit grosser Ungestümm / durch steinichte Ort / aus die Felsen herab fallen / man fast alle Tage / wann die Sonne scheinet / Regenbögen / theils hangend / theils auf der Erden liegende / etliche auch gantz rund / erscheinen sehe / wann man / in einer gewissen Distanz zwischen diesen Wassern und der entgegen gesetzten Sonnenstrahlen seinen Stande recht zu nehmen wisse; und daher mögen wol die Regenbögen / welche man in den Lust-Gärten vorstellet / und durch die Wasserkunst weiset / entsprungen seyn. Meldet auch ein anderer Engelländer / daß er bey scheinender Sonnen / so offt es ihm beliebt / einen Regenbogen machen kan / wann er nur Wasser ins Maul nimmt / das Gesicht gegen der Sonnen wendet / und es mit Gewalt gegen der Sonnen in die Lufft sprützet. Daß Vulcanus mit seinen dreyen Schmidknechten auf dem Amboß seine lustige Schmid-Courante, mit abgewechselten Hammerschlag spielen und dergleichen unzehliche schöne und artliche Erfindungen mehr. Die Schaalen oder Muscheln der Brunnen / werden meistentheils mit unterschiedenen um und um verborgenen Wasserröhren versehen; die wann man den Hahn oder Pippen aufziehet / das Wasser mit grossem Gewalt in die Höhe werffen / und m

den eingeworffenen blechenen hohlen Kugeln / solche auf-und abführende/ihr Spielwerck machen. In der Mitten der Schaalen wird meistentheils eine aus Metall oder Holtz formirte Statua, als ein Neptunus, ein Triton, ein Satyrus, ein Venus, oder was man will/ gesetzt / die man aber / wann man des Wasserwerckes Unterschied zeigen will / herab nehmen / und an dessen Statt / allerley von subtilen Blech / und mit kleinen Löchlein gearbeitete Auffsätze auffstellen kan / die / wann das Wasser los gelassen wird / bald ein Crystallines Glas/ bald eine Sonne/ bald einen Stern / bald einen Federbusch / bald eine Blume/ bald einen Globus, oder Muschel/ und sonst andere seltsame Sprützungen herweisen.

Der Fuß von den Brunnen muß steinern seyn / weil er fast täglich benetzt wird; er stehet entweder frey/ oder in einem Einfang/ der wol abgeküttet ist / damit er das Wasser halten kan/und diß ist darum in den Gärten bequem/ daß man gutes Sprützwasser/das schon eine Zeit lang an der Sonnen erwärmet worden/zu den Gewächsen daraus schöpffen u. haben kan; so werden auch sonst hin-und wieder/unten und oben/allerhand kleine verborgene Röhrlein gelegt/ daß man der Nässen nicht leicht wird entgehen können. Man hat Sessel/ die den hinein sitzenden mit eysernen Federn fangen und anhalten/biß er von oben oder unten wol gewaschen werde.

Man hat Spiegel und andere Gemählde und Figuren/ die einen/ der sie besehen will / mit ihren unschädlichen Wasserpfeilen zuruck halten; man hat auf der Erden liegende Kugeln / die / wo man sie will aufheben/ mit einem verborgenem Dratzug/einen Kessel voll Wassers / über das Haupt giessen machen. Man hat Uhren/ die wann man sie auffzieht / auch begiessen; und dergleichen seltsame Dinge mehr / wie in allen vornehmen schönen Lust-Gärten zu erfahren und zu sehen. Wie dann dergleichen zwar kleines / doch anmuthiges Wasserwerck / allhier in Regenspurg/ bey Herrn Georg Augustin / Herrn von Stubenberg / neben einer schönen Grotta, den Garten - Liebhabern gewiesen wird.

Von denen Cascaten und Wasserfällen/ ist auch hier kurtze Anregung zu thun/ die müssen eine reiche Quelle/ und starcken Trieb haben / und lassen sich an wenigen Orten zuwege richten / wie in Italia zu Frescati und Tivoli auch anderwärts mehr zu sehen / die bald mit nachahmenden Donnerschlägen erschrecken / bald mit einem hellen Jägerhorn anreitzen / bald mit angenehmen Vogel-Gesang erfrischen.



Cap. XI.

Von Lust-Teichen und Grotten.

WEr eine ergäbige stetsfliessende Bronnenquell in seinen Garten leiten kan/ der kan ihm schöne und angenehme Lust - Erweckungen zuwegen bringen/ sonderlich wann die Quelle aus den frischen u. kühlen Bergen ihren Ursprung nimmt / dann kan man/ nach Grösse des Gartens/ hin-und wieder allerley Einsetze und Lust-Teiche mit Steinen ausmauren/ und also einen Halter haben/ Forellen/ Aeschen/ Lachs-Föhren/ Sälmling / Huchen und dergleichen; wie auch andere seltzame Fische zu ernähren / und zum Lust und Nutzen zu erziehen.

Wann in solchen Teichen ein Fels oder Grotte in der Mitten ist/ der durch Röhren das Wasser von oben herab fallen lässet / habens die harten Stein - Fische

noch lieber / und werden desto länger und leichter erhalten.

Es werden über diese Teiche höltzerne Stege und bißweilen Fallbrücken darüber gemacht/ die denen Fürwitzigen den Handsprung weissen ; doch werden diese Teichlein feucht gemacht/ damit niemand möchte am Leben Schaden nehmen ; man macht auch in dergleichen Einsätze Schildkroten / die müssen aber etwas tieffer von aussen mit einer Plancken verschlossen und eingefangen / und das Spatium zwischen dem Teich und der Plancken/ so wenigst fünff oder sechs Schuh-breit seyn soll/ muß mit Sand beschüttet werden / dahin sie ihre Eyer legen können ; sonst wird man sie schwerlich zum Bruten bringen.

Ich habe zu Salaberg in dem Garten daselbst gesehen / daß sie so heimlich worden / daß sie / auf gegebenes Zeichen/ die Speise aus des Gärtners Hand genommen / welche hernach eine der andern hat abjagen wollen / sonderlich sind sie sehr begierig auf die Schnecken / wann man ihnen solche mit zerschlagener Schalen dargereichet / haben sie es mit offenen Munde empfangen ; so muß auch ein Bret entweder wie ein Steg hinein ins Wasser mit dem einen Ort / und mit dem andern ans Land geleget seyn/ darauf sie sich bey scheinender Sonne setzen / oder darauf / nach ihrer Gelegenheit / ans Land heraus kriechen können.

Nicht weniger werden auch in dergleichen Teichen allerhand seltzame Wasser-Vögel von Schwanen/ Indianischen Endten / Pelicanen und andern gehalten. Ich habe bey Saltzburg im Hellbrunn gesehen/ daß die wilden Endten in der Mitten dieser Teiche/ an einem etwas erhöhten Ort/ Junge ausbruten und ansetzen.

Die Grotten sind gleichesfals eine schöne Garten-Zierd / in der Hitz ein angenehmer Unterstand / mit ihrem verborgenem Wasserwerck eine erfrischende Zeit-Vertreibung/ mit ihren finstern Einhölungen/ und durch Kunst gemachte Drachen/ Schlangen und Eydexen erschrecken sie zwar / aber allein die Unwissenden und Unverständigen ; und ersetzen es den Unterrichteten mit vielfältiger anderer Vergnügung / den auch benandte abscheuliche Thier/ für tödtliches Gifft/ heilsames Wasser ansprengen ; und zeigen diese Grotten in ihren Vertieffungen allerhand andere holdselige Meer-Gewächse / als Corallen Muscheln/ Schnecken/ aus allerhand vom Wasser ausgefressenen Bergsteinen und Tufft / auch aus Bergen und Mineren seltzame und unzeitige Jaspis, Chalcedon, Achat, und anders Metallen-Ertz / wie auch aller Arten seltzame und unverwelckliche Natur-Wunder eingebracht und gesehen werden. Bald lassen sich selbst-lauffende Orgeln/ bald hin- und wieder auf den Corallen-Zincken und andern Sträuchwerck sitzende Vögel vernehmen ; bald trifft man an / allerley mit Bergwerck und Metallen gezierte Gebürge/ darauf die Pygmæi und kleinen Spannen-Männer ihre unermüdliche Arbeit verrichten ; bald Apollo mit dem schönen Chor der neun Musen / einen Aufzug macht ; bald der schlauche Mercruius, den betrogenen Argus nach eingeschläfferten seiner hundertfachen Augen / den Kopff abhauet / aus welchem Wasser/ an statt des Bluts / rinnet/ das mehr abwäschet und säubert / als bemailet und verunreiniget ; bald siehet man den Bockfüssigen Pan mit seiner gedoppelten Pfeiffen ; hier einen truckenen Silenum mit seinem drohenden Thyrso, und dort einen Harffenspielenden Orpheus unter den Forcht-einjagenden Zuhörern der wilden und ungezäumten Thieren ; hier eine mit ihrem Frauenzimmer habende Diana, die dem verwegenen Actæon die Straff seines Fürwitzes ankündet ; und dort ein Pegasus, der mit seinem vordern Huf den Tichterbronnen Hippocrene auf dem Berg Parnassus ausgräbt ; und dergleichen unzähliche Veränderung ist allenthalben in unterschiedenen Grotten zu sehen.

Cap. XII.

Lust-Häuser / Sale terrene, und Galerien.

Von der Lust-Häuser Grösse und Gelegenheit / wird ihm ein jeder selbst zu rathen wissen ; wo rechte Wohnung dabey sind / müssen sie desto weitläufftiger und mit mehr Zimmern versehen seyn / weil es eine angenehme Sommer-Wohnung gibt / unter den wolriechenden Gewächsen und vielfärbigen Blumen seine Zeit zuzubringen ; am besten ist / daß sie am Garten gegen Norden angehenckt seyen / nicht allein den freyen Sonnenschein nicht aufzuhalten / sondern auch dem frostigen Mitternacht-Winde den Anfall und schädlichen Einbruch zu verwehren ; wann sie oben-auf eine Altan haben/ davon man nicht allein den gantzen Garten / sondern auch die herumligende Landschafft und Gelegenheit übersehen kan / gibt es einen desto anmuthigern Prospect, auf den Abend bey der Sommer-Kühle sich zu erlustigen.

Die Sale terrene werden der Erden gleich / bißweilen auch etliche Staffen tieffer / gegen Abend und Mitternacht angelegt/ damit die Sommerhitz desto weniger belästigen könne. Sie werden meistentheils mit schönen sinnreichen Emblematen/ oder lieblicher Poetischen Gedichten / oder mit allerhand Blumen / Gewächsen und Grottesken / nach eines jedes Belieben / ausgemahlen / bißweilen werden sie auch mit kleinen Grotten / springenden Brünnlein / und andern Wasserwerck / ausgezieret / die kühle Lufft desto besser darinn zu unterhalten. Die meisten Fenster können gegen Morgen und Abend/ noch besser aber gegen Mitternacht / ihre Oeffnung haben/ damit der Hitze gewehret/ und dennoch der Ort hell und liecht bleibe. Bißweilen werden auch schöne denckwürdige Reimen und Verse / sonderlich bey dem Eingang so wol des Lusthauses/ als auch des Gartens/ angeschrieben / so zu eines jeden Belieben gestellet wird / sonderlich wann sie kurtz und gut sind/ und mit wenig Worten viel sagen/ und weit aussehen/ so sind sie den Ankommenden desto merckwürdiger und angenehmer / weil sie nicht allein die Gedächtnus nicht beschweren / sondern auch das Gemüthe mit ihrer scharffsinnigen Anmuthigkeit ermuntern und anfrischen.

Die Galerien sind gemauerte / neben des Gartens angehenckte/ mit hellen Christallinen Fenstern verwahrte / bißweilen auch etwas eröffnete Lustgänge / daraus



nan allenthalben die Augen mit des Gartens Schön-
heit erlustigen kan; hinein gehören schöne anmuthige
und künstliche Gemählde/ schöne wolausgetheilte Seu-
len; oder hin- und wieder seltzame und sauber-ausgear-
beitete Statuen / die nach der Bild-Kunst in rechter
kunstmässiger Proportion müssen gestellet seyn.

Wann man in den Grotten oder Sale terrene, (wie
Italien) durch verborgene Meatus, und etwa durch
die vom Wasser sanfft auf- und niedergehabene Blas-
Bälge / einen frischen Lufft (so man will) geben / und
gleichsam des Æoli Pallast vorstellen kan / ist es deste
prächtiger und besser.

Cap. XIII.

Pyramiden / Obelisci, Seulen und Statuen.

Weil diese Dinge grossen Unkosten zu bauen und zu unterhalten bedörffen / gehöret es nur für grosse Herren / und nicht für einen privat-Cavallier; daher ichs allein allhier anführen wollen, daß nichts / was zu eines Gartens Vollkommenheit dienen möchte / hier abgängig wäre. Die Pyramiden sind ein viereckicht aufgemauertes Gebäu / so unten weit / und nach und nach sich in die Enge an allen Orten gemächlich einziehet; biß sie oben einen scharffen Spitz machet; können nach Gelegenheit des Gartens / weiter und enger / niederer und höher gemacht werden; solche sind gewesen die unter die sieben Wunderwercke der Welt gerechnete Pyramides in Egypten / an welcher grösten 60000 Menschen zwanzig Jahr-lang gebauet haben.

Wir aber lassen uns mit schlechtern Unkosten begnügen / und wollen so wohl Pyramiden als auch Obelisken / die kleiner und glatter / und doch oben zugespitzt sind / von Bindwerck in unsere Gärten bringen / und mit grünen Laubwerck überziehen und bewachsen lassen; darff auch die gröste nicht höher seyn / als sie des Orts Proportion erfordert. Die Obelisci sind angenehmer und leichter / bedörffen weniger Raum / und stehen dennoch zierlich.

Die Seulen sollen wol von Rechtswegen von Steinen / oder doch von dauerhafftem zu rechter Zeit geschlagenen Holtz seyn; die Pyramiden / Obelisken und Columnen sind entweder glatt / oder gewunden / oder mit Epheu und andern Zierathen umschräncket; doch sollen sie nicht unter freyen Himmel / sondern in die Galerien / Lust-Häusser und Peristylia gebraucht werden; wo man die Gelegenheit von Marmel oder andern harten Steinen hat / kan man leichter darzu kommen.

Also sind gleichergestalt die Statuen und ausgehauene Bilder aus gleicher Materi abzubilden / und müssen vor dem Ungewitter etwas versichert werden; wann sie von gutem dauerhafftem Holtz / (wo man die Steine nicht haben kan) gemacht / und mit Oelfarben wol bestrichen werden / können sie auch der Fäulung lange Zeit widerstehen.

Wo aber zu dergleichen Arbeit kein absonderlicher guter Meister zu finden / der aufs wenigste die Proportion wol einrichten / und die gantze Eintheilung der Natur gemäß ausarbeiten kan / so ist es besser / dieses gar unterlassen / als mit unanständiger übelgemachter Fret-



tereo der häuffig sich befindenden und viel von sich haltenden Stümpler/ihm selbst einen Verdruß/ dem Garten einen Schandflecken/ und den Verständigen oder Frembden ein Gelächter zurichten.



Cap. XIV.

Portal/ Bogen-Gänge/ Geländer/ Lauberhütten/ Grasbette.

Die Portal gehören zu den Eingängen/ die Bogen-Gänge und Geländer in die Creutz-Gänge/ die Lauber- und Lusthütten in die Mitten in des Creutzganges Durchschnitt/ und die Grasbette hin- und wieder/ wo sich die Gänge wenden; durch die Bogen-Gänge mögen auch wol die Baum-Kuchen-Artzney-

und Blumengärten von einander entschieden und abgetheilet werden. Die Proportion wird ein jeder verständiger Blumen-Gärtner nach der Weiten der Hauptgänge/ und Fähigkeit des gantzen Gartens/ geschicklich wissen zu geben / damit dardurch nicht zu viel Schatten dem Blumwerck zugezogen/ und sie dadurch an ihrem Wachsthum mögen gehemmet und verhindert werden; als müssen sie höher oder niederer gelassen werden/ nachdem das darzwischen liegende Blumenfeld weit oder enge ist; darzu gehören saubere auf den Sägenmühlen geschnittene Latten oder Tannen- und Fichten-Holtz; item haslene und birckene Reiffstangen / wie auch Bandweiden/ sie aneinander zu fügen. Wie eines und das andere zu gestalten/ wissen es zwar die erfahrnen Gärtner selbst / den ungeübten aber habe ich hiebey im Anfang des Capitels einen Abriß in Kupffer beyhencken wollen/ dadurch sie veranlasset / mit etwas weniger Veränderung/ was eigenes und neues erfinden könten.

Das Inwendige / so mit seiner Stärcke das gantze Gebäu tragen und erhalten muß / soll ein eychener starcker Pfahl / oder gar ein ausgehauter oder gesägter Sparr oder Tram seyn/ so dick / groß und lang / als es des gantzen Wercks oder Gebäues anständige Nothdurfft erfordert.

Die Lauberhütten stehen zwar am gelegensamsten in der Mitte / daraus man den gantzen Garten übersehen kan; sie mögen aber auch sonst an die Ecken der Creutzgänge / oder wohin man will / an einen freyen Platz geordnet werden. Die alle nun gebührlich zu bekleiden/ werden zwar auch wilde Gewächse / die sich aufziehen und einflechten / gebraucht; darzu sonderlich die gut sind/ die im Winter ihre Blätter und grüne Farbe nicht verlieren; am besten dienen/ als Epheu; besser aber ist es / wenn man Weinhecken / Ribesel / Rauchbeer/ Weinscherling dahin pflantzet / wegen ihres Nutzens/ indem es wenig zu bedeuten/ ob schon die Gänge/ Geländer und Lauberhütten des Winters kahl und Laublos sind; weil man zur selbigen Zeit nicht den Schatten / sondern den warmen Ofen sucht.

Diese Garten-Zierden zu bekleiden/ dienen auch wol die weisse und blaue Syringa, die Colutea, allerhandfärbige Rosen/ auch Pflaumen/ Weichsel / Amarellen und Küttensträuchlein / die nach und nach zierlich können eingeflochten werden.

So kan man auch bey den Lauberhütten und Bogen-Gängen das Apios Americanum, die Phaseolos Brasilianos, den gold- nnd schwefel-farben Rittersporn/ die dicke Clematis, und allerley windende Kräuter und Convolvulos eins und das andere/ anbauen/ so kommt hochroth/ Purpurfarb/ das schattirte Gelbe / dunckel/ Veyelfarb / Blau und Weiß / mit einer holdseeligen Schattirung / auseinander / und geben den Sommer durch/ ein feines Aussehen; man kan auch wol mit diesen Kräutern die geflochtene Pyramides artlich bekleiden/ und obwol diese meisten Gewächse / ausser des Apios, im Winter verderben/ kan man sie doch jährlich im Frühling/ mit schlechter Mühe wieder erneuern.

So pflegt man auch zur Winters-Zeit aus Weiden und Haselstauden/ die man schälet/ mit einem kupfernen Drat allerley Figuren/ Kugeln / Quadrat / Seulen/ Pyramides, Sternen/ Lilien/ Blumen-Krüge/ allerley Menschen-Gestalten und Thier / als Schwanen / Adler/ Bären/ Löwen zu formiren und zusamm zu hefften; diese Sträuchlein kan man/ ehe sie eindorren / biegen/ und wenden/ wie man will; darnach wann der Lustgang gestutzt wird / lässet der Gärtner so viel Zweiglein ungestutzt/ als zu Durchziehung seiner Figur nothwendig/ die mit einem starcken Pfahl angehäfftet wird; will er mehr haben/ muß er gleiche Distanz beobachten; also kan man auch gleicher Weise mit Auszierung der Lauberhütten verfahren / damit die Unordnung nichts verderbe.

Cap. XV.

Von den Labyrinthen.

Die Labyrinthen und Irrgärten sind auch eine grosse Zierlichkeit der Lustgärten/ dörffen aber einen grossen und geraumen Platz/ und wo derselbige ermangelt / thut man besser / man laß es gar anstehen. Die erste Erfindung kommt von den uralten Egyptiern her / die einen solchen Labyrinth gehabt/ wie Herodotus in Euterpe bezeuget / daß er ihn selbst gesehen / an dem See Myrios bey der Crocodilenstadt erbauet/ der ob und unter der Erden unglaublich viel Gemächer und Zimmer hatte / daß man immer von einem Hof in eine Stuben / von der Stuben in die Kammer/ von der Kammer ins Vorhauß/ von dannen wieder in einen andern Hof / und so fort in andere und andere Absätze der Zimmer mit grosser Verwunderung komme/ unter der Erden hab es gleich so viel Zimmer/ Kammern und Gewölbe gehabt/ darinn/ Königliche Begräbnissen gewesen / in welche man aber niemand Fremdes eingehen lassen; von diesem hat Dædalus, auf Minos Befehl / den bey allen Poeten bekannten und berühmten Cretensischen Labyrinth / welcher an den Wurtzen des Bergers Ida (wiewol Bellonius nicht will / daß er der rechte sey) gelegen / das Muster abgenommen; so hat ihm auch Porsena, der Hetrurier oder heutigen Toscaner König bey der Stadt Clusio (nach Plinii Zeugnus) zu seinem Begräbnus einen kostbaren Labyrinth erbauet / mit so verwirrten Irrgängen / daß niemand ohne angebundenen Faden wieder hat heraus kommen mögen.

Von diesen nun/ sind mit grösserer Ergötzlichkeit und geringen Unkosten/ die Labyrinthen in die Gärten kommen / und anfangs nur mit Buchsbaum und Kräutern besetzt worden. Als aber solches darum vergeblich geschienen/ weil man allenthalben überschreiten können; hat man folgends Stauden Manns-höhe nacheinander gepflantzt / und sie so dicht ineinander gewunden / daß man nicht durchdringen mögen. Wann man sie austheilen will / muß das Model vorher auf ein Papier / mit seinem Maßstab / aufgesetzt / hernach der Ort mit Schnüren ausgezogen/ das Centrum gesucht / in welchen man ein Circulrundes oder viereckichtes Spacium nach Belieben gelassen / dasselbe mit etwas mehr Erden erhöhet / oder mit einem schönen geraden Baum

bese-



besetzet / bißweilen werden sie in ein Viereck / bißweilen in eine Rundung gezogen / offt nur in eine / manchmal in zwey / drey / oder gar vier Abtheilungen gebracht / nachdem der Platz weit oder eng ist / welche doch alle zu einem Centro ihren Ausgang / aber wol zuweilen unterschiedene Eingäng haben.

Den Labyrinth noch angenehmer zu machen / kan man das Gehäg von guten fruchtbaren Bäumen / als Pflaumen / Kirschen / Weichseln / Ribeseln / Weinscherling / Rauchbeeren und dergleichen besetzen / so bezahlt er seine Stelle desto besser.

Oben bey dem sechsten Capitel sind unter den Garten-Modellen / zu deren Beschluß / allerley schöne Labyrinthen-Formen zu finden.

Cap. XVI.

Drathäuser für die Sangvögel / und Phasanen-Gärten.

Ist ebenfals ein Unkosten / der allein für reiche und vermögliche Leute gehöret / weil es nichts einträgt / als daß man die Ohren mit dem holdseligen Frühlings-Gesang der lieblichen Wald-Vögelein / und die Augen mit dem Anblick ihrer schön und bund untereinander vermischten Farben erlustigen kan / so doch etwas merckliches zu bauen und zu unterhalten kostet; welches denen unbequemlich / die nicht übrige Rennten haben.

Zu diesem Ort wird erstlich ein mit zimmlichen hohen und etwas dickelicht ineinander gepflantzten und geschlossenen Bäumen bequemer Platz erfordert / über diese Bäume wird ein von Zimmerwerck gemachtes Gebäu vonnöthen seyn / darauf ein hohles Dach gemacht / also / daß die Bäume gantz frey darunter unanstössig bleiben mögen. Die Ausladungen des Gebäues / oder die Oeffnungen zwischen dem Gemäuer / werden mit starcken Drat / der wie ein Netz eng ineinander geflochten ist / vermacht / damit das Licht / Sonn und die Lufft allenthalben frey und unaufgehalten durchdringen könne; wann man eine lebendige Quelle oder durchfliessendes Bächlein darinn haben könte / wäre es desto besser / wo nicht / muß man einen Grandter hinein von Holtz oder Stein machen / der von einem Ort der Breiten / biß zum andern gehe / darein man das frische Wasser durch Rinnen kan einlauffen / und an dem andern etwas mehr nidrigen Ort muß es einen Zapffen haben / den man ziehen / und das alte Wasser ablauffen lassen / auch den Grund mit einer an einer Stange gemachten Bürsten oder Besem / allzeit über den andern Tag auspuzen kan. In dieses Hauß kan man wilde Sang-Vögel / als Wald-Lerchen / Troscheln / Amseln / Stiglitz / Fincken / Hänffling / Zeißlein / Hirngrillen / oder auch Canari-Vögel einlassen / die mit stäter Ablösung ihres Gesangs die Kost danckbarlich bezahlen / sonderlich wann sie sauber gehalten / und mit rechter ihnen gebührender Nahrung / bißweilen auch mit Saltz oder Zucker / offtermals aber mit Hüner-Därmen und andern grünen Salat versehen werden.

Man kan herrunten wol Rebhühner oder Phasanen halten / die müssen aber zu beeden Seiten dickes Gesträuch haben / darunter sie sich verbergen können;



müssen auch etwas gestutzt seyn / damit sie nicht übersich fliegen / und die Köpffe zerstossen ; von dem rechten Phasan-Garten soll im zwölfften Buch ein mehrers folgen.

Cap. XVII.

Lust-Wälder / Rennbahn / al Trucco, und andere Spiel / auch Kegelstätt.

Die in Italia gebräuchliche Lust-Wälder / die sie von Cypressen / Tannen und andern Bäumen haben / ihre Lust-Gärten damit auszuzieren / können von uns leicht in Vergessenheit gestellt werden / wann wir / an deren Stelle / die herrlichen grossen mit lauter guten und edlen Obst angefüllte Baum-Gärten setzen wollen / wo nicht allein die schön eingerichtete Ordnung / und der angenehme Schatten in der Sommerhitz / sondern vielmehr die schönen köstlichen und wolgeschmackten Früchte / die mit Massen gebraucht / mit ihrer angenehmen Kühle / und safftigen unterschiedenen guten Geschmack den Menschen erquicken / auch im Frühling mit ihren schnee-weissen oder röthlichten Blühen die Augen erfreuen.

Die Rennbahn / Quintana, Schießhütten / Palamaglio, welches Exercitium nach Hieronymi Mercurialis Zeugnus de re Gymnastica lib. 3. c 8. erstlich im Königreich Neapolis erfunden / und von dannen überall ausgebreitet worden / da mit einem höltzernen Hammer ein höltzerne Kugel sehr weit hinaus / wie in einem Schwung / geschlagen / und das gantze Spiel mit vielerley andern mehr Regeln und Gesätzen eingeschränckt wird ; item / Ballonstatt / kurtze und lange Kegelstatt / weil etliche derselben gar einen weiten Platz bedörffen / etliche aber durch Unvorsichtigkeit deren sich darinn übenden den Gewächsen möchten Schaden thun / daher ihnen ein solcher Platz einzugeben / damit den zarten Blumen-Gewächsen / durch Werffen und Schlagen der Kugeln / kein Schade oder Nachtheil wiederfahren möge. Was aber andere Spiel anbetrifft / als die lange und kurtze Tafel / darauf man mit küpffernen oder eysernen Steinen oder Kugeln zu spielen pflegt / wie auch al Trucco, diese alle mögen ihren Platz wol in einer an dem Garten liegenden Gallerie, oder in einem Lust-Hause finden / oder in der Sala terrena, darinnen man auch das Spiel mit dem Balettel oder Federpolzen / so mit den Racchetten hin und wieder geschlagen / und also die Zeit damit vertrieben wird / vornehmen und anrichten kan.

Alle diese bißhero erzehlte Garten-Lüste aber sind also beschaffen / daß sie nur als parerga allhier sind angezogen und angedeutet worden ; aus welchen ein jeder Hauß-Vatter eines oder das andere / nach seinem Vermögen / erwählen / oder wann es seine Unkosten nicht leiden wollen / alle miteinander unterwegen lassen / und dennoch einen feinen Blumen-Garten zurichten kan.



Cap. XVIII.

Vom Winter-Hause.

Damit ich/ nach der altē Teutschen Sprichwort/ (man soll eher um einen Stall sich bewerben/ als man eine Kuhe kauffe) keinen Fehler begehe/ und die zarten Garten-Gewächse/ nicht allein im Sommer mit ihrem gebührlichen Stand/ sondern auch vor der angreiffenden Kälte des erfrörenden und eysichen Winters recht und wol versorge/ so will ich allhier mit wenigem andeuten/ wie die ausländischen und der Kälte unlittigen Gewächse in ihre Winter-Quartier einzubringen/ damit sie unbeschädigt den holdseeligen Lentzen wieder erleben/ und ihren Herren viel Jahr/ mit ihrer Gegenwart/ erfreuen mögen. Winter-Häuser zu bauen/ ist zwar nicht eines jeden Gelegenheit/ ist auch nicht allenthalben Platz darzu/ sonderlich wo man wenig rare und fremde Gewächse hat/ die man in temperirten und lüfftigen Zimmern/ Gewölbern und Kellern gleichermassen wol fortbringen kan.

Wo man aber deren viel hat/ und ihr Zunehmen und Frucht-bringen verlangt/ darzu die Mühe/ des öfftern Umsetzens und Erdwechsels ersparen will/ der kan nicht besser thun/ als wann er ihm einen guten wolgelegensamen Platz zum Winter-Hause erwählet.

Dessen Theil nun gegen Mitternacht/ welches die Länge gibt/ soll mit einer starcken hohen Mauren verwahrt/ und mit einem oder zweyen kleinen Fenster versehen werden/ damit man im heissen Sommer die kühle Lufft einlassen kan/ sonst aber muß man sie nicht allein mit einem guten Glas-Fenster/ sondern auch mit Läden und gar mit Stroh vermachen/ die grimmigen Fröste auszuschliessen; von dar an wird gegen Morgen und Abend/ (welches die Breite seyn soll) ein dickes Mäuerlein/ ohngefähr [illegible] Elen hoch/ gegen Mittag aber ein noch ni[illegible] nur etwan einer halben Elen hoch/ aufgeführet [illegible] im Sommer so wol der Sonnenschein als au[illegible]fft frey ungehindert eindringen könne.

In diesem eingeschlo[illegible]um nun/ welcher einen guten und bequeml[illegible] und haben soll/ werden die Welschen Bäum[illegible]en an die hohe Mauren/ und die Kleinern nach [illegible]rtion ihrer Höhe/ so tief/ als sie vorher gestande[illegible]d wie sie vorhero gegen den Mittags-Lufft gewac[illegible] behutsamlich in die Erden gesetzet/ und lässet man sie also den Sommer durchwachsen/ werden auch wol nur die Geschirr des Winters eingetragen/ und also verwahret/ weil sie bequemlicher hin und wieder zu bringen/ doch aber auch mehr Mühe bedörffen.

Die erste Einpflantzung geschiehet am füglichsten im Frühling/ so bald die Kälte aufgehöret/ und die Maulbeer ihre Augen beginnen mit aufgeschwellter grüner Farbe herzuweisen/ und damit dem Winter sein letztes Urlaub und Adieu zu geben; so kan jedes Gewächs den Frühling und Sommer durch/ durch Thau und Regen/ so wol auch durch des Gärtners fleissige Begiessung bekräfftiget/ von den Sonnenstrahlen erwärmet/ von der Lufft erfrischet/ und desto eher die Wurtzen mit dem Grund vereiniget und befreundet werden.

Wann nun der Herbst wieder kommt/ ehe die Nacht-Reiffe fallen; werden die niedern Mauren gegen Morgen/ Mittag und Abend/ mit Balcken und Läden/ der Mauren gegen Mitternacht gleich erhöhet; ein darzu bereites von leichten Holtz und Lattenwerck/ doch sehr wol-

wolverwahrtes Dach aufgesetzt/ mit Schindeln oder Laden wol eingedeckt ; gegen Mittag müssen etliche Fenster mit Gläsern gelassen werden / die man gegen den Auswärts bey lindem gutem Wetter/des Mittags eröffnen/ und Abends wieder zuschliessen kan.

Es müssen auch wenigst ein paar Oefen darinnen stehen/ die ihre Rauchfäng mit eysernen Röhren durch die Wand haben/ die man im Fall der Noth einheitzen könne; dis soll aber eher nicht geschehen/ es gefriere denn das Wasser darinn/ so man stets zu diesem Ende in einem Scherben darinn halten/ und sich darnach richten kan. Zudem mus das Feuer nicht stärcker seyn/ als bis das Eys in den Geschirren wieder zu Wasser worden/ und werden durch übermässige Hitze die Gewächse mehr verderbt als befördert.

Wann eine lange und strenge Winters-Kälte einfällt / muß man wol die drey höltzernen Wände mit Stroh und Mist/ und beygefügten Pfälen noch genauer vermachen/ weil man in einer Nacht alles versehen und verderben kan.

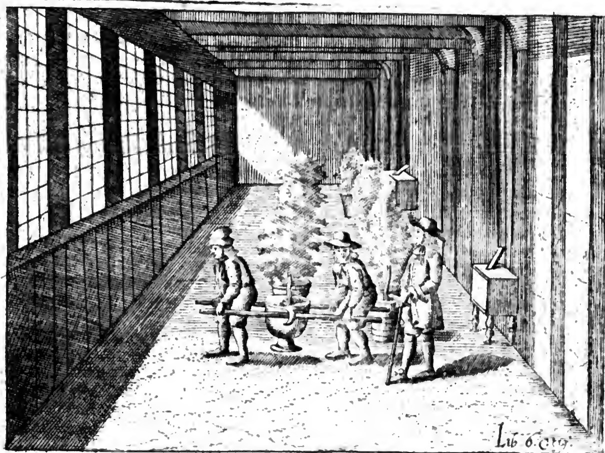
Den Gewächsen mag man / den Winter durch / (nach P. Timothæi Meynung) zwey oder dreymal/ als etwan um Liechtmeß/ Ausgang des Februarii/ oder im Mertzen/ Schnee geben/ ohngefehr eine Schauffel voll oben auf die Erden legen/ doch nicht gar zu nahe zu dem Stammen / der zerschmeltzt darauf/ zieht sich gemach in die Erden/ und erfrischet die Wurtzen; oder ist kein Schnee/ nimmt man einen Kübel überschlagenes Wasser/ begiessts subtil mit einem Gläslein. So lang aber die Kälte im ersten Winter nicht eingreifft / muß man die Fenster/ schier bis halben November (nachdem das Wetter leidet) Tag und Nacht offen lassen; wenigst bey Tag/ und nicht gar schliessen, bis die Kälte sich vermehret; darzu gehöret nun eine merckliche Aufsichtigkeit/ weder zu viel noch zu wenig zu thun.

In der Thür / die gegen Mittag seyn solle / lässet man ein Loch/ damit die Katzen aus- und einschlieffen / und den Mäusen nachstellen können/ die sonst die Rinden an den zarten Bäumlein gerne zernagen / und die Bäume also gantz zu Grunde richten; oder man kan etliche Mausfallen hin und wieder aufstellen/ denn dis Ungezieffer begiebt sich im Winter gern hinein.

Oder man macht von gestossenem Glas / Gips und Käse kleine Kügelein/ und streuet sie hin und her/ in die Winckel/ wo man sie nicht vertretten kan/ davon verrecken sie.

Etliche sind der Meynung/ es geschehe aus Durst / daß sie die Rinden benagen/ daher soll man ins Winter-Haus nur einen oder mehr Scherben mit Wasser stellen/ so werden sie die Bäume nicht beleidigen.

Welche die Bäume (so doch viel besser) nicht in die Erden bringen / tragen solche mit samt den Geschirren in das Winter-Hause/ und erhalten sie also.



Cap. XIX.

Was für Gewächse ins Winter-Haus zu bringen.

FOlgende Bäume und Sträuche gehören ins Winterhaus / weil sie die Kälte nicht vertragen können/ deren theils in der Erden/ dariñen/ (wie oben vermeldet) theils aber in Geschirren/ Kisten und Kübeln stehen; die will ich nach dem Alphabeth nacheinander folgends beschreiben/ als da sind: Acacia Agnus

castus,

castus, Alaternus, Alcæa arborescens, Aquifolium, Arbor mollis, Arbutus, Azederac, Bonenbaum/ Borametz, Anagyris, Buxus deaurata & Lycium. Cajous, Cardomomus-Baum/ Cedrus, Chermes-Baum/ Cistus, Corallenbaum/ Cotinus, Cypressen. Feigenbaum. Gelsomin, Genester/ Gossypium, Granaten/grün Ebenholtz/ Guaiacum. Hypericon-Bäumlein. Johannisbrod/ Judasbaum/ Jujubæ. Kappern. Laderus, Laurus, Cerasus, Ledum. Lorbeerbaum/ Lotus. Mastixbaum/ Monat-Muscaten-gelb-und zwiefärbige Rosen/ Morynga, Myrtenbaum. Oleander/ Olivenbaum/ zahm und wild Opuntia. Palmbaum major & minor, Phyllirea, Pomerantzenbaum/ Limoni, Citroni, Adams-Aepffel. Spiræa Theophrasti, Styraxbaum/ Sycomorus; Tamarindus, Terpentinbaum. Zuckerrohr/ und andere dergleichen mehr.

Diesen nach werden in der Ordnung folgen etliche Stauden-Gewächse/ die auch in den Blumen-Garten gehören/ aber den Winter über heraus bleiben; als grosse Buchsbaum/ Clematis, Colutea, doppelte Kirschen/ Pfersich und Heidelbeer/ Laureola sempervirens, Periclymenum, Rhus Sumach, Rosenstauden/ Schneeballen/ Seidelbast/ Syringa alba & cœrulea, Viburnum. Die Garten-Gewächse/ die man im Winter einsetzen muß/ werden hernach auch in gleicher Ordnung/ wann die Bäume und Stauden beschrieben sind/ folgen.

Cap. XX.

Acacia, Agnus castus und Alaternus.

Acacia, ist ein fremdes in Egypten gewöhnliches Gewächs/ P. Ferarrius beschreibt es/ daß es eine lange dicke Wurtzen habe/ unter sich in viel Wurtzeln eingetheilt/ die Rinden sey bleich/ die Aeste hoch/ zähe und nicht leicht zu brechen/ haben Dornstacheln/ die Blätter seyen grün/ und gleich gegen einander/ die sich frühe öffnen/ und Abend wieder zuschliessen; zwischen den Dörnern bringen sie ihre Blumen zweymal/ sowol im Frühling als im Herbst/ die anfangs rundlich scheinen/ in der Grösse einer Kirschen/ erstlich grün hernach gelblicht/ bald darauf bleich/ haben aus ihren länglichten Kelchlein subtile Fäserlein/ deren Spitzen gelblicht sind/ stehen viel Blumen beysammen/ und haben einen starcken Geruch/ wie gelber Veyel.

Aus den Blumen kommen Schöttlein/ die erstlich grün/ krumm gebogen/ hernach schwartz sind/ Fingers-lang/ und Daumens-dick/ und wo der Saame liegt/ etwas höckericht; der Saame ist Anfangs grün/ darnach eysengrau/ zusammen gedruckt/ hart und unordentlich/ schier wie eine Erbse/ wann man ihn käuet/ hat er einen Knobloch-Geruch; bedarff guten fetten Grund/ Versicherung vor den Nordwinden/ gute Wässerung und Sonnenschein; muß nicht allein von dürren Aesten/ sondern auch von den überflüssigen Beysätzen und Zweigen geläutert/ und nicht zu dick gelassen werden.

Aus dem zeitigen Saamen wird ein schwartzer Safft ausgepresset/ von dem unzeitigẽ aber soll er besser seyn/ der ist röthlicht/ mit bleichen vermischt/ eines guten Geruchs; wird aber selten zu uns gebracht/ und wird bey unsern Apotheckern der gemeine Schlehen-Safft an statt dessen gebraucht; daher auch die Acacia Egyptische Schlehen von etlichen Gärtnern/ auch wegen der Stacheln/ genennet wird.

Agnus castus, Vitex, wird von den Teutschen Schaafmüllen genañt/ wird in wenigen Gärten gefunden/ und nur in Geschirren erhalten/ und den Winter in der Einsetzstuben durchgebracht/ ist ein zimlich ästiges Gewächs; die Blätter sind in fünff oder mehr Theil als Finger zerspalten/ unten Aschenfarb/ und oben dunckelgrün; im Junio blühet er Purpurfarb/ oder Lavendelblühefarb/ bisweilen auch weiß/ darauf erfolgen schwärtzlichte Körner/ in der Grösse wie der Coriander/ wirfft alle Winter die Blätter ab/ und treibet im Frühling von neuem/ wird durch Beyschösse/ auch abgebrochene Zweige/ vermehrt. Ist kalter Natur/ daher sein Decoctum oder die Blätter untergelegt/ der Unkeuschheit widerstehen sollen; die Blühe ist ähericht/ und viel aneinander/ wie der Lavendel oder Spica.

Alaternus, ist der Phyllirea fast gleich/ daher sie der Holländische Gärtner selbst miteinander verwirret/ diese aber hat kleinere und schwärtzere Blätter/ sind auch mehrerley Geschlecht; wir wollen allein bey der ersten Art des Clusii verbleiben/ daß ist ein Baum mit langen Aesten/ welche nicht gar zu dick sind/ und sich weit ausbreiten/ sind aber zähe/ lassen sich leicht biegen/ ihre äusserste Rinden ist weisgrün/ unter welcher noch ein gelbes Häutlein ist/ so das Holtz umgiebet; die Blätter sind zimlich dick/ rings herum ein wenig geschartet und schwartzlecht/ eines wiederwärtigen und bittern Geschmacks; neben dem Ursprung der Blätter erscheinen hübsche grünbleiche Blümlein/ wie fast an den Oliven/ die Traubenweise beyeinander stehen/ an langen Stielen hangende/ blühen im Frühling/ und offt auch noch im Winter.

Clusius schreibt/ er habe keine Frucht daran gesehen/ weiß auch nicht/ zu was sie in der Artzney dienlich sind; allein er habe von den Portugiesen gehört/ daß die Fischer die Rinden dieses Baums im Wasser sieden/ und ihre Netze damit hellroth färben/ und daß die Färber aus den gesottenen Spänen dieses bleichen Holtzes/ eine schwartzblaue Farbe damit geben können.

Sie werden von dem aus warmen Ländern hergebrachten Saamen/ oder von Jährigen Zweigen/ daran etwas altes Holtzes ist/ durch Einlegung/ auch durch ihre selbst unten austreibende Beysätze/ fortgepflantzet; können die Kälte nicht erdulden/ und müssen ins Winterhaus gebracht seyn.

Cap. XXI.

Alcæa arborescens, Aquifolium, Arbor mollis, Arbor tristis, Arbutus und Acedarac.

Alcæa arborescens, Ketmia oder Syrischer Pappelbaum/ ist von unterschiedenen Farben/ weiß/ Pfersichblühe-Leibfarb/ gesprengt und roth/ blüht im Anfang des Septembris/ kommt so wol vom Saamen/ als vom Einlegen/ treibt auch von der Wurtzen Nebenschoß/ dardurch er vermehret wird/ wirfft seine Blätter im Winter ab/ und verneuret sich im Frühling/ der Stamm ist holtzigt und Aschenfarb/ der sich in knodichte Aeste zertheilet / liebt schattichte Ort/ und will nicht viel Sonnen haben / die Blätter sind obenher grün / und unten bleich ; die Blumen haben inwendig gelbe Zäserlein mit weissen Putzen / er liebet fettes Begiessen/ sonst bleibt er klein; auch ist noch ein Art die Dodonæus Subdariffa nennet/ die hat drey spitzige zerkerbte Blätter/ die Blum ist weiß und inwendig schwartz im Grunde.

Und weil die Ketmia selten zeitigen Saamen bringet/ wird sie von den Nebenschössen/ die bey der Wurtzel ausschlagen/ vermehret; man kan auch die jungen Zweiglein/ dabey ein wenig altes Holtz ist/ abschneiden/ und in ein Geschirr in Schatten setzen/ und wol bespritzen/ also lässet mans 8. oder 10. Wochen bleiben/ und muß ihn vor dem Augusto nicht an die Sonnen bringen/ werden auch vor drey Jahren nicht umgesetzt: wann sie fünffjährig worden/ mögen sie hernach den Winter wol gedulden ; ihr Saame wird allein bey heissen warmen Sommer-Zeiten (sonsten selten) gantz zeitig.

Aquifolium oder Agrifolium, Stechpalmen/ oder Walddistel/ wächst gern an Waldichten und kalten Orten/ ist mehr unter die Stauden/ als unter die Bäume zu rechnen/ die Blätter bleiben stets grün / vergleichen sich bey nahe den Lorbeerblättern/ ausser daß sie allenthalben Sinus und mit Stacheln um und um bewaffnete Ecken haben/ welche sie doch mit der Zeit verlieren/ hat einen ziemlichen dicken Stam/ mit einer glatten und grünen Rinden bekleidet/ die Aeste sind sehr zähe/ die Blumen sind weiß/ eines guten Geruchs/ daraus werden runde und rothe Beeren eines unlieblichen Geschmacks/ inwendig mit einem weissen Kern; aus der Rinden wird Vogelleim von den Jägern gemacht/ wie Petrus Pena und Matth. de Lobel in ihren Adversariis fol. 431. bezeugen/ der soll (wie sie melden) den von den eychenen Misteln gemachten Leim weit übertreffen. Man vergräbt die abgeschelte Rinden/ mit den Blättern in die Erden/ an einem feuchten Ort/ bis an den zwölfften Tage/ alsdann wann sie verfault sind/ wird sie zerstossen / in reinem Wasser gewaschen/ was zähe und schleimicht bleibt/ wird für Vogelleim gebraucht ; wann man in diese Stauden/ weil sie noch jung und säfftig sind/ weisse Rosen peltzet / werden sie grünlecht die Zweige dieses Baums über die Thür gehenckt/ oder unter die Fenster/ sollen ein Amuletum wider den Donner seyn; die Wurtzel ist sehr holtzig.

Er nimmt in guter/ schlechter/ feuchter und trockener Erden vorlieb / so wol im Schatten/ als an der Sonne/ wann er einmal eingewurtzelt ist/ blühet er alle Sommer / und gibt auch reiffen Saamen in seinen Beeren/ achtet des Frostes nicht/ wo er einmal gewohnet hat.

Theils wollen / er sey warmer und feuchter / etliche aber/ als Dodonæus, meinen/ er sey warmer und trockener Complexion, und einer subtilen Substanz; mit dem Decocto von der Wurtzen werden die verrenckten Glieder / so eine Härten bekommen haben/ nützlich gebähet/ und die zerbrochene Gebeine wieder befestet und zusamm gelettet ; die Blätter sollen gut seyn wider die Husten und das Seitenstechen/ wann mans pulvert/ und mit Huflattich-Wasser einnimmet. Dodonæus meldet/ die Beer seyen gut wider die Colica, und sagt/ man habe erfahren/ daß dieser Beeren 10. oder 12. eingenommen/ den groben Schleim und Phlegma durch den Stulgang austreiben; die zerstossene Rinden der Wurtzel dienet (nach Lobelii Zeugnis) aufgelegt/ allein oder mit andern vermischet/ wider den Bruch; in die Gärten müssen sie durch die Beer oder den Saamen gebracht seyn/ solche weichet man erstlich in nassen Sand/ und säet sie in Furchen im April/ der Saame ligt ein gantzes Jahr / ehe er auskeimet/ man kan sie auch durch Einlegen fortbringen; wañ man Hacken daraus macht/ legt man sie einen Schuch weit voneinander; es sind dreyerley Arten/ (wie der Holländische Gärtner schreibet) theils mit glatten/ theils mit rauhen/ und theils mit vergüldten oder scheckichten Blättern/ man kan sie auch wol ablactiren / und also seine Bäumlein ziegeln.

Arbor mollis, von andern Lentiscus Peruviana genannt/ weil er in diesem Königreich in den Thälern und ebenen Feldern häuffig wächset/ hat Blätter wie der Therebinthus und Mastixbaum/ aber kleiner / etwas zerkerbt / schwartzgrünlicht / eines scharffen Pfeffer-Geschmacks/ wann man sie käuet/ die abgerissen einen zähen und weißlichten Milch-Safft von sich geben / der wolriechend ist/ geben zerdruckt einen Geruch fast wie Fenchel/ treibt träublecht zusammen gesetzte rothfärbige Beerlein / Oelhafftig / aus welcher mit Wasser gesottenen Frucht / Wein / Essig und Hönig gemacht wird / ist daher dieser Baum bey den Indianern in grossem Ansehen; die Blühe / wie P. Mandirola schreibt/ soll weißfärbig/ etliche wollen weißgelblicht/ zusammen gedrungen/ fast wie ein Trauben anzusehen seyn / einer Spannen-lang/ mit etlichen Zäserlein darinnen/ die etwas röthlicht scheinen/ wie im Saffran / und von den Aesten herunter hangen / und vom Monat Augusti an / bis in den October / eine angenehme Lieblichkeit von sich geben.

Lobelius in einem eigenen Büchlein / welches er von dem Balsam schreibet / will / daß dieses Baums Gerten/ Frucht und Safft / an statt des Indianischen Balsams / sollen gebraucht werden ; er fordert warme Lufft und guten fetten Grund/ den man ihm (wo nicht Jährlich) doch allzeit auf das andere Jahr verneuren muß/ die dürren Aeste/ soll man fleissig abschneiden/ man legt zwar Aestlein ein davon/ bekleiben aber sehr spat / und wie P. Ferrarius schreibt/ erst im dritten Jahr/ muß ihnen mit Begiessen wol fortgeholffen werden. Daher

am besten / wann man Beyschößling mit ein wenig Wurtzen haben/ und sie also fortpflantzen kan.

Arbor tristis, wie ihn Hugo von Linschotten nennet/ wächset um Goa und Malacca, und an etlichen andern Orten/ dahin er von den Portugesen gepflantzet worden. Die Indianer nennen ihn Parisatico, und erzehlen diese Geschicht davon: Ein Edelmann von erstgedachtem Namen/ hatte eine schöne Tochter/ in welche sich sein Sohn verliebte/ nachdem er aber seinen Willen mit ihr gehabt/ verlässt er sie/ und hängt sich an ein andere Jungfrau/ weßwegen sich diese aus Verzweiflung selbst ums Leben brachte/ und nachdem sie/ dem Lands-Gebrauch nach/ zu Aschen verbrennet worden/ sey aus derselben Aschen dieser Baum gewachsen. (so unter die Poëtischen Metamorphoses zu setzen.) Man hat sich vielfältig unterstanden/ vermittels des Saamens/ diesen Baum in Portugall und Niederland zu pflantzen/ hat aber nirgends bekleiben wollen. Er wird der traurige und betrübte Baum genannt/ weil er allein zu Nachts/ und niemals bey Tage blühet/ und solches das gantze Jahr durch/ so bald die Sonne untergangen/ kommen die Blumen an den Aesten überall herfür/ daß der Geruch und das Gesicht ein grosses Vergnügen darob empfinden/ hingegen/ so bald die Sonne aufgehet/ fallen alle Blumen auf die Erden/ und schliessen sich die Blätter solcher Gestalt/ daß man meynen solte/ der Baum würde gleich verderben/ es währet aber nur bis auf folgenden Abend. Er ist so groß als ein Pflaumenbaum/ wird gemeiniglich bey den Häusern geflantzet/ zur Lust und zum Geruch/ von denen Wurtzeln an schiessen die Aeste zur Seiten aus/ welche ihre Nacht-Blühe tragen: Dieser Baum wächset gar geschwinde/ und ein abgerissener und eingesetzter Zweige/ wird alsobald wurtzeln/ und in wenigen Tagen blühen; die Blühe ist gleich wie die Pomerantzen-Blühe/ die wird an statt des Saffrans zum Kochen und Färben gebraucht; man sagt/ das aus dieser Blühe distillirte und gebrannte Wasser sey ein gutes Augen-Wasser. Dis ist ex Relationibus Curiosis Hamburgi Anno 1681. editis.

Arbutus, Meerkirschbaum/ Frantzösisch Arbousier, ist dem Lorbeerbaum an Gestalt und Blättern nicht viel ungleich/ diese Blätter aber sind dicker und bleicher/ rings herum wie eine Säge zerkerbt/ in der Mitte mit einer rothen Adern durchschnitten/ allzeit grünend; der Stamm ist mit einer röthlichen/ rauhen und schuppichten Rinden überzogen/ aus welchem viel dickere und glättere Aeste übersich heraus wachsen. Im Julio und Augusto blüht er weiß/ und gegen der Sonnen etwas röthlicht/ wie das Lilium Convallium formirt häuffig beysammen/ aus dem eine runde/ dicke Frucht folget/ in der Grösse wie die Escheritzen/ die Anfangs grün/ endlich gelb und roth wird/ sind rauh anzugreiffen/ und haben keinen Kern/ wie die Erdbeeren/ aber in der Mitten haben sie ein Sämlein/ nicht viel grösser als ein Hirsbrey/ sind aber etwas unschmackhafft und herb/ greiffen auch den Mund etwan an mit ihrer Schärffe/ die Troschein/ Zaritzer und Kranwets-Vögel fressen sie gern/ und werden häuffig in den Schlingen und Tennen damit gefangen und geädert. In den wäldichten hohen Orten und Hügeln wächst er am liebsten.

Die Frucht ist weder dem Magen noch dem Haubt tauglich/ doch zeucht sie zusammen/ stärcket und macht dicke. Das aus den Blättern und Blumen distillirte Wasser mit dem gepulverten Creutzbein aus des Hirschen Hertz/ vermischt/ dienet/ nach etlicher Zeugnis/ (wie Castor Durantes schreibt) wider die Pestilentz/ und sonderlich/ ehe sich die Kranckheit hart eingelassen. Welches Vermögen dann auch der davon gesottenen Brühe und pulverisirten Blättern zugeschrieben wird. Das dürre Laub wird von den Weißgerbern zu den Fellen gebraucht. In den Morgenländern wachsen sie/ nach Plinii Zeugnis/ sehr hoch.

Diese Bäume werden von dem Saamen (wann man ihn haben kan) mehr aber durch Einlegen oder jungen Schößling erzeugt/ in Scherben erhalten/ und Winters eingesetzt.

Azedarac, von dem Spanier Arbor del Parayso, sonst auch Fraxinus flore cœruleo, von dem Holländischen Königl. Gärtner aber der weisse Lotus-Baum genennet/ wächst in den Morgenländern/ sonderlich um Tripoli, in grosser Menge/ und wird daselbst ein grosser Baum/ bey uns wird er nicht viel höher als ein Mann/ in Niederland wird der Saame meistens aus Virginien gebracht/ der Stamm ist graufärbig/ hat Blätter wie der Eschenbaum/ aber schöner und lieblicher grün/ Paarweis besetzt/ und treibt lange Schossen/ der Winter entlaubet ihn/ und der May bekleydet ihn wiederum/ im Junio bringt er schöne gestirnte blaulichte/ oder braunlichte Blumen/ mit langen Stielen/ Traubenweis beysammen hangende/ haben einen guten Geruch/ darauf folgen im Herbst die länglichten/ erstlich grünen/ hernach aber weissen Beer/ die aber unangenehm und übelriechend sind/ die bleiben den gantzen Winter über am Baum hangen; in den Beeren ist ein sechseckichter Stein/ und in demselbigen ein länglichtes Kernlein/ das soll vergifftet seyn/ also daß ihn kein Vogel angreifft/ sollen ingleichen die Hunde davon sterben/ wächst auch in Welschland/ und machen die alten Mütterlein (wie Tabernæmontanus bezeuget) Pater noster daraus; seine Vermehrung geschicht durch den Saamen/ und durch gespaltene Töpfe.

Cap. XXII.

Bohnenbaum / Anagyris, Boramez, Buxus deaurata und Lycium.

Bohnenbaum/ Anagyris oder Laburnum, wächset in Italia/ sonderlich in Apulia, wie auch in Franckreich und Hispanien/ bey uns muß er über Winter eingesetzt und vor der Kälte verwahret werden/ ist von zweyerley Art/ der erste ist ein Strauch/ kan aber durch Fleiß des Gärtners zu einem Baum erwachsen; hat gelbschwartze Rinden und bleiches Holtz; die Blätter sind drey und drey zusammen gesetzt/ oben grün und

unten grau/ langlecht und zugespitzt/ ist eines widerwärtigen/ üblen und stinckenden Geruchs.

Es ist aber noch eine Art/ die nicht stincket/ diese hat etwas breitere und rundlichte/ das andere aber schmale Blätter/ hat ein Holtz auswendig gelblicht/ inwendig im Marckt schwartz/ wie das Frantzosen-Holtz/ und dermassen hart/ daß auch das schärffeste Eysen davon stumpff wird/ blühen beede im Majo und Junio/ und tragen Goldfarbe Blumen; nach der Blühe folgen Schötlein Fingers lang und Daumens breit/ in welchen drey oder vier Bohnen liegen/ die sind erstlich weiß/ darnach Purpurfärbig/ und endlich blauschwartz/ geformt schier wie eine Nieren/ wird von den Neben-schößlein/ wie auch von dem Saamen/ fortgeziegelt.

Herr Stromer in seiner Horticulturâ Laurenbergianâ schreibt/ er möge die Winters-Kälte wol leiden/ im Sommer aber verlange er bißweilen frisches Wasser.

Die Blätter eines Quintels schwehr in süssem Wein getruncken/ befördern/ nach Dioscoridis Meynung/ die Geburt und Menses, und machen den schweren Athem und Kopffwehe leichter; der Saame gegessen/ erweckt ein starckes Würgen und Brechen/ deßwegen er zu meiden.

Der aus der Wurtzen gepresste Safft zertheilet/ vertreibt und zeitiget; die zerstossene Blätter aufgelegt/ gegen die Geschwulst; das Holtz gibt gute Bögen zum Schiessen/ wird auch wegen seiner Schwärtze bißweilen für Ebenholtz verkaufft.



Boramez, wächst in Tartaria, in der Landschafft Zanolha, da die Inwohner einen Kern/ wie die Melon-Kerne/ doch ein wenig länger/ aussäen/ daraus erwächst ein Kraut wie ein Lamm/ dem es mit Füssen/ Haupt/ Ohren und Wollen gleichet; die Woll ist zart und rein/ davon macht man Hauben/ wie bey uns aus der Baumwollen/ das Fleisch gleichet den Krebsen/ ist süß und sehr wohlgeschmack/ und wann man darein schneidet/ laufft Blut/ oder ein rother Safft daraus. Das Kraut treibet einen hohen Stengel/ und stehet an des Lamms Nabel/ und bleibt so lang es ein grünes Kraut herum zu verzehren hat; wann solches vergangen/ so welcket und erstirbt diß Frucht-Thier/ (wie sie von Herrn Harsdörffer in delit. Math & Phys. T. 3. p. 10. quæst. 40. genennet wird) der Wolf trachtet dieser Frucht sehr nach/ und frisst es lieber als nichts anders. Wiewol nun dieses bey uns unbekandt/ halte ich doch/ wann es zu bekommen wäre/ es sollte in unsern Ländern auch wol gedeyen. Andere wollen/ es sey eine Art eines rauhen härichten Kürbis-Geschlechts/ und sey eine Fabel/ daß es Gras fresse/ sondern werde solches vielmehr von seinem Schatten und Blättern verdorret/ also daß der Platz unter diesem Gewächse kahl bleibe; unter welchen auch ist Herr de Verulam in Histor. naturali. Experim. 609.

Herr Erasmus Francisci in seinem Ost- und West-Indianischen Lustgarten schreibt also davon: In der Europäischen Tartarey/ zwischen den Strömen Don und Wolga, um die Gegend Samara, grünet ein Gewächse/ so einen zimlichen starcken Stengel bekommt/ oben wächset eine Frucht/ die/ dem äussern Ansehen nach/ wie ein Lamm gestaltet/ von den Reussen Boramez genannt wird. Der Stengel an diesem Gewächse/ ist an statt des Nabels/ auf welchem es sich rings herum wenden kan/ zu welcher Seiten es sich nun wendet/ verdorret das umstehende Gras. Wann die Frucht reiff wird/ beginnet der Stengel zu vertrocknen/ die Frucht aber ein rauhes Fell zu bekommen/ gleich einem Lamm/ welches nachmals gegerbet/ und zum Gebrauch bereitet wird; hat sehr zarte und rauhe Wolle. Die Wölffe allein/ sonst kein ander Thier/ stehen dieser Frucht nach. Das Fleisch ist eines gar süssen Geschmacks/ und gleichet der Krebsen Fleisch. Wann diese Frucht geschnitten wird/ fleust ein rother Safft aus dem Schnitt.

Ein Fell von einem solchen Lamm/ so in der Grösse eines Kaninichen/ davon die Wolle eines halben Fingers lang/ wie auch dergleichen schon gesponnene Wolle und Garn/ kan man zu Amsterdam/ in eines Apothekers Johann Schwammerkams Kunst-Kammer zu sehen bekommen/ und daraus des vielleicht entstandenen Zweifels/ ob es auch wahr seyn möge/ sich entledigen. Und Loy Guyon in seinen diverses Lecons meldet von diesem Borametz folgendes: Certes cecy sembleroit estre chose controuvèe, s'il n'y avoit plusieurs hommes de Nom & d'autoritè, qui asseurent estre Chose Veritable, comme de Moscovites, Poloniens & Valachiens, qui ont estéz sur les Lieux, qui l' ont asseurez aux François, qui accompagnerent Henry le troisieme en Pologne.

Buxus deaurata arborescens, vergüldter Buchsbaum/ davon der Holländische Gärtner schreibt/ es sey eine Art von Buchsbaum mit grossen Blättern/ die haben das Ansehen/ als ob sie verguldet wären/ weil alle Blätter mit einem gelben Rand eingefasst sind/ welches gar schön stehet; wird wie der ander Buchsbaum durch Zerreissung der Wurtzen und von eingesteckten Zweigen vermehret. Daraus kan man/ durch des Gärtners Geschicklichkeit/ Kronen/ Kugeln/ und allerley artliche Sachen formiren/ ist dieser Zeit bey uns noch unbekandt.

Es ist noch ein andere Art/ so um Narbona in Franckreich wächst/ welches für das Lycium oder Buchsdorn gehalten wird/ hat feiste dicke Blätter wie der Buchs-Baum/ wächst nicht gar hoch/ hat eine bleiche Rinden/ und eine Frucht/ wie der Pfeffer/ schwarz/ und ist mit scharffen langen Dornen besetzt/ wächst auch in Italiâ, ist aber ein

wenig

wenig von dem andern unterschieden. Es wird aus der Wurtzen / Aestlein und Beeren ein Safft gepreßt / der in der Artzney zu vielen Sachen gebraucht wird; bedarff keinen absonderlich guten Grund / sondern nimmt auch mit schlechten vorlieb / muß aber des Winters eingesetzt werden.

Cap. XXIII.

Vom Cajoo, Cardomom-Baum / Celaster, Cedernbaum / Chermes und Cistus.

Cajous, dessen gedenckt P. Ferrarius lib. 3. cap. 12. hat erstlich in seinem Räumen ausgetrieben / einen kleinen und unvollkommenen Schub / man hofft / er soll wie ein Granatenbaum werden / die Frucht davon ist wie ein Hasen-Nieren Aschenfarb / so sich auff roth ziehet / in ein Geschirr mit guter Erden gesetzt im Mertzen / schlägt er im May aus / und im September wird er vier Finger hoch / hat fast Blätter wie Laurus Regia, aber etwas kleiner / will Lufft / Sonnenschein uñ Wässerung / auch Verwahrung vor der Kälte / hat Blumen an Farb und Gattung wie die Pomerantzen-Blühe / aber gefüllter und nicht so wolriechend; die Frucht ist gleich einem grossen Apffel / gelber Farb / oder liechtroth / eines guten Geruchs / schwämmicht und voll süsses und zusammziehendes Geschmacks.

Tabernæmontanus nennets Elephantlaus / und sagt es werde von etlichen unter die Anacarden gerechnet / unten an der Frucht kommt eine Nuß herfür / von der vorhin gemeldet / mit einer doppelten Rinden umgeben / zwischen welchen eine schwamichte Materi ist / voll Oeles / welches gar hitzig sey / inwendig ist ein weisser / süsser / lieblicher Kern / der zu essen bequem ist / und die Natur stärcket.

Von dem Cardomombaum hab ich dieses aus dem Königlichen Holländischen Gärtner entlehnet: Man findet / sagt er fol. 69 vier Sorten dieses Baums / grosse und kleine / so wol Indianische als Africanische Cardomomen. Der grosse Indianische erreicht gemeiniglich eine Höhe von 5. Schuhen / hat breitere Blätter als der kleine / von einer angenehmen grünen Farb / das Blat hat eine rechte durchgehende Ader / mit vielen zwerch-Aederlein durchstrichen / stehen in keiner Ordnung / sondern kommen bald auf einer / bald auf der andern Seiten des Zweigleins heraus; die Zweige sind glatt mit Knöpfflein / aus welchen Blumen wie die Hyacinthen nacheinander ausblühen / weißfärbig und wolriechend / mit einem Purpurfärbigen Saume gezieret.

Der kleine Indianische Cardomombaum wächst nicht höher als 3. Schuhe / die Zweige sind glatt und knöpffigt / inwendig mit einer schwämmichten Materi erfüllt / daran viel lange schmale Blätter / die vornen aus sich ins Runde geben; wann man sie zerdruckt oder reibt / geben sie einen guten Geruch von sich. Aus der Wurtzen sprossen ein oder zwey grüne Klümplein / die sich öffnen und unterschiedliche Blumen gelb und weiß zusammen gemengt zeigen / so einen lieblichen Geruch haben; das Knöpflein / wann es will zeitigen / wird gelblicht / darinnen man den Saamen findet / welcher anfangs / weil er noch jung ist / weiß und auf eine zierliche Weise mit Purpurflecken gezieret / wann er aber dürr worden / hat er seine gewöhnliche Farbe / wie er zu uns heraus gebracht wird.

Der grosse Africanische Cardomomusbaum wächset nicht höher als 6. 7. und selten 8. Schuhe hoch / siehet fast den Ribesel- oder Johannesbeer-Bäumlein gleich / und ihr Saamen ist in dreyeckichten Hülslein verschlossen / das Holtz ist nicht sehr hart / ist auswendig Aschengrau / und inwendig weiß. Der kleine Africanische Baum kommt in allen mit dem grossen überein / ausser daß er selten höher wächset / als fünff oder sechs Schuhe; Blätter und Blumen sind auch gleich von einer Farbe / aber viel kleiner.

Die ersten zwo Sorten können in diesen Provintzen keines weges lang erhalten oder fortgepflantzt werden; aber die zwo andern aus Africa (deren Frucht in der Apothecken bekandt ist) sind härter von Art / sonderlich / wann sie schon Fingers-dick zu uns überbracht werden; sie können aber nicht allzuviel Wasser ertragen / müssen deshalben / so wol im Sommer / als im Herbst / Winter und Frühling trocken gehalten / und vor allen Winden und kalter Lufft beschirmet werden. Müssen zeitlich und schon im halben September ins Hause gebracht / und in einen guten Platz gegen Süden gesetzt werden / muß man den Ofen einheitzen / erstlich um den andern Tag / darnach täglich / und auch / nachdem das Wetter kalt ist / zwey- oder dreymalen des Tages. Und man muß sie / den gantzen Winter durch / nicht mehr dann ein- oder zweymal von oben her mit ein wenig lau-gemachtem Regenwasser bespritzen / aber nicht eher / als bis der Anfang des May eingetretten; wann warmes Wetter und ein angenehmer May-Regen zu hoffen / muß man sie an einem warmen sonnichten Ort bringen / und vor aller Kälte / insonderheit vor den Nachtfrost fürsichtiglich decken.

Celaster, Celasterbaum / dessen aus den Alten der einige Theophrastus, von den Modernis aber Clusius, D. Jonston, und die Niederländischen Gärtner gedencken / ist ein Bäumlein von einem harten Stamm / etwann Manns lang / die Aeste sind in der Jugend grün / und alt graulicht / haben viel oben sattgrüne / und unten liechtere / allzeit grünende gegeneinander gleichstehende Blätter / eines bitterlichen Geschmacks / an den äussersten Aestlein zwischen den Blättern wachsen kleine Stengel / die 5. oder 6. vier blättericht / gelbgrüne / wolriechende Blümlein bringen / welche sich aber spat und erst gegen dem Herbst eröffnen / bisweilen auch (nachdem der Winter) erst in dem folgenden Frühling / dañ kommt darauf im Junio eine Beer / wie an den Myrten / anfangs grün / hernach roth / und endlich Corallenfarb / wie an dem Spargel. Diese Beer bleibt bis zu Anfang des Augusti / denn runtzelt sich die Beer / und wird dunckelfärbig und ablänglicht / hat inwendig einen einigen dreyeckichten Kern / schier wie die Weinbeerkörnlein / mit einer harten Schelffen / und darinnen ein weisses Nuß-ähnliches Fleisch / mit einem Saffrangelben Häutlein überzogen / wird aber / wann ein harter Winter ist / gar selten zeitig.

Der

Der Königliche Hovenier fol. 43. sagt: Es seyen zweyerley Geschlechte/eines mit länglichten/ davon wir itzt aus Herrn Jonston Meldung gethan/ und eines mit rundlichten Blättern; es will dieser Baum einen gemeinen sandichten Grund/mit ein wenig zwey-jährigen Pferd-Mist und guter Erden/ die an der offnen Lufft unter dem Sonnenschein gelegen/ vermischt haben. Wird im Frühling von seinem Saamen/ auch sonst von seinen eingelegten Schößlingen/ dabey ein wenig altes Holtz ist/ fortgepflantzt/ sind sonst in allen wie der Alaternus zu halten.

Cederbaum/ Cedrus, allhier werden wir von dem Syrischen und Palästinischen grossen Cederbaum/der auf dem hohen Gebürge Libano wächset/ nicht handeln/ weil er in dieser Gegend nicht wächset/ sondern wir reden allein vom kleinen Oxy-Cedro, der auch von etlichen Cedrus Lycia genannt/ (und nicht der Baum des Lebens ist) bisweilen in unsern Gärten zu finden ist/der wächset gern auf den Gebürgen in Istria/ wird nicht hoch/ und sein Stamm kaum eines Arms-dick/ ist fast einer Wachholder-Stauden ähnlich; die zwischen den Fingern geriebene Blätter geben einen guten Geruch von sich. Die Beerlein aber sind röthlich/eines bittern Geschmacks/und nicht anmuthigen Geruchs; die Rinden ist auswendig rauch/ und wann sie noch jung/gelblicht und inwendig roth/sein Laub ist schier wie am Sevenbaum/ und gibt/ neben dem Holtz/ einen lieblichen Geruch/ einer hitzigen und trockenen Natur/ sie stärcken den Magen/ widerstehen der Husten/ lassen sich von dem Saamen leicht fortbringen/ müssen aber an Pfäle gebunden werden.

Chermes, Scharlach-Beer/Coccus Infectoria, Ilex coccifera, ist in Spanien und Franckreich um Narbone bekannt/ und mit grossem Fleiß gebauet; ist ein Art eines Eychenbaums/ oder vielmehr einer Stauden/ weil er nicht hoch wächst/ die Blätter sind gestaltet wie die Stechpalmen/ jedoch kleiner/ voller Stachel/ tragen auch kleine mit stachlichten Hülsen eingefaßte Eycheln/ und beynebens rothe hohle Beerlein/ darinnen man/ im Anfang des Sommers/ viel Würmlein findet/ die theuer verkaufft werden. Die Beerlein sind bitters Geschmacks/ und zusammenziehend/ vertrocknen ohn alles Beissen/ werden auch für eine Hertzstärckung gehalten/ und zur Confection Alkermes gebraucht/ ausserhalb die Körner gepulvert/ mit Essig vermischt/ und in die Wunden gethan/ stillen das Blut/ und heilen die verletzten Nerven/sind auch gut mit Myrhen in die Haupt-Wunden gethan.

Herr Eißholtz erzehlt/ daß ein solcher wolgewachsener Baum/ mit Arm-dicken Stammen/ mit der Wurtzen und Aesten übersich über 6. Fuß hoch/zu finden im Chur-Fürstlichen Garten zu Berlin/ habe aber weder Eychel noch Coccus-Beer getragen/und seyen allein seine stachlichte Blätter Sommer und Winter daran zu sehen.

Cistus, ist ein fremdes Gewächse/so gern in den Gebürgen/ an rauhen steinichten Orten/ sonderlich an dem Berg Apenino wächset; wird von den Botanicis in vielerley Arten eingetheilet/ wir haben meistens nur zweyerley Gattung/ darunter das eine mit rother Blühe wie die Feld-Rosen gestaltet/ das Männlein/ das andere hat weisse aber kleinere Blumen als das Weiblein/ hat runde haarichte und etwas weißlichte Blätter/ fast wie Salvia formirt/ sonderlich das Weiblein. Emanuel Schwertius stellet in seinem Blumen-Buch auch ein gelb-blühendes für.

Sind einer mittelmässigen/ doch zusammziehenden Natur. Die Blumen zerstossen/ und im herben Wein des Tages zweymal getruncken/ stillet die rothe Ruhr und alle Bauchflüsse. Blätter und Blumen zu einer Salben gemacht/heilen die Zittrach-Geschwär/ist auch das daraus gebrannte Wasser zu allen diesen bequemlich. Sie werden von dem kleinen Pilsen-oder Mahenformigen rothschwartzen Saamen erstlich gebauet/und wann sie drey oder vier Blätter bekommen/ versetzet man sie in die Töpffe. Der Saame kommt aus Virginien in Portugall/ und von dannen zu uns/ muß beygesetzt/ und vor des Winters Kälte versichert werden. Wird am besten/ durch Zerreissung der Stöcke/ vermehrt. Auch durch die Beysätzling/ die unten etwas geschehlt/ und mit guter Erden beschüttet werden. Sie leben über zehen oder zwölff Jahr schwerlich in unsern Landen.

Cap. XXIV.

Vom Contrayerva, Corallen-Baum/ Contino und Cypressen.

Radix Contrayerva ist vor wenig Jahren aus Peru in Europa komen/ ist dem Cypero oder wilden Galgant an Gestalt sehr ähnlich/ daher sie auch vom Bauhino, Cyperus longus odorus Peruanus genennet wird/ ist (wie D. Peter Nyland in seinem Kräuter-Buch im zwölfften Theil cap. 42. schreibet) hizig im andern Grad/ hat diese sonderbare Tugend den Schweiß zu treiben/ und den Gifft den Würmen/ der Pest/ allen hitzigen gifftigen Fiebern/ und den Kinds-Blattern zu widerstehen; man nimmt der gepulverten Wurtzen ein halbes/ oder ein gantzes Quintlein/ und gibts in einem bequemen Vehiculo ein. Monardes schreibet/daß dieser Wurtzen Pulver/im weissen Wein eingenommen/ sey dienlich wider allerhand Gifft/ und ein probirtes Remedium, (ausser wider das Sublimat, so allein durch getrunckene Milch kan curirt werden) und treib es entweder durch Erbrechen/ oder Schweiß/ sey auch bewährt wider die Liebes-Tränck/ und treibe allerhand Thier und Würme aus dem Leib; das Pulver davon eingenommen/ die Wurtzen gekostet/ hat einen würtzhafften Geschmack/ mit einer Schärffen vermischt; die Wurtzen werden aus der Peruanischen Provintz Charcis zu uns hergebracht/ hat Wurtzen radicibus Iridis fast ähnlich/ ausser daß sie kleiner sind/ und riechen wie ein Feigenblat.

Corallen-Baum/ Arbor Corallii, kommt aus America/ wird erstlich von dem Saamen/ der einer Fasolen sehr gleich/ aber einer gläntzenden und rothen Corallen-Farb ist/ angebauet. Fordert in seinem Geschirr eine gute und fette Erden. Der erste ist zu Rom von Tobia Aldini, nach P. Ferrari Zeugnis/angebauet worden/ hat etliche Stämmlein/ den mittlern aber am dickesten/ habe in zweyen Jahren drey Finger dick getrieben/un sey zimlich hoch worden; die noch junge Rinden

den ist glatt und grünlicht; wann sie älter wird/ sieht sie rauhlicht und weißlich aus / wie die an dem Feigenbaum/ hat fast Blätter wie der Arbor Judæ, ausser/ daß sie vornen etwas spitzig sind/ zur selbigen Zeit aber hat sie noch nicht geblühet/ ist mit kleinen kurtzen und weißlichten Stacheln bewaffnet/ will gute Wässerung und Sonnenschein/ auch vor der Kälte verwahret seyn. Die Blühe soll Corallenroth seyn.

Es ist noch eine andere Art/ die sich in unsern Gärten findet/ auch Arbuscula Corallii, und von etlichen Stichnodendron genannt/ an welchem der Stamm anfangs grün / werde aber mit der Zeit runtzlicht und weißlicht/ ist ohne Dorn/ die Aeste aber bleiben immerfort grün/ hat schmale/ lange/ nicht zerkerbte Blätter/ einer schönen grünen Farb / und lind im Angriff/ die Blühe kommt im Anfang des Sommers herfür/ und währet den gantzen Sommer durch/ hat fünff weisse/ schmale und spitzige Blätlein/ und in der Mitte ein gelbes Pötzlein / aus welcher eine Corallenfärbige runde Frucht wächset / in der Grösse einer grossen Erbsen/ und rothgleissend/ einer Corallen ähnlich; inwendig sind gelbe breite Körnlein/ welches der Saame ist/ die Frucht fortzupflantzen/ muß es im Winter eingesetzt werden / im Keller oder einem trockenen lüfftigen Gewölb / doch daß es nicht zu nahe an die Mauren komme. Es behält zwar den Winter durch seine Blätter/ welche aber im Frühling/ wann es wieder herfür getragen wird/ abfallen / oder herab gethan werden müssen. Es erlangt kein hohes Alter/ weil es gemeiniglich im Winter verdirbt/ darum man vom Saamen immer was junges zeugen muß. Liebet einen mittelmässigen nicht allzu feisten Grunde/ sonst versochet es/ und verdirbt.

Cotinus, oder **Coccygria**, gelb Bresilgenbaum / ist eine zimlich - nidere Stauden/ soll aber um Trident / Verona/ und auf den Appenninischen Gebürge häuffig wachsen / die Farb der Rinden ihres Stammes ist schwärtzlich/ in sehr viel röthlichte Zweiglein abgetheilet/ die Blätter sind feste/ dick und ädericht (wie Tabernæmontanus schreibet) den Terebinth-Blätlein fast ähnlich/ ausser daß sie breiter und runder sind / hangen an langen und röthlichen Stielen/ und wachsen nur allein an den schmalen Zweiglein / riechen etlicher massen wie der Mastixbaum / sind eines guten und zusammziehenden Geschmacks/ an Ende des Sommers gewinnen sie eine schöne röthlichte Farbe. Oben an dem Zweiglein erscheinen an einem schmalen und länglichten Stiel viel bleichgrüne/ Trauben-weise zusammgesetzte Blümlein; welche sich darnach in wollichte Büschlein austheilen/ in welchen man ein flaches Sämlein findet / schwartzroth wie die Linsen/ aber kleiner. Die Wurtzel ist hart und knollicht/ blühen im Majo und Junio. Das Holtz ist so gelb/ daß die Färber die Rinden von dem Stammen zu ihrer gelben Farbe gebrauchen / und die Leinwath und Zwirn damit schön gelb färben / wird auch zum Leder-gerben gebraucht.

Bey uns wird sie in Kästen und grossen Geschirren erhalten/ und allzeit Winters beygesetzt / sie vermehret sich durch den Saamen/ durch Beyschösse / und durch angebundene Spalt-Töpffe

Sie hat ein zusammziehende und trocknende währende Krafft/ nach Mattholi Gezeugnis. Das Decoctum von den Blättern/ dienet wider des Mundes und der Zungen Fäule und Geschwär/ auch wann das Zäpffel abgefallen. Wer mehr davon wissen will/ der besehe Matthiolum.

Cypressen-Baum / Cupressus oder Cyparissus, wächst in der Insel Candia häuffig/ ist ein schöner/ gerader / und wie eine Pyramis geformter Baum / hat dem Sevenbaum fast gleiche / allzeit grüne Blätter / trägt/ wie Durantes schreibt/ des Jahrs dreymal seine Früchte/ fast gleich dem Lerchenbaum/ ohn daß sie grösser/ schöner und dichter sind. Aus dem Stamm träufft ein Hartz/ wiewol nicht häuffig/ das ist dem Terpentin an Eigenschafft und Kräfften gleich. Ist von zweyerley Gattungen / eines trägt Frücht/ das andere nicht; bey uns wird er meistens vom Saamen fortgebracht/ wiewol man ihn auch mit dem anhangenden doppelten Häselein leichter und eher fortbringen kan. Wird im April / wann die Kälte vorbey/ im leichten Grund gesäet / und bis er aufgegangen/ allzeit über den andern Tage begossen/ im starcken / feuchten/ oder laimichten Grund kommt er übel fort / und faulet meistens/ wann er schon aufgeht; seine Zweige wurtzeln niemals ein / wann sie eingesteckt werden/ treiben auch unten am Stammen niemals aus.

Herr Elsholtz schreibt zwar / man könne ihn durch abgebrochene und eingesteckte Zweiglein vermehren / wann sie Anfangs im Schatten gehalten werden/ so aber wider aller Authoren Meynung laufft / und auf der Probe bestehet.

Und ob sie zwar warmer Lufft mehr gewohnet sind/ als der kalten/ kan man sie doch in mittelmässiger temperirter Lufft auch wol erhalten; in der Erden / darein man sie säet / muß die Dung schon verzehrt / und in Erden verwandelt seyn. Der neue Mist ist ihnen so wol wegen übriger Hitz / als Anlaß zum Faulen/ schädlich. Der Saame wird zwey Finger hoch mit guter subtiler Erden bedeckt.

Wann der Saame aufgegangen / bedarff er des Giessens weiter nicht / es wäre dann gar dürres Wetter / muß offt umgehackt / und kein Unkraut dabey stehen; wann er also drey oder vier Jahr gestanden/ macht man anderthalb Schuhe tieffe und weite Gruben/ thut gute abgelegene Erden darzu/ und setzt ihn also ein / verwahrt ihn mit einem Pfahl / daß ihn der Wind nicht krümmen mag/ will man/ daß er in der Höhe wachse/ zwicket man die untersten Aeste/ weil sie noch zart und jung sind/ mit den Nägeln ab/ das Eysen leyden sie gar ungerne; will man ihn aber wie ein Pyramis wachsen lassen/ so muß er grössern Raum haben.

Der Saame wird im Frühling und Herbst abgenommen/ am besten ist er/ wann er schwer und vollkommen ist. Das Holtz ist gelbicht/ wolriechend/ währhafft und faulet nicht / wird auch von den Würmern nicht angegriffen / ist temperirter Natur/ zeucht zusammen ohn alle Schärffe/ vertrocknet ohne Hitz/ stärckt/ heilet und vertheilet. Der Rauch von seinem Holtz/ ist gut zu Infections - Zeiten/ von den Nüssen der Rauch vertreibt die Gelsen und Mucken.

Die Blätter dieses Baums gepülvert/ und mit ein wenig Myrrhen im süssen Wein getruncken/ dienen wider die Verstopffung des Harns; die pulverisirte Nüsse/ mit Wein genommen/ wider das Blutspeyen/ und andere Blutflüsse/ rothe Ruhr/ Engigkeit der Brust/ Keuchen und Husten/ heilet die Darmbrüche; die Blätter mit dürren Feigen gestossen / erweichen alle Verhär-

tungen / und verzehren das überflüssige Fleisch in der Nasen; die zerstossenen Blätter heilen alle Wunden; seine übrigen Tugenden mag man in den Kräuter-Büchern aufsuchen.

Cap. XXV.

Vom Feigen-Baum.

DEr Feigenbaum ist nunmehr in Teutschland wol bekannt/ und weil er des Winters Frost nicht ausdauret/ wird er unterschiedlich verwahret/ theils setzen ihn in Geschirr/ die man den Winter in Gemächer einsetzet. Etliche graben ihn im Herbst aus / und setzen ihn in die Keller oder Gewölber; Etliche lassen ihn (wann er an einer Mauer vor dem Norden-Wind versichert ist) in der Erden stehen / graben aber auf der Seiten/ wohin er sich am liebsten beuget/ eine so lange tieffe und breite Gruben in die Erden/ daß der Baum Platz darinnen findet/ raumen hernach auf derselbigen Seiten zur Wurtzen / daß sie ihn/ eher die Herbst-Reiffe fallen/ hinein in die gemachte Grüffte legen/ und mit Brettern/ Stroh und Roß-Mist (nachdem die Kälte viel oder wenig erfordert) wol zugedeckt/ und vor dem Frühling und Aufhörung des Frostes nicht entblöset wird; wanns die Bäum einmal gewohnen/ können sie also viel Jahr im Felde bleiben/ und tragen gern/ daher auch dieses desto leichter zu thun; am rathsamsten/ daß man die Bäume/ wann man sie setzt/ also einlege/ daß man sie leichter auf die Seite (wohin man will) biegen kan.

Feuchter Grund ist ihnen sehr zuwider / sie hassen die Dunge / und werden ungeschmack davon; Aschen/ Kalch und Haarbolen taugen ihnen besser/ wie Tanara zeuget. Doch da sie gar an einen dürren sandichten Ort stünden / mag man selbigen mit Schaaf- oder Tauben-Mist etwas verbessern. Die Schelffen und das Uberbliebene von Meer Zwiebeln / sollen auch gut seyn/ wann man Rauten darzu pflantzet / trägt sie lieber und besser.

Am besten und schönsten aber thun sie gut / wann man sie in den Winter-Häusern in der Erden wol einsetzet/ im Winter wie die andern fremden Gewächse vermachet / und also unbetrübt und ungebogen stehen lässet/ so wachsen sie in einem Jahr mehr/ als die andern in zwey oder drey Jahren / tragen mehr und bessere Früchte / und wachsen mit der Zeit zu einem starcken rechtschaffenen Baum auf.

Herr Harsdörffer schreibt in seinen Delitiis Mathem. & Phys. Tom. 3. Part. 10. Qu. 37. Die geritzten Feigenbäume werden ehe tragbar/ weil dardurch der überflüssige grobe Safft heraus kommet.

Etliche begiessen die Frucht-Bäume in ihrer Blüte mit Ziegenmilch/ drey Tage nacheinander/ und bringen dardurch treffliche Frücht zu wegen.

Dieser Baum/ nach Meinung des Niderländischen Königlichen Gärtners / hat eine grosse Verwandtnus mit dem Weinstock/ und trägt in dessen Gesellschafft desto lieber.

Die Feigen sind eines von dem edlesten und besten Obst/ daß auch der alte Galenus, der sich/ zu Erhaltung seiner Gesundheit/ alles andern Obsts enthalten/ allein/ Feigen und Trauben gegessen; und Plato, der vortreffliche Philosophus, hat sie also geliebet / daß er auch φιλόσυκος von etlichen genennet worden.

Columella erzehlt zehnerley Gattungen; Herr de Serres siebenzehen; Herr Peter Gabriel in seinem allgemeinen Gärtner setzt neunerley; bey uns aber thun die grossen rothbraunen am meisten gut; die weissen werden nicht so groß/ sind auch nicht so dauerhafft.

Wer gute Art verlangt/ nehme sie von solchen Orten/ wo er weiß/ daß sie gern tragen/ und wol abzeitigen/ entweder von den Beysätzlingen/ oder nehme nur oben von solchen schon tragenden Bäumlein gerade/ doch mit vielen Augen besetzte schöne Zweiglein/ 2. oder drey Schuhe lang/ man kans im Mertzen oder April abbrechen/ in eine gemachte Gruben also auf anderthalb Schuhe tieff Bogen-weise einlegen/ daß die Spitzen davon drey Finger oder eines halben Schuhes hoch heraus etwan mit zwey Aeuglein schauen / die Zweiglein müssen unten weder gedrähet noch geklopfft/ allein aber unten mit den Nägeln etwas aufgeritzt/ oder ein wenig mit einen Messer gespalten/ und zwey oder drey Haber-Körnlein in die Spalt gethan werden; (wie man bey den Quitten und Haselstauden zu thun pfleget) wollen einen guten/ mittelmässigen/ mehr sandicht als laimichten Grund/ und bey grosser Hitz etwas begossen seyn/ sonst ist ihnen ein feuchter Ort schädlich/ wann man sie mit guter schon in Erden verkehrter Dung belegt und wol aufhauet/ tragen sie desto lieber/ und wachsen besser.

Die Sätzling wachsen lieber/ wann man sie klein einsetzt / die gar zu grossen bekleiben ungerne; wann sie Daumens-dick sind/ sind sie groß genug. Die kleinen Zweiglein legt man krum̃ ein/ und/ wie gesagt/ Bogenweise; wann sie aber groß sind/ und schon Wurtzen haben/ muß man sie gerad einsetzen/ nichts/ als was nothwendig/ beschneiden/ mit Peltzwachs verstreichen/ und stracks mit einem Pfahl vor der Winde Bewegungen befesten. Die frühzeitigen Feigen thun in unsern Landen am besten gut; die grossen Feigen wollen einen bessern Grund als die kleinen; die Spitzen an den eingelegten Bögen müssen nicht abgeschnitten/ sondern gantz gelassen seyn; weil sie grosses Marck haben/ schadet ihnen die Kälte leichtlich.

Die Wurtzen sind zwar etwas gelblicht/ ligen nahe beysammen/ und kriechen nicht gar tieff in den Grunde/ werden zwar wol auch geäugelt / thut aber selten gut / und verderben meistentheils / daher bey der gedachten Fortpflantzung am sichersten zu bleiben.

Diese Bäume sind den Holtzwürmern sehr unterworffen/ die den Baum verderben und durchlöchern; so bald mans aber spühret / muß man die Löcher alsobald mit ungelöschten Kalch bestreichen. Herr Stromer berichtet / es solle diesen Baum der Vogel- und Hüner-Mist für andern Dungen nutzen / doch daß man auf dieses/ bey dürrer Sommers-Zeit/ fleissig mit Wasser/ darunter etwas süsser Milch ist / diese Bäumlein begiesse. Wie man die Feigen aufdörret/ kan man bey dem Herrn de Serres fol 622. finden; so ich/ weil in unsern Landen kein solcher Uberfluß/ daß man sie dörren solte/ mit Fleiß unterlasse/ und den günstigen Leser dahin weise.

CAP.

Cap. XXVI.

Vom Gelsemin.



Des Gelsemins sind vielerley Sorten / die wir nacheinander besehen wollen/ wie sie vom Ferrario und Mandirolà aufs fleissigst beschrieben/ theils auch durch die Erfahrung erlernet worden. Wollen auch des gemeinen wilden Jasmins und Gelsemins allhier nicht gedencken; der erste ist der Catalonische einfache Jasmin, hat bleichweisse mit Leibfarb vermischt noch so grosse/ als des gemeinen/ und sehr wolriechende Blumen/ will guten Sonnenschein/ fruchtbaren und feuchten Grund / auch öfftere Besprengung; werden auf die wilden/ so aber vorhero genugsam eingewurtzelt / gepeltzet/ meistens im Mertzen oder April.

Wann die Reiser vier oder fünff Augen getrieben / nimmt man die übrigen weg/ und läst ihnen nur zwey / so tragen sie desto mehr Blumen/müssen offt geschneidtet und gesäubert werden/ist etlicher Sorten/ blüht den gantzen Sommer durch/ bis zu des Winters Anfang. Man kan die glatte/ Finger-dicke Rüthlein in Scherben/ so wol im Frühling/ als im Herbst einlegen/ und zween Finger hoch aus der Erden ragen lassen; wann sie zwo Spannen hoch werden/ schneidet man sie ab/ man kan sie auch äugeln / das muß unterhalb des Knottens im Junio oder Julio geschehen; alle zwey Jahr muß ihnen frisch Erden gegeben/ Wurtzen und Zweig im Frühling beschnitten / und wäre das Geschirr zu klein / in ein grössers versetzt werden/ man kan sie auch ablactiren / und nach verflossenem Jahr abschneiden/ oder auch durch das Gruben fortbringen/ sollen aber nicht so gerne blühen / als die geäugelten. Wann mans im Spalt peltzet / muß er mitten in dem Stamm des wilden Jasmins gepfropfft seyn/ daß das Zweiglein ins Marck komme / die müssen jährlich beschnitten / und nur ein Aug an jedem Aestlein gelassen werden.

Man soll sie allzeit über zwey Jahr ausnehmen/ die Wurtzen beschneiden/und ihnen frische Erden geben im Frühling/und öffters begiessen/ und gegen der Sonnen Aufgang stellen. Eine gute Art weiset P. Ferrarius aus einem Gesmin-Stock viel zu machen; man gräbt den gantzen Stock in die Erden/ und lässet nur von den unterschiedenen Trieben die Zweiglein mit zweyen Augen heraus gehen / theilt sie recht aus / und beschüttet sie mit Erden/so kriegen sie selbst Wurtzen /und können/ nach verflossenen Jahr/ abgeledigt und weiter versetzet werden.

Der Spanische doppelte Jasmin ist an Farben gleich/ hat untenher fünff oder sechs Blätlein wie ein Stern / in deren Mitten sich drey oder vier andere erheben/ und sich bisweilen als eine Kugel zusammen ziehen/ geben den allerlieblichsten/ und/ wie P. Mandirola sagt / etwas mehr durchdringenden Geruch/ als die vorigen.

Die Blumen bleiben fünff Tage frisch/und wann sie gleich endlich welcken/ fallen sie doch nicht ab/ sondern bleiben trocken an den Aestlein hangen. Er darff gleiche Wartung mit dem vorigen.

Der Arabische oder Alexandrinische Jasmin kommt aus Egypten/ wird auch die Arabische Siringa genennet; die Araber nennens Zambach, blüht vom Frühling an/ bis in den Herbst/ hat bleichweisse / und gegen dem Grund etwas liecht-gelbe Blumen/ hat zwiefache Reyhe der Blätter / aufs meiste zwölf/ aufs wenigste aber neun / geben einen edlen/ und der Pomerantzen-Blühe nicht ungleichen Geruch; wird in Geschirren erhalten / liebt fetten und feuchten Grund/ muß so wol für grosser Kälte als Hitze beschirmet werden.

Wann er eingesetzt wird/ muß er an einen lüfftigen und nicht dämigen Ort / viel weniger in einen Keller gebracht seyn; im April nach geendeten Reiffen/ setzt man ihn wieder in die Gärten/ befeuchtet ihn / muß aber damit so wol des Stammes als der Blätter verschonen.

Wann sie gepeltzt werden / nimmt man das erste Jahr die Aeuglein bis auf eines und das erste weg; wann sie den Winter auf eine halbe Spannen wachsen/ werden sie abgestutzt/ also verdoppeln sich die Aestlein/ und bekommen mehr Blumen; das andere Jahr werden sie erstlich fast auf eine halbe Spann lang beschnitten; das dritte Jahr aber einer gantzen Spannen lang/ also muß man ihnen jährlich etwas zugeben / bis sie endlich gar die Länge dreyer Spannen erreichen/ dabey sie erhalten werden.

Darnach werden jährlich allein die dürren / gar dünnen und übelanständigen Aeste weggenommen / die starcken und frischen aber daran gelassen/ und sonderlich die Wasserzweig und Stolones an dem Stammen ausgereutet / damit sie dem Peltzer die Krafft nicht benehmen.

Der gelbe gemeine Jasmin, weil er klein und ohne Geruch/ wird in vornehme Gärten nicht gebracht.

Der Indianische gelbe wolriechende Jasmin aber ist desto rarer und edler / ist erstlich von Aix aus Provence, nach P. Ferrarii Zeugnus/ nach Rom kommen/

hat eine glatte röthlichte Rinden / wie der Tausendschön/ treibt von unten des Stammens sein Zweiglein aus/ die Blätter sind etwas länglicht und glänzend/ zu dreyen oder fünffen an einem Aestlein; die Blumen sind geformt wie die andern Jaßminen; auch sind sie goldfärbig / und haben den edlesten und stärckesten Geruch / behalten ihn auch noch/ wann sie dürr werden; nach der Blühe kommen Beer in der Form der Oliven/ allein etwas kleiner/ erstlich grün/ darnach weißbleich / und wann sie zeitig/ durchsichtig wie die Weinbeer/und weisen inwendig länglichte und schwartze Körner / wie die Birnen.

Will einen guten mit Sand vermischten Grund / der aus zweyen Theilen gemeiner frischer Erden/ aus zweyen Theilen gröblichten Sandes / (der aber nicht saltzicht sey) und zweyen Theilen Moder aus hohlen verdorbenen Bäumen / oder aus verfaulten Blättern / aus einem Theil alten Pferd-Mist/ und einem Theil einjährigen Hüner-Kot bestehe / alles wol untereinander vermengt/ an die Sonnen gestellt/ und mässig mit Regen-Wasser begossen, wie der Königliche Hoventier beschreibet; er blühet den gantzen Sommer durch/träget aber keinen Saamen/ der zeitig wäre.

Er fordert sonst mit dem Spanischen Jasmin gleiche Wartung/ hasset die Kälte/als seinen tödtlichen Feind/ leidet auch den Morgenthau im Sommer nicht/ und wird davon abfärbig. Ihn fortzupflantzen und zu vermehren/ suchet man ein Zweiglein von denen niedrigsten an dem Stammen aus/das fein gerad und lebhafft ist/ schneidet von unten/ohngefähr eines Fingers breit/hinein bis auf das Marck/ ohne daß es gar abgeschnitten wird; in den Schnitt legt man ein kleines Steinlein/ und vermacht es mit genetzter Kreiden und Sand/hernach legt man ein Geschirr an/ füllts mit guter Erden/ und verdeckt den Schnitt/machts fest/ begiesset es wol/ und halts an einem temperirten Ort; nach einem Jahr/ oder zweyen/ so besser/ schneidet mans ab/ und versetzt es zu rechter Zeit in grössere Geschirr.

Sonst gedencken die Authores noch eines Indianischen Jasmins, der wächset an schwachen subtilen Stengeln / der viel Gleiche hat / und wie ein Rebe hin und wieder laufft / dem müssen höltzerne Pfähle zur Hülffe beygesteckt werden/ daran er sich fassen kan/ die Blätter sind den andern Gelminen gleich / ohn daß sie länger und zerkerbt sind/ die Blumen sind starck eines Fingers lang / schlieffen aus starcken Schaalen oder Schelffen herfür/ die rothfärbig sind/ die Blume hat fünff Saffranfärbige Blätter/und inwendig schöne Pützlein/bleibet im Winter im Feld/ wann es nur in Stroh eingebunden wird; in den Finger-langen Schoten/ so vornen dick und gegen dem Stiel geschmeidig sind/wächset zwischen vielen zarten Häutlein gar häuffig ein kleiner Saame/ treibet viel Nebenschoß/die man im Frühling in gut Erdreich setzt/ an die Sonne stellt/ und fleissig begiesset; dis Gewächs will den Sommer durch/ bis in den Herbst/ wol begossen seyn / hat die Mittags-Lufft am liebsten.

Der Americanische rothe Jasmin heisset daselbsten Quamoclit, hat auch sonst andere Namen / als zartblätterichter Vilucchio, oder fremder geflügelter Viluccion. Gelsemin von tausend Blättern/ wie man bey dem P. Ferrario und Mandirolà ersehen kan; bringt an jedem Stiel eine/bisweilen auch zwo Blumen/rothfärbig wie Lacca, ist knöpficht von unten bis oben/auch voll Aestlein und Blätter/ daher er schön stehet/die Lust-Häuser zu bedecken; die Blumen sind in fünff Blätlein zertheilet/ mit etlichen Linien oder Runtzeln unterschieden/ und mit fünff bleichen Zäserlein/ blühen den Augustus und September durch/ und lassen endlich ein schuppiches Beunlein/ darinnen vier lange / schwartze und harte Kern ligen.

Wird jährlich von seinem Saamen erzogen / der muß so lang in laulechtem Wasser an der Sonnen geweicht werden/ bis er aufschwellet; alsdann werden drey oder vier in eine gute Erden zween Finger tieff gesteckt im Majo oder Junio im letzten Viertel/ und werden alle halbe Tag gesprengt/ also gehen sie innerhalb acht Tagen auf. Wann sie einer halben Spannen lang/ lässt man nur eine stehen / und versetzet die andern in andere Geschirr/ und weil sie allzeit Feuchtigkeit haben müssen / kan man das Geschirr in niedere und weite ohngefähr vier Finger hohe mit Wasser gefüllten Weidling stellen / in deren Mitte drey oder vier Knöpflein seynd / damit das Geschirr nicht dicht an Boden aufstehe; sie müssen ein Geländer oder Gitter mit Fäden haben / daran sie sich aufziehen können / nach Erreichung der ihnen gegebenen Länge/ stutzt man sie / so erstarcken die Ruthen/ und bringen desto mehr Blumen.

Der grosse Indianische oder Canadanische Jasmin steiget hoch über sich/ wann er sich recht anhalten kan/ darzu das von Holtz gemachte Gerüst am besten dienet/ daran er sich fest/ wie der Epheu/ anleget; von den äussersten aufgestiegenen und herab hangenden Zweigen kommen erstlich viel röthlichte aufwärts sich neigende Knöpflein/ wie ein Traube zusammen gedrungen/ und wann sie zwey Finger groß und eröffnet werden/steigen daraus Röhrlein eines Fingers lang/ und liecht Saffranfärbig/ erstlich vornen geschlossen/ öffnen sich aber hernach/ und theilen sich in fünff Lefftzen, die sich etwas zuruckwärts legen/ sind erstlich unten her eng/ in der Mitte etwas aufgeschwollen/ und im Halse wieder etwas enger beysammen.

Sie treiben von innen heraus etliche Stämmlein / oder Fasern liecht Saffranfarb/ darunter der mittlere der längst und weislecht ist; indem sie blühen/ werden sie je länger je röthlichter / und fast wie ein Sammet/ mit gewissen gelben und langen Strichen oder Reyhen unterschieden; wann er im Winter-Hause an warmen Orten stehet / folgen endlich nach der Blühe/ Scheiden oder Schoten/ oben und unten schmal / und in der Mitte völliger / getheilt wie die am gelben Veyel und voller Saamen/der einer röthlichten Farb und klein ist/ erfordert ein gutes fettes Land/ öffters Begiessen und weiten Platz. Solche fortzupflantzen/ nimmt man im Frühling/ ehe sie noch Augen treiben/ein Rüthlein/ daran drey Augen sind/ schneidet es ab/ und spaltet es unten bis aufwärts an das erste Aug/ nach der Länge / denn setzt man die gespaltenen untern Theil in die Erden/ daß nur das dritte Aug heraus gehet/ so wird es zunehmen und gedeyen.

Noch ist eine andere gemeine Art von Jasmin, welchem die Blätter gleichen/die Blumen aber sind an Gestalt/ Farb und Geruch fast der blauen Syringa gleich/ allein etwas kleiner/ dörffen mit dem Jasmin einerley Wartung. Wird von etlichen Jasminum Persicum

flore cœruleo, oder Lillac folio inciso, auch wol für eine Art oder species Ligustris foliis lacinitatis gehalten/ wird auch/ durch Zertheilung des Stocks vermehret. Hat aber nunmehr unsere Lufft also gewohnet/ daß es von etlichen/ auch den Winter durch/ im Garten gelassen/ und nur ein wenig mit Stroh eingebunden wird.

Cap. XXVII.

Vom Genester.

GEnester, Genista, von den Frantzosen Geneſt d' Espaigne genannt/ ist ein in allen vornehmen Gärten wolbekandtes Gewächs / wegen der schönen lichtgelben Blumen und des edlen Geruchs sehr angenehm.

Der Königliche Holländische Hovenier erzehlet deren fol. 36. über zehnerley unterschiedliche Sorten/ darunter auch ein kleinere Art mit kleinen gelben wolriechenden Blümlein/ deren 6/7/ oder 8. beysammen hangen / blühen zwar in diesen Landen/ werden aber selten vollkommenen reiffen Saamen bringen; erfordern eine gute Erden/ und im Winter vor dem Frost gute Versicherung.

Es ist auch noch eine kleinere Art mit Stacheln / die in Italien in Umbriâ häuffig wächset/ geben gute zähe Band-Ruthen.

Durantes schreibet / daß es etliche wie Hanff in Wasser einweichen/ und Seile zu den Schiffen daraus spinnen/ auch grobe Säcke aus dem Garn bereiten.

Herr de Serres schreibet/ daß die Färber die wöllene Tücher damit schön gelb färben / und deswegen werde er in Franckreich von etlichen häuffig auf die Weise / und in ein Land / wie der Hanff/ angebauet / und zu diesem Ende verkaufft / davon sie die Tücher gelb / wie gesagt/ und mit einem Zusatz auch grün färben ; will in unsern Landen/ wiewol er zu Zeiten über Winter / mit Stroh eingebunden / im Garten bleibet / dennoch / Sicherheit halten / wenigst die schönsten und besten Stöcke in die Einsätze gebracht seyn.

Ist hitziger und trockener Natur im andern Grad / befördert / zertrennet/ macht subtil; das aus den Blumen distillirte Wasser zerbricht den Stein / wie auch der gestossene Saame / dessen eines halben Quintels schwehr mit Rosen-Hönig genommen/ purgirt untersich/ soll sonst/ wo man ihn allein braucht / dem Hertzen und Magen schädlich seyn/ führt das grobe in den Gleichen ligende Phlegma aus/ reiniget die Nieren / befördert den Harn/ ist auch zu andern Gebrechen auswendig dienlich.

Die frühen Knospen/ daraus die Blumen werden / ehe sie gelb sind und aufgehen / im April also grün abgebrochen / und mit Essig und Saltz/ wie die Cappern eingemacht / geben auf die Tafel einen guten Salat.

P. Ferrarius setzt noch eine andere Art vom Genester mit weissen Blumen / die fast einem Baum zu vergleichen / und hat eine harte und holtzichte Wurtzen/ der Stamm ist Aschenfarb/ und viel in einander verwirrte Aeste/ die bleichgrün scheinen; aus diesen sprossen dicke Rüthlein fast einer Elen lang/ subtil und mit vielen Augen/ daraus Blätter kommen/ kleiner als die Rauten / und die Blumen sind am Boden röthlicht/ und sonsten weiß/ artlich angefasst/ als wären sie eine Schnur von Perlen/ blühen den gantzen Frühling/ hernach kommen grün-gelbe Schoten/ darinn ein oder meistens zween Saamkörnlein ligen / rund/ glatt/ hart/ dunckelgrün / und die hart ausgehen ; er fordert gute Erden aus den Wiesen oder Gras-Gärten/ wo dickes Gras wächset/ wollen mittelmässige Sonnen-Wärme/ und im Sommer die Begiessung; der Saame muß aufgefäilt / geweicht und also gebauet werden/ sonst kommt er nicht / oder gar langsam.

Cap. XXVIII.

Gossypium und Granatenbaum.

GOssypium, Baumwollen/ Frantzösisch Cotton, Welsch Bombagia, muß wie das vorhergehende Gewächs/ mit der Wartung gehalten seyn / wächst häuffig in der Insel Maltha, wird auch jetziger Zeit zu Padua und Venedig in den Gärten gefunden/ wird gebauet von dem Saamen / den man in der Baumwollen bisweilen findet/ will lieber eine trockene/ als feuchte Erden / wird im Herbst gesäet / wird ein Strauch drey oder vier Schuch hoch/ hat schier Blätter/ wie der Weinstock/ allein kleiner/ in drey Theil gespalten/ die Blum ist gelblicht/ und inwendig ein wenig Purpurfarb/ schier wie die Pappel-Blumen/ daraus ein häriger dunckeler Apffel oder Nuß folget/ darinn der Saame in zarter weisser Wollen verschlossen ligt/ die/ wann sie zeitig ist/ bricht sie auf/ und weiset her die wollichten Locken/ die man sammlet/ und allerley zarte schöne Tücher daraus bereitet.

Der Saame gleichet sich schier den Cubeben/ länglicht mit einem weissen Marck/ das man/ wann es noch frisch ist/ gleich einer Mandel oder Zirbel-Nüßlein essen kan.

Der Saame / wann er angebauet wird/ soll drey Tag vorher in Mist-Wasser von Kühen oder Schweinen eingeweichet seyn/ so geräthet er lieber; der Saame soll den Nieren und der Leber gesund seyn/ auch die rothe Ruhr heilen / dem Kopf und Magen aber nicht so wol dienen/ hat eine warme und trockene Natur ; von dem Saamen wird ein Oel gemacht/ das alle Flecken und Masen unter dem Angesicht vertreibet; die Baumwolle zu Pulver gebrannt und in die Wunden gestreuet/ soll alsobald das Blut stillen.

Artlich ist/ was Herr de Serres schreibt/ daß/ wann die Baumwollen-Frucht recht zeitig sey / finde man in einer jeden vier kleine Knospen mit Baumwollen/ klein und hart beysammen/ daß in einem jeden ein Hand-voll Baumwolle sey / wann mans aus einander zeiset ; und

daß es unmöglich wäre / wann man gleich wolte / es wiederum in ein so so kleines Gebündlein zusammen zu richten / wie es vorhin gewesen; tant la Nature est industrieuse, schliesset er; So fleissig und embsig ist die Natur.

Cardanus de rerum varietate lib. 6. cap. 22. fol. 218. sagt: Die Baumwolle wachse im Königreich Peru vielfärbig/ als roth/ weiß/ grün und blau.

Granatenbaum / Malus punica, Welsch Melagrano, ist von zweyerley Geschlechte/ die mit der einfachen Blühe/ tragen allein die Granatäpffel/ die mit der gefüllten Blühe aber werden nur/ ihrer schönen gefüllten dicken Blühe halber/ in die Gärten gebracht/ weil sonst weiter kein Frucht von ihnen zu gewarten.

Ist ein Gewächs / das die Kälte gantz nicht leiden kan / daher ihm auch in den Winterhäusern die nächste Stelle bey dem Ofen eingeraumet wird; es muß ihm auch mit Roß-Schwein- und Menschen-Dung geholffen seyn; wird so wol durch die gegrubten Zweige / als durch das Aeuglen und Röhrlen / am sichersten aber durch die Beyschösse fortgepflantzt/ dann wann er nicht mehr bey der Wurtzen und unten am Stammen Nebenschösse austreibet/ ists ein Merckmal/ daß er in seinem Geschirr zu wenig Platz habe / und das Umsetzen und weitern Raum begehre.

Mit den Myrten und Oliven hat er eine grosse Verwandschafft / und wann er nahend um sie seyn kan / gedeyet er desto besser; entgegen kan er/ nach Tanara Zeugnus / den Maulbeer-Baum und den Salve nicht leiden / auch von ihnen nicht wol gelitten werden.

Der Niderländische Königliche Gärtner setzt von dem Balaustio dreyerley Sorten; die gefüllte Scharlach-Farbe/ die bey uns gemein sind; die gefüllte weisse/ und die gefüllte gelbe / von denen ich sonst nirgends etwas gehört habe.

Wann sie in den Winterhäusern in der Erden stehen/ tragen sie am liebsten und öfftesten; man muß die Aepfel wol auf den Bäumen zeitigen lassen/ sonst schimlen und verderben sie; wañ man sie an der Sonnen wol austrucknet/ hernach in ein irdenes verlutirtes Geschirr einmacht / daß keine Lufft hinein mag / so bleiben sie lang/ doch muß man auch dieses mercken/ daß / wann man sie vorher zween oder drey Tage an die Sonne bringt/ man sie auf die Blühe oder Cron lege/ damit sie die Sonnenstrahlen nicht belästigen/ oder welcken machen/ so dauren sie länger; des Sommers soll man ihn wol begiessen / aber im Winter muß man ihm weder Schnee / noch hartes Bronnen-Wasser geben/ davon er faulet und verdirbt. Ist dreyerley Gattungen/ sauer/ süsse / und mittelmässig.

Balaustium ist die dicke Blühe/ wird gewartet und fortgepflantzet wie die erste Art; wann man sie in ein ander Geschirr will umsetzen / muß es grösser seyn/ gute Erden haben/ und alsdann/ etliche Tage durch/ in dem Schatten stehen.

Er hat mit den Myrten (wie gedacht) eine sonderbare Freundschafft/ und wächst/ nahe bey ihnen gestellt/ desto schöner und grösser/ wann sie aber weit von einander im Erdreich stehen/ lauffen sie (wie Herr Dümler schreibt) unter der Erden mit den Wurtzen zusammen/ und flechten sich ineinander/ als ob sie sich umfiengen; etliche mengen unter ihre Erden eichene Aschen / sollen desto mehr blühen/ doch ist/ diß zuwegen zu bringen/ der Kühe-Mist tauglicher.

Das Pulver eines in einem verschlossenen Hafen im Ofen gedörrten Granaten getruncken / stillet die Ruhr und alle Durchbrüche; der Saame oder die Körner gepulvert und getruncken/ vertreibet die Wassersucht.

Der Safft dienet zu den hitzigen und brennenden Fiebern / erfrischt den Mund/ löschet den Durst; die Granaten-Rinden im Wein gesotten und getruncken/ tödtet die Würme.

Die Blühe sambt der Rinden gestossen / und nüchtern gebraucht / vertreibt die alte eingewurtzelte Husten.

In eine ausgeholte gantze Granaten guten Essig gegossen / zwo Stund darinnen gelassen/ ein Quintel Coloquint darzu gethan / gesotten und ausgedruckt / und mit dieser warmen Brühe den Mund ausgeschwenckt/ auch auf den Zähnen gehalten/ mildert deren Wehe-Tagen/ und steiffet die wacklende Zähne. Wird auch sonst zu vielen gebrauchet/ wie in den Herbariis zu ersehen.

Cap. XXIX.

Grün Ebenholtz / Hypericon-Bäumlein / Johanns-Brod und Judas-Baum.

Grün Ebenholtz/ Guaiacum, wird von andern Lotus Africana, oder Pseudolotus oder Guaiacum Patavinum genannt.

Der Holländische Gärtner ziehet es mit diesen Worten an: Der Baum des grünen Ebenholtzes oder Frantzosenholtzes/ hat gelbe Blumen/ wie das Röhrlkraut / dessen sind zweyerley Gattungē/ wird von seinem Saamen gesäet/ so kan man auch die Nebenschößlinge versetzen/ sagt / er könne den Winter draussen bleiben/ und begehre wenig Sonnen; ob aber dieses das rechte Guaiacum sey/ das zwar/ nach Nicolai Monardis Zeugnus / auch gelb blühet/ ist sehr zu zweiffeln/ das rechte Guajacum ist ein grosser Baum wie die Eychen.

Eben dieser Holländische Gärtner / Jan von der Groen, des Printzen von Oranien Gärtner / sagt von einem andern fremden Bäumlein/ das er mille pertuis und Hypericon-Bäumlein nennet / es sey klein / die Blätter seyen wie an St. Johanns-Kraut / habe zwischen seinen Blättern kleine weisse Blumen / frische und verdorrte zugleich/ soll ein schönes anmuthiges Gewächse seyn/ wird von den Nebenschößlein/ so bey der Wurtzen unten am Stamm ausschlagen/ vermehret; es kan des Winters Kälte überaus wol leiden/ wird im Februario in guten und mit Sand vermischten Grunde in die Gärten versetzt.

Johanns-Brod/ Siliqua, hat daher den Namen / daß etliche geglaubet haben / dieser heilige Mann GOttes hätte mit dieser Frucht sein Leben erhalten; hat fast schöne Blätter in seiner gleicher Ordnung wie der Aeschenbaum/ ausser daß sie runder / breiter und härter

härter sind/ die Rinden ist blaulicht grau/ die Blumen-Knospen sind länglicht / und eröffnen sich in röthlicht-purpurfarbe Blümlein / diesen folgen lange / krumme Daumensbreite Schoten/ von ungleicher Länge/ in welchen steinharte Kern ligen; wann die Schoten noch grün und frisch sind/ haben sie einen unangenehmen Geschmack/ die dürren aber werden süß und lieblich. In diesen Ländern müssen wir uns mit der Blühe begnügen lassen/ welche früher kommt/ als die Blätter.

In Apulia und Hispanien wachsen sie / die Frucht aber / die aus den heissern Orientalischen Land hergebracht wird/ ist noch viel lieblicher; sie haben zwischen ihren Fleisch einen süssen Safft/ den die Araber und Indianer auspressen/ und damit Mirobalani, Ingber/ und andere Früchte als wie in Zucker/ einmachen. Die frischen Schoten sind/ nach Dioscoridis Meynung/ dem Magen zuwider/ und erweichen den Bauch; die dürren aber sind dem Magen bequemer/ und stopffen / jedoch einer harten Verdauung.

Sanct Johanns-Brod gesotten / und davon getruncken/ ist gut wider die alte Husten und schweren Athem / erleichtert die enge Brust/ und machet harnen.

Judasbaum ist von erst gedachtem Baum eine wi de Art/ daher es auch Siliqua sylvestris rotun ifol genennet wird/ hat den Nahmen daher/ daß etliche glau ben/ der Verräther Judas habe sich an einen solche Baum erhenckt.

Hat schöne runde Blätter wie die Haselwurtz/ obe schön grün/ und unten etwas gräulicht; die Blumen sin Purpurfarb und weiß/ kommen im Mertzen aus der blo sen Rinden herfür und folgen die Blätter erst hernach Nach der Blühe kommen Schoten/ darinn ein harte fast wie ein Linse breitlicht-formirter Saame verborgen ligt/ am besten stehet er in der Erden des Winter-Hau ses; ist er aber in Geschirren/ muß man ihn zu rechte Zeit einsetzen/ wird so wol von der Brut/ als von seinen selbst-eignen Saamen vermehret / steht gern an eine warmen Mauren / wo er von den Nordwinden ver wahret ist/ oder in einem Winckel/ wann er nur gut Erden hat/ im Sommer will er begossen werden.

Ich habe zu Saleberg im Winter-Haus einen sol chen Baum gesehen / der über 6. Elen hoch/ und seh breitästig / auch so dick gewesen/ daß den Stamm ein grosser Mann mit beeden Händen kaum umspannen können/ ist aber im dritten Jahr darauf verdorben.

Cap. XXX.

Von Jujuben oder Brustbeeren/ und Sebesten.

Jujubæ oder Zyziphæ, rothe Brustbeeren/ vergleichen sich mehr einem Baum/ als einer Stauden/ haben einen gewundenen geraden Stamen/ mit schwartzrother etwas schuppichter Rinden bekleidet/ das Holtz ist schier wie eines Hagdorns/ die Aeste sind groß/ aus welchen andere kleine gebogene Neben-Aestlein entspringen/ in welchen die Blätter / doch in ungleicher Reyhe/ gegeneinander übergesetzt sind/ die Blühe kommet zeitlich im Mertzen/ ist träublicht beysammen / mit kurtzen Stielen / deren Farb ist bleichgelb/ die Blätter sind langlecht/ gläntzig und etwas zerkerbt / trägt hernach Beerlein wie die Oliven / erstlich grün / folgend rothglitzend/ und wann sie überzeitigen/ etwas schwartzbraun/ eines süssen lieblichen Geschmacks/ haben inwendig einen harten runtzlichten Stein/ in welchem ein bitter Körnlein/ mit röthlichter Haut überzogen/ behalten wird; zu Nürnberg heissen ihn die Gärtner Ziserlbaum/ bleibt Sommer und Winter im Feld/ nach Herrn Dümlers Zeugnus / von dem dieses meiste genommen Ich weiß (sagt er) daß solche Bäume dreyssig oder mehr Jahr getragen / und noch keiner abgestanden.

Die jungen Schößling versetzt man in Scherben / und wann sie erstarcken/ setzt man sie ins Feld/ in welchem sie zu einem grossen Wachsthum gelangen; bedörffen keiner sonderbaren Pflege/ wollen mitteimässigen Grund und Mittags-Lufft/ blühen offtermals im Schnee/ er wird von seinen Schößlingen besser und leichter / als von dem Kern/ vermehret

Tabernæmontanus schreibt/ der Baum sey überall mit langen starcken spitzigen Stacheln versetzet; die Brustbeerlein werden wider die rauhe Kehl und scharffe Husten zu einer Latwergen gemacht/ sie legen und stillen das Stechen und Seiten-Geschwär / heilen die Versehrung der Nieren und der Blasen; die Beerlein im Wasser gesotten/ gibt man in den Kinds-Blattern/ stillen die Fermentation des Geblüts; die Latwerg dienet zum Keuchen/ Blutspeyen und der Schwindsucht/ item in hitzigen Cathärren.

Es ist noch eine andere Art Sebesten oder Myxæ, schwartze Brustbeeren/ die in Syria und Egypten wachsen/ aber bey uns wenig bekandt sind; die Frucht ist schwartzgrün/ und am Geschmack süß/ hat ein zähes Marck/ aus welchem sie selbiger Orten einen guten zähen Vogelleim machen/ wird von Alexandriâ auf Venedig gebracht/ sind einer Mittelmässigen temperirten Natur/ werden in den Apothecken zu vielen Sachen genutzt / dahin wir den günstigen Leser wollen gewiesen haben/ und folgends noch beyfügen

Sebestenbaum oder Myxa , schwartze Brustbeerlein/ Sebesten oder Myxaria (davon auch droben libro 4. parte 2. gedacht worden) ist aus Syrien i Welschland/ und von dannen zu uns ins Teutschland überbracht worden / kan die Kälten ziemlich ausdauren / wann er nur in keinem wässerigen Grund stehe muß/ ist schier einem Pflaumenbaum ähnlich/ ohne da er kleiner ist; die Frucht ist wie eine kleine Zwetschken der Kern inwendig dreyeckicht/ der Stamm weißlecht und die junge Aeste sind grünlecht / die Blätter run und starck. Wann die Frucht zeitig worden/ wird s schwartzgrün / und am Geschmack süß/ wird gedör und lange Zeit aufbehalten/ ist lieblicher und angene mer / als die Jujubæ, wird meistentheils von Alexa dria aus Egypten und Syria nach Venedig gebrach Die beste ist/ so völlig und nicht verlegen und wurm stichich ist; auf dem Eschritzen oder Speierling-Bau solle diese Frucht am besten gepeltzt und fortzubring seyn. Die Frucht wird in den Apothecken sehr g braucht / und das Diasebesten Bartoli Montagna daraus præparirt / ist einer temperirten Art/ lindert u

erwei-

erweichet/ hat eine sonderliche Eigenschafft/ die rauhe Kehle zu besänfftigen. Tabernæmontanus sagt: Serbesten/ Zwetschken/ und kleine Rosinen in einer feisten Fleischbrühe gekocht/ erweichen den Bauch/ und bringen einen Stulgang/ will man/ daß sie noch besser wircken/ mag man ein Loth Sänätblätter darunter nehmen/ man soll dis Decoctum von dieser Frucht fleissig brauchen in hitzigen und scharffen Fiebern/ den Leib damit offen zu halten/ und dienet sonderlich in den Gall-Fiebern/ ist auch den Kindern gut wider die Bauch-Würm; gleicherweise wird die Frucht genossen/ wider die Verstopffung der Brust/ ist auch gut zu den Nieren/ zur Blasen/ und denen/ die schwerlich harnen/ wer mehr davon wissen will/ der besehe die Herbaria.

Cap. XXXI.

Vom den Kappern / Laurus Cerasus und Ledum.

Es werden die Kappern in unsern Ländern selten in die Gärten gebauet/ weil ihnen unsere Gegend zu kalt/ kommen die meisten eingemachten Kappern aus Italien und andern warmen Ländern zu uns; die Frantzösischen Authores sind ihrer Wartung halber nicht gleicher Meynung.

Charles Estienne und Jean Libaut en Maison rustique eignen ihnen einen steinichten/ sandichten/ Herr de Serres aber/ einen fetten guten Grund zu/ doch kommen sie in dem überein/ daß sie lieber einen trocknen/ als feuchten Stand haben; sie werden zwar wol auch von dem Saamen gebauet / weil es aber damit langsam hergehet/ ist es besser durch eingelegte Reben/ am allerbesten aber durch Beyschösse/ die ihre Wurtzen haben; wird/ wie der Holländische Gärtner will/ im Frühling fortgepflantzt/ hat zierliche weisse Blühe / wie Rosen oder Kütten / die zwischen den Blättern wachsen.

Die Aeste sind stachlicht/ mit besondern Hecklein/ wie die Brombeerstauden / müssen derhalben wie die Weinreben an Pfählen u. Haltungen angewiesen seyn. Um Narbona und in Hispanien/ und an denen am Mittel-Meer angrentzenden Gegenden/ wächst diese Stauden von sich selbst; die Knöpffe davon/ ehe sie sich zur Blühe öffnen/ werden in Essig und Saltzwasser eingemacht/ hat einen röthlichten Saamen in Hülsen; die Kappern sind grosser und kleiner Gattung/ die kleinern aber werden für schmackhaffter und besser gehalten; wiewol die Grössern der Gesundheit fürträglicher.

Sie sind hitziger und trockner Natur / bekommen des Miltzes Verhärtung überaus wohl / treiben den Harn / Menstrua provocant ; die eingemachten wie Salat gegessen/ wiederbringen den Appetit; die Wurtzen im Mund gekäuet/ vertreibt den Zahnweh; der aus den Blättern oder Wurtzen ausgepreßte Safft/ tödtet die Würmer in den Ohren.

Ich halte dafür / was die Pflantzung antrifft / weil sie in Holland wachsen/ würden sie bey uns gleichmässig fortzubringen seyn/ ausser daß sie (wie auch daselbst) für der Winters-Kälte müssen verwahret/ an einer Mauren gepflantzt/ vor den Nordwinden versichert/ und wider die Kälte mit Dung oder Bedeckungen / wie die Feigenbäum / eingemacht werden. Und dis ist darum desto lieber und leichter zu thun/ weil es eine Frucht/ deren Zeitigung man nicht erwarten darff/ indem man gleich die ersten Knöpff/ ehe sie ausblühen/ zum einmachen abbrechen/ und also ihrer wol geniessen kan.

Man kan die Kappern/ nach Tanara Bericht/ fol. 248. in Geschirr pflantzen/ daß man sie des Winters möge einsetzen/ doch muß kein anders Gewächs zu ihnen gesetzt seyn.

Laurus Cerasus, oder Kirschen-Lorbeer/ wegen der schwartzen Kirschenformigen Frucht also geheissen / ist durch Carolum Clusium, den hochberühmten Botanicum und Medicum, von Constantinopel erstlich 1583. nach Wien gesandt/ und von dañen aus weiter fortgebracht / und nunmehr in den meisten und vornehmsten Gärten bekannt und aufgenommen worden.

Die Blätter sind den Lorbeern / aber mehr den Citron-Blättern/ die Frucht aber den schwartzen Kirschen ähnlich / sie behalten ihre grüne Blätter Winter und Sommer/ und blühen im Junio/ werden durch die Brut und Schößling fortgebracht / können auch wol mit angebundenen Häselein gemehret/ und weiter verpflantzet werden.

Ledum, sind dessen viererley Gattungen/ wie sie von Carolo Clusio erzehlet werden. Durantes nennet eines darunter Ladanum oder Laudanum, das wachse gern auf denen gegen den Sonnenschein gelegenen Hügeln/ auch an harten und felsichtigen Orten/ ist fast wie der Cistus, hat aber längere und schwärtzere Blätter/ welche im Frühling etwas Feistigkeit an sich haben/ aus welchen/ nach Durantis Zeugnis/ der Safft Laudanum seinen Ursprung habe. Den Schaafen und Geissen (setzt er) welche solche Blätter abfressen / bleibet eine zähe Feuchtigkeit an der Wolle und an den Bärten hangen/ welche die Schäfer nachmals zu Hause herab nehmen/ schmeltzen / percoliren oder durchseyhen / zu gewissen Zeltlein formiren/ und zum Gebrauch bewahren.

Etliche spannen ein Seil über die Bäume / oder durchfahren die Bäume damit/ sammlen hernach die Feisten/ so sich daran gehenckt hat/ davon ab/ und machen Zeltlein daraus; das beste Ladanum hat einen guten Geruch / ist grün an der Farb/ feist und lind anzugreiffen/ und das weder mit Sand noch etwas andern vermischt; ist einer subtilen/ wärmenden / zusammziehenden/ erweichenden und zertheilenden Eigenschafft; was er sonsten in der Artzney dienlich/ weiß man in allen Apothecken/ und bezeugens die Herbaria und Artzney-Bücher.

Cap. XXXII.

Lorbeerbaum / Lotus und Mastixbaum.

Lorbeerbaum/ Laurus, ist zweyerley Art/ männlich- und weibliches Geschlechts/ und trägt allein das Männliche/ wie etliche wollen/ muß aber allzeit neben den andern stehen/ wo es fruchtbar seyn solle. In unsern Landen bekümmert man sich nicht um die Frucht/ weil es doch vergeblich/ und unterhält die Bäume allein/ wegen ihrer allzeit grünenden und wolriechenden Blätter; theils haben breite/ theils aber schmale Blätter; haben eine kleine/ moßechte und weißgelbe Blühe/ fällt aber bey uns meistens Fruchtlos ab.

Zwey Stecken dieses Holtzes zusammen geschlagen/ geben so viel Feuer von sich/ (wie Durantes schreibt) daß man einen Schwefel damit anzünden kan.

Es ist ihm/ so wol grosse Kälte/ als übermässige Hitze zuwider/ liebt Sonnen/ guten Grund/ und öfftere Befeuchtigung/ oder einen Stand unferne vom Wasser; ist warmer und trockener Natur im dritten Grad.

Er verjünget sich durch seine Nebenschößlein/ so er jährlich neben dem Stammen austreibet/ noch wachsen sie von den Beeren fast williger und geschwinder/ als von den Nebenschössen/ solche müssen vier Finger tieff/ und einen Schuh weit von einander gesetzt werden.

Wann die Schößling oder junge Pflantzen Daumens dick worden/ ist die beste Zeit sie zu verpflantzen/ was kleiner oder grösser ist/ gedeyet nicht so leicht; er leidet das Messer nicht gerne/ und verdirbt leicht davon/ wofern der Schnitt nicht alsobald mit Baumwachs verstrichen wird.

Lorbeerholtz hat Krafft Feuer zu geben/ wie Mart. Mylius in anmuthiger Weisheit Lust-Garten fol. 581. schreibet/ so diese Bäume in den Wäldern von starcken Winden zusammen geschlagen werden/ so entzünden sich dieselben; so man Epheu und Lorbeerholtz auf einander reibt/ gibts leichtlich Feuer; so man zwey dürre Lorbeer-Blätter nimmt/ rein-gestossenen Schwefel darzwischen legt/ darnach die Blätter hefftig auseinander reibt/ so entzünden sie sich dermassen/ daß man ein Liecht dabey anzünden mag. Item/ Holtz von Lorbeer und Maulbeerbaum aneinander geschlagen/ soll Feuer geben.

P. Ferrarius erzehlet noch einen aus Indien gebrachten/ und in den Farnesischen Gärten stehenden Lorbeer/ dessen Rinden liechtgrün und frisch/ die Blätter aber etwas wenigs grösser/ und schier wie an den Citronen sind/ die Blumen sind beysammen Träubelweise und weißlicht/ und die Beer werden fast den Oliven gleich/ aber nicht so dunckel/ und etwas grösser/ will feuchten und fetten Grunde/ und liebt die Sonne und Wärme: man muß ihn nicht starck beschneiden/ wird so wol von den Saamen/ als auch von den Beyschössen vermehret.

Laurus tinus cœruleâ baccâ, ist ein andere wilde Art; dieser hat in der Jugend breite rundlichte Blätter/ welche bey zunehmenden Alter schmähler werden/ und sich je länger je mehr zuspitzen. Auf der rechten Seiten sind die Blätter alle glatt/ auf der andern Seiten aber haben sie gemeiniglich etwas rauhes/ wo sich die Adern anfangen/ er wird durch seine häuffig-treibende Neben-Brut vermehret.

Der Holländische Gärtner setzet noch eine andere Art/ die noch gantz rar ist/ und aus America kommt/ dessen Rinde soll die Zimmetrinden seyn/ müssen Sommers wohl begossen/ und Winters in warmen Stuben verwahret werden.

Treibt bey uns keine Brut/ doch kommt er zur Blühe/ muß also durch Anbindung der Spalt-Töpffe vermehret werden/ hat noch so grosse Blätter/ als der gemeine Lorbeer/ ist auch stärcker von Stamm/ die Aeste sind gegen dem Stammen etwas bloß/ gegen dem Gipfel aber dicht mit Blättern bekleidet.

Der Alexandrinische Lorbeerbaum trägt rothe Beeren/ ist ein holdseeliges Gewächs/ und wird von den abgeschnittenen und eingelegten Zweigen fortgebracht. Was von dem Lorbeerbaum zur Artzney dienlich/ findet man in den Kräuter-Büchern. Von dem Baum-Oel aber ist allbereit im dritten Buch Meldung geschehen.

Tanara schreibt/ daß ein Decoctum von den zärtesten Lorbeer-Aestlein die Taubheit vertreibe/ wann man den Dunst davon durch einen Triechter in die Ohren lasse. Sieben Lorbeer (sagt er ferner) von einer der Geburt nahenden Frauen verschluckt/ machen leicht und bald niederkommen. Die Alten haben zu gewisser Zeit die Blätter ins Feuer geworffen/ hat es sehr geknastert/ haben sie eine gute Erndte/ wo aber nicht/ eine Theurung vermuthet.

Lotus wird an warmen Orten ein grosser Baum/ hat eine glatte blaugrünlichte Rinden/ gekerbte Blätter/ trägt runde erstlich bleichgeele/ darnach rothe/ und endlich schwartze an langen Stielen hangende Beeren/ so aber in diesen Landen nicht von ihm zu hoffen; wird aus seinem Saamen/ den man anderwärts herbringt/ im April oder Majo in einem Topff in gute Erden fortgepflantzt; wann er einmal groß ist/ kan er die Kälten wol gedulden/ aber so lang er noch schwach ist/ muß er eingesetzet werden. Er wird sehr alt/ wie Plinius bezeuget/ lib. 16. c. 44. daß zu Rom ein solcher Baum 449. Jahr in dem Hof der Göttin Lucinæ gestanden. Er soll auch nicht wurmstichig werden.

Mastixbaum/ Lentiscus, hat Blätter/ die immerdar grünen/ und fast wie der Myrtenbaum/ meistentheils 8. an einem Zweig stehen/ und vornen keinen Spitzen haben/ fett und dunckelgrün/ und in der Mitte mit einer röthlichten Ader unterschieden; die Rinden des gantzen Baums ist röthlicht und zähe/ träget rothe/ wie eine Traube zusammengesetzte Beerlein/ neben dieser Frucht bekommt er noch krumme/ breite oder flache Hörnlein/ voll einer hellen Feuchtigkeit/ daraus endlich (wie aus den Rüstblätter-Bläslein) fliegende Mücken wachsen. Die Blätter um das gantze Gewächs haben einen starcken Geruch/ so dem Haupt widerwärtig ist.

In den Inseln des Ægaischen Meers/ als Chio, Candia und Cypern bringen sie das Mastix/ das ein Hartz ist/ so/ wann sie geritzt werden/ aus ihnen fliesset;

in Italia geschiehet es zwar auch / aber viel gespäriger und weniger / die Frucht ist roth / und die Beerlein den Weintrauben gleich / aus welchen man das Oel bringt. Bey uns aber gibt er kein Hartz/und ist/durch Einlegung der Beyschößlein / unten an dem Stammen / wie auch durch abgebrochene Zweige leichtlich fortzupflantzen.

Er will gute mit etwas Sand vermischte / und mit ein wenig altem Pferd-Mist gedungte Erden haben/ auch warmen / lüfftigen / von den Nordwinden unbelästigten Stand; will mittelmässige gute Besprützung; er kan weder Kälte / Regen / noch frostige Schnee vertragen / muß derhalben zeitlich eingesetzt / und bißweilen mit lauen Regenwasser begossen werden/ wie der Königliche Holländische Hovernier bezeuget.

Cap. XXXIII.

Monat-Muscaten / gelbe und zwiefärbige Röslein.

Die **Monat-Rößlein** haben mit den gemeinen Rosen eine unterschiedliche Wartung; wann die andern Rosen im Frühling Knöpffe treiben/ muß man bey ihnen fleissig nachsuchen/und wo man findet / daß sie auffsetzen wollen / solche abbrechen; im Junio und Augusto muß man diese Stöcke an ein freyes gegen der Sonnen gelegenes Ort setzen/ und nicht begiessen/wann sie gleich scheinen/ als wolten sie welcken/und ihnen auch die Blätter abfallen.

Alsdann muß man sie gegen dem Vollmonden etwas stutzen / und beschneiden / in ein ander und weiters Geschirr thun / doch daß die Erden bey der Wurtzen hangen bleibe / und sich nicht abledige / darzu muß man dann frische / gute und fette Erden legen / und sie wohl begiessen / und feucht halten / etliche Tage sollen sie im Schatten / nachmals aber wieder an die Sonne gebracht / und bey steter Wässerung gehalten werden; hierauf fangen sie bald an zu treiben und zu blühen/daß man im Herbst schöne Rosen haben kan.

Zu Ende des Octobers / wie P. Ferrarius und Mandirol / will/ wird die gantze Stauden bey der Erden abgeschnitten / damit sie folgenden Frühling desto reichlicher ausschlagen; man muß ihnen im Mertzen die Frühlings-Potzen / drey oder vier Tage vor dem Vollmonden / nehmen / und wann diß geschehen/ nimmt man die Erden unter den Stock rings herum weg / und schüttet frische daran/ die fetter und mürber sey; die man zu rechter Zeit begiesset / müssen vor der Kälte wohl verwahret werden.

Die **Muscaten-Röslein** / kan man durch das Aeugeln fortbringen und vermehren / man kans auf wilde Rosenstöcke leichtlich thun; was an den Zweigen dürr ist / muß man fleissig ausschneiden / wie auch die gar zu frechen Zweiglein / die keine Trag-Potzen haben/ sonst entziehen sie den Rosen ihren Safft. Diese Röslein sind zwar klein / aber am Geruch die lieblichsten/ blühen weiß/ blicket doch bißweilen eine Röthe herfür/sie fürchten die Kälte sehr/ daher sie bey Zeiten zu verwahren/ sie purgiren mehr als andere Rosen / und werden in der Artzney nützlich gebraucht.

Die **gelben doppelten Rosen** werden allein wegen der ungewöhnlichen Farb in die Gärten gebracht / haben keinen guten Geruch / sind an rothen Stielen und unter sehr dörnichten Aesten; die Dörner sind klein/und meistens gelblicht / kan die Kälte besser leiden / als die vorigen / an gar warmen Orten werden sie nicht so schön; will weder an Geländer noch etwas anders angebunden/ viel weniger gestutzt werden/weil sie meistens obenauf blühen / doch mag man das Dürre und Uberflüssige wol wegnehmen.

Also auch die **weiß- und roth- oder leibfarb-gesprengte** / deren Theils wenig / etliche aber überaus wohl und edel riechen/ wollen auch nicht sonderlich/ausser der dürren Aeste / beschnitten seyn / wann man die überflüssige Potzen (welches eine General-Regel für alle Rosen und Garten-Gewächse seyn solle / und wol zu mercken ist) wegbricht / so werden die andern bleibenden grösser und schöner; des Winters muß man sie trocken eintragen / und vor der Kälte fleissig versichern.

Cap. XXXIV.

Moringa und Myrten.

Moringa Malabarica, soll ein treffliches Antidotum seyn / kommt von einem Saamen / delle fettezze del Moco, semine Ervi simillimo, wird in Geschirren erhalten / muß aber guten Platz haben/ daß es sich ausbreiten kan; hat schöne grüne Blätter / und einen knöpffichten Stamm/ wie auch Zweige/ aber gebrechlich / soll in des Mastixbaums Höhe kommen / hat auch fast solche Blätter; in seinem Heimat bringt es eine Schuchlange Frucht / achteckicht und in der dicken eines Rettichs / einer grünen und Aschenfärbigen vermischten Farbe/inwendig weiß marckicht und in gewisse Behaltnussen eingetheilt / darinnen ein runder Saamen ist / wie ein grünlechte Erbsen / aber am Geschmack schärffer.

Die Wurtzen soll man so gut wider den Gifft / als das Einhorn oder den Bezoar, gebrauchen; ist auch gut wider die Gall-Kranckheiten und den Aussatz / wie D. Jonston aus Christophori à Costâ relation bezeuget/ daß die Inwohner die Wurtzen davon wider alles Gifft und Verletzung der Schlangen und anderer giftigen Thier-Biß nützlich gebrauchen.

Myrten ist ein holdseliges wohlriechendes Bäumlein / so gern in die vornehme Gärten gebracht wird/ ist von vielerley Gattungen / wild und zahm / als ein gedoppelter Myrtus; 2. mit Rosenmarin-Laub; 3. mit Lorbeer-Laub; 4. mit Buchsbaum-Blättern; und 5. mit subtilen zarten Blättern / und andere mehr; davon etliche weisse / etliche aber schwartze Beerlein tragen.

Die zahme bekommen die Grösse eines mittelmässigen Baums / haben dicke und zähe Aeste / rothe Rinden / länglichte und dicke Blätter / die allzeit grün bleiben/

bleiben/ blühen weiß und wohlriechend; Theils bekommen eine länglichte Frucht/ wie die wilden Oliven/ hat inwendig viel kleine Kern oder Steinlein/ sie blühen den gantzen Sommer durch/ biß in den Herbst/ die Frucht ist Anfangs grün/ nachmals roth/ und zur Zeitigung schwartz; sie wollen im Sommer öffters begossen seyn.

So sind sie auch an der Farbe der Blätter unterschieden/ theils haben dunckelgrün/ und theils schöne liechtgrüne/ haben auch theils weisse/ theils aber gelblichte Blühe/ wollen sammentlich warme Lufft/ guten subtilen Grund haben/ und wohl gedunget seyn.

Wer sie von den Zweigen will fortzügeln/ muß schöne früchtige glatte Schößlinge von denen alten Myrten auserlesen/ unten ein wenig klopffen/ und also in einen guten Grund einlegen/ daß die Spitzen oben/ zwey oder drey Finger hoch heraus schaue/ so werden sie/ wann man die Erden bißweilen aufrigelt/ und bey trockenem Wetter begiesset/ wohl wachsen.

Diese Pflantzung kan im Majo geschehen/ man kan auch die Zweiglein in Töpffen/ worinnen sandichte Erden ist/ auf diese Weise/ oder gar auch im Augusto fortbringen; wiewol sie auch untenher bey dem Stammen Nebenschösse zu treiben pflegen/ die man samt der Wurtzen erheben/ und weiter fortpflantzen kan. Je öffters ihm die Erden aufgerigelt/ und je säuberer er von allem Uberfluß gereiniget wird/ je besser gedeyet er/ allezeit soll man sie aufs längst im dritten Jahr versetzen/ und entweder in grössere Geschirr bringen/ oder doch die Wurtzen beschneiden/ so verjüngen sie sich aufs neue.

Man kan auch die Myrten auf andere Stämme ablactiren/ müssen im Sommer wohl begossen/ und im Winter/ in trockenen Kellern oder Stuben/ verwahret werden.

Dieses Gewächs ist einer mittelmässigen und temperirten Natur/ gibt einen Gummi/ so aus dem Stammen und Aesten entspringet/ welches trocknender Eigenschafft ist/ wie auch die dürren Blätter mehr als die grünen; der Safft wird aus den frischen Blättern und der Frucht selbsten gepresst/ ist einer ein- und zusammenziehenden Krafft/ und dem Magen gesund/ befördert den Harn; und mit Wein getruncken/ ist es heilsam wider die Spinnen und Scorpionen-Stich/ verhütet auch/ vor dem Essen gebraucht/ die Truncken-heit/ und lässet die Dämpffe nicht leichtlich in den Kopff aufwallen.

Aus den wohlzeitigen Beerlein macht man eine gute Salsen zum Gebratenen/ die man lang halten kan/ stärcket den Magen/ erwecket den Appetit zum Essen/ welcher auch der rothen Ruhr und andern Blutflüssen widerstehet; die Beer genossen/ stärcken das Hertz/ und sind gut für das Zittern/ auch sonst zu vielen andern Sachen dienlich.

Cap. XXXV.

Oleander/ Oliven zahm und wild/ Opuntia.

Oleander/ Nerion, Rhododendron, so man Teutsch geben könte Rosenbaum/ daher sie auch die Frantzosen Rosage und Rosinage, wegen der Rosenformigen Blumen heissen/ trägt zweyerley Farben Blumen/ röthlicht und weiß/ der letzte aber ist seltzamer und ungemeiner/ wächst gern nahe am Meer und fliessenden Wassern/ wird in den meisten Gärten gefunden/ und will im Sommer wohl begossen seyn/ blühet im Majo und Junio/ darauf folgen gerade über sich stehende Schoten/ inwendig voller Wolle/ die endlich/ wann sich die Schoten eröffnen/ herfür blicket. Seine Blätter bleiben stets grün/ wird durch die Beysätze und abgebrochene Zweiglein fortgepflantzet/ im Winter muß man ihn einsetzen.

Tanara schreibt/ wann man den weissen Oleander auf den rothen peltzet oder äugelt/ so gebe es ein schönes und zierliches Ansehen.

Ist trocken im andern/ und hitzig im Anfang des dritten Grads. Blätter und Blumen sind vielen Thieren/ als Schaafen/ Geissen/ Hunden/ Eseln und dergleichen/ ein Gifft. Wiewol Dioscorides meynet/ es seye dem Menschen wider alles Gifft der Schlangen/ mit Wein getruncken. Ausserhalb stösst man diese Blätter/ lässt sie drey Tage mit ein wenig weisser Nieß-wurtz in Schweinskoth einweichen/ folgends ein wenig sieden und durchseihen/ und mit ein wenig Wachs zu einer Salben machen/ hernach mit etwas wohlriechenden/ als Negeln/ Styrax, Benzoin, Spica oder Pomerantzen-Wasser vermischen/ und den Aussatz/ Grind und alle andere Gebrechen der Haut schmieren/ so heilet es ab; oder man kans mit seinem Decocto waschen/ oder mit Rosen-Oel/ in welchem diese gestossene Blätter gesotten werden/ salben. Wann man mit diesem Kraut der Fledermäuse Löcher zustopffet/ so müssen sie alle sterben.

Tabernæmontanus gedenckt auch eines Gewächses/ das er Alprosen und Chamærododendron nennet/ so um Verona auf den Bergen wächst/ ein feistes Gewächse/ lieblichen Geruchs/ wachse 3. oder 4. Schuh hoch; die Blätter seyen röthlich/ steiff und dick wie am Buchsbaum/ aber länglichter/ bleiben auch den Winter durch grün; im Junio und Julio bekommen sie schöne/ liebliche und liechtrothe oder purpurrothe Blumen/ welche klein und häuffig beysammen gesetzt sind/ nach welchen bundte Beerlein folgen/ wie an den Spargen. Daselbst setzt er auch noch zwo andere Arten/ dahin ich den Leser will gewiesen haben.

Oliven-Baum/ Olea domestica, die Alten haben dessen zehnerley Arten beschrieben; in die Gärten bey uns wird er allein aus Fürwitz gebracht/ weil er keine Frucht bringet/ wächset gern bey dem Feigenbaum/ und ist eine sonderliche Sympathie zwischen ihnen. Die Ziegen sind ihre grösten Feinde/ von deren Benagung sie gemeiniglich verderben; die Blätter sind länglicht-schmal/ und auf der einen Seiten weißlicht/ wie die Weidenblätter/ doch dicker und feister/ blühen im Junio und Julio/ die Blühe ist weiß/ und schier dem Holder gleich/ aber kleiner und länglichter/ wächset gern auf den Bergen und sandichten Orten/ sind temperirter Eigenschafft.

Die eingemachten Oliven widerbringen den verlohrnen Appetit / stärcken den Magen / und halten alle Bauchflüsse zurücke. Wie man die Oliven einmachen soll / suche in Cesare Durantes. Wie ihnen aber zu warten / und wie allenthalben damit umzugehen / besiehe Herrn de Serres in seinem Theatre d' Agriculture cap. 26. da er alles nach der Länge / und ausführlich beschreibt.

Die Kern von den Oliven am Hals getragen / verhüten / daß die Flüsse und Cathärre nicht mögen auf die Brust fallen.

Sonst ist noch ein wilder Oelbaum / Olea Bohemica genannt / mit weichen Weinblättern / unten mit einer weissen Wolle bezogen / der bleibt den Winter über in den Gärten stehen / weil er die Kälte wol dauren kan / ist mittelmässiger Grösse / dessen Aeste sich sehr ausbreiten / hat eine glatte Aschenfärbige oder weißglänzende Rinden / bey den Seiten der Blätter kommen im Majo silberfarbe wohlriechende Blumen herfür / darauf im Herbst länglichte weisse Beer / inwendig mit einem gestreifften Stein / wie kleine Oliven in warmen Ländern erfolgen / bey uns aber bleibt die Frucht unvollkommen; möchte doch etwann besser seyn / wann man sie beysetzte. Die Vermehrung geschiehet durch Wurtzel-Brut / und abgebrochene Zweige.

Offt ernennter P. Ferrarius sagt noch von einem fremden wilden Oliven-Baum / der wegen seines lieblichen Geruchs von etlichen Paradis-Baum genennet wird / hat eine dunckelrothe Rinde am Stamme / die Aeste aber / die stachlicht / haben eine lichtere Farbe; die Blätter fallen im Herbst ab / und kommen im Frühling wieder / sind weißblaulich / schmal / länglicht / weich und wollicht / wie der gemeine Felber; im Majo kommen oben an den Aesten bißweilen zertheilte / bißweilen zusammgesetzte grüngelbe Blumen herfür / wie die Spanischen Jachzincken / geben von weiten einen Gewürtz-Geruch von sich / will guten feuchten Grunde und Sonnenschein / kan wie der Felber von eingesenckten Zweigen vermehrt und fortgebracht werden.

Opuntia, Indianische Feigen / ist grosser und kleiner Art / bedarff keiner sonderlichen Beschreibung / weil er in denen vornehmen Gärten wohl bekannt ist / treibt immer ein dickes Blat aus dem andern / und wann man ein Blat oben abbricht / und über die Helffte in ein gut Erdreich einsetzet / so wächst er bald fort / und treibt wieder andere Blätter. Das Grundblat wird endlich / wann es alt wird / holtzig / sind mit kleinen spitzigen Stacheln bewaffnet / die auf besondern aufschwellenden Knöpflein stehen.

Die Frucht vergleichet sich fast den Feigen / ist inwendig Blutroth / und einer gallen Süsse; wer deren isset / dem wird der Urin davon Blutroth. Mit dem Giessen muß man ihm nicht zu viel thun; im Winter werden sie in den warmen Stuben gehalten / doch daß sie etwas Lufft haben; was faulen will / mag man ohne Schaden wegschneiden / biß auf das Lebendige / und bestreuet den Schaden hernach mit Kreiden / oder Aschen / so wirds wieder heilen und wachsen; sie wird also fortgepflantzt / gegen Pfingsten nimmt man ein Blat davon / läßt es ungefehr vier Wochen liegen / biß es etwas welck wird / und setzets hernach im wachsenden Monden / biß auf die Helffte tieff / in ein Gefässe / voll mit Erdreich von alten kurtzen Mist / vermoderten Holtz und Sägspänen zugerichtet / und mit etwas Sand vermischt / so wurtzelt es leicht / und treibt mehr Blätter.

Zur Lust kan man in die jungen Blätter Namen oder Figuren subtil einritzen / so wachsen sie mit den Blättern / verwimmern und werden scheinbar / auch bringt man kleine Spiegel in die Blätter / durch eindrucken oder einschneiden / welches verwächset / und hernach artlich aussihet.

Die kleine Opuntia aber / blühet und trägt in diesen Landen / welches die grössere gar selten zu thun pflegt; die Blühe ist Schwefelgelb / und thut sich mit vielen spitzigen Blätlein wie ein Crönlein gegen der Sonnen auf. Die Frucht ist (wie oben gemeldet) braunröthig / und voll rothes Saffts / mit dünnen Körnlein besetzt. Im Herbst werden sie zeitlich eingebracht / die Erde aber / darinn er stehet / muß vor wohl trocken seyn / und muß an einem schönen Tage geschehen.

Cesare Durantes schreibet / daß die voneinander gespaltene Blätter / zu denen auf die Brust empfangenen Schlägen dienen / helffen den hineingestossenen / geworffenen und geschlagenen Rippen wiederum heraus an ihren natürlichen Ort / und stillen auch zugleich die Schmertzen der Gewerbe und Gleiche.

Cap. XXXVI.

Vom Palmbaum und Phyllirea.

Dieser Baum / weil er allein in den heissen Orientalischen und gegen Suden gelegenen Ländern Frucht bringet / hätte hier wol können gar ausbleiben / weil aber die Curiosität der menschlichen Gemüther so groß / daß sie alles zu wissen und zu erforschen verlangen / kan man dennoch dieses Gewächs in unsern Ländern etliche Jahr durchbringen / und aufs wenigste den Stamm / und die Gestalt der Blätter zum Theil sehen.

In Italia findet man diese Dattelbäum in allen vornehmen Gärten / und kommen daselbst zu einer mercklichen Grösse / nichts destoweniger bleiben sie (weil ihnen selbiges / wiewol um ein mercklichs wärmeres Clima als bey uns / dennoch nicht anschlägt) ohne Frucht. Die besten wachsen in den Indianischen Provintzen / auch in Syriâ, Palæstinâ, Africâ und Arabiâ. Wir müssen uns allhier mit den Blättern genügen lassen / werden aber folgender Weise aufgebracht.

Die Dattelkerne / werden 10. oder 14. Tage eingeweicht / alsdann keimen sie aus / dann ist es Zeit / daß man sie in ein gut fettes Erdreich setze / so wachsen sie untersich / und treiben übersich noch im ersten Jahr / ein lang gespitztes und gefaltenes Blat. So man dieser jungen Palmen fleissig wartet / sonderlich aber sie Jährlich versetzet / so treiben sie alle Jahr ein neues Blat; solcher Gestalt (sagt Herr Dümler / aus welchem dieses genommen) habe ich die Datteln auf vier und sechs Jahr gebracht / sind auch von andern der Gärtnerey Beflissenen gar auf zwölff Jahr gebracht / und hernach in ausländische Gärten verhandelt worden.

Er mag keine Kälte leiden / hat nur ein eintzige schlechte Wurtzen / mit wenigen haarichten Fäseln / und flichtet sich nicht in die Erden / daher mit dem Versetzen ein sonderer Vortheil zu brauchen / daß die Erden nicht davon falle / geschihet es aber / so ist es ums Gewächs geschehen.

Sie wollen einen leichten guten Grund / der mit alten Pferdmist / Hünerkoth / und verfaulten Baumlaub vermischt ist / erfordert warme Lufft und Sonnenschein / auch bißweilen Besprengung von lauem Regenwasser / das vor an der Sonnen-Hitze gestanden. Man muß sie mitten im September eintragen / und nicht auf die Erden / (wie der Königliche Hovernier will) sondern etwas in die Höhe stellen / wo man nach Erheischung der Kälte / von Anfang des Novembris biß mitten in Martium / ein / zwey / oder dreymal des Tages einheitzet / und sie durch den gantzen Winter öffter nicht / als ein oder zweymal / mit Regenwasser befeuchtet; vor dem May-Monat soll man sie nicht heraus bringen / wann gute warme Lufft und ein fruchtbarer Regen bald zu hoffen ist.

Palma minor oder humilis, die niederträchtigen Palmen / die in Candia / Sicilia / auch in Italia an theils Orten zu finden / bekommen einen runden Knollen mit vielen haarichten Butzen umwickelt / eines überaus guten Geschmacks / und wird dieses von den Alten das Hirn genennet / wird zu Ende der Mahlzeiten / wie die Artischocken / mit Pfeffer und ein wenig Saltz gegessen / und von den Schleckmäulern sehr hoch gehalten / werden zur Fasten-Zeit in Italia hin und wieder feil getragen / wie Durantes bezeuget. Dodanæus aber meldet / es mache viel böser Feuchtigkeiten / und erwecke viel Winde. Wie dann auch Galenus dieses Hirn einer wässerigen und irrdischen Substanz zu seyn bekennet / sey warm und kalt vermischt / und darneben einer zusammenziehenden Natur. Deßwegen man es auch nicht ohne Saltz und Pfeffer brauchen solle.

Wer mehr unterschiedliche Sorten und Arten der Palmbäume wissen will / der besehe Hortum Indicum Malabaricum Henrici van Rheede & Joh. Casearii zu Amsterdam in folio Anno 1678. gedruckt / samt den schönen und fürtrefflichen Kupfferstichen / so dabey zu finden. Einer wird von ihnen Tenga, der ander Caunga, der dritte Carim-Panà, der vierdte Ampana, der fünffte Schunda-Pana genennt / daselbst sind auch noch andere / deren allhier zu gedencken für unnothwendig gehalten worden.

Phyllirea, ist ein artlicher hübscher Baum / der in Franckreich zu wachsen pfleget / von welchen der Saame zu uns muß überbracht / und im Mertzen gesäet / auch wann er 6. oder 7. Blätter hat / versetzt / im Winter aber in die Pomerantzen-Häuser beygesetzt werden. Clusius hat dieses Baums etliche Gattungen aufgeführt / wir wollen hier allein bey der andern verbleiben / so bißweilen in die Gärten gebracht wird. Tabernæmontanus nennet ihn Stein-Linden / wird ein hoher Baum / mit vielen ausgebreiteten Aesten / die weiß an der Rinden sind; die Blätter sind eines scharffen Geschmacks und etwas bitter / trägt Beer Traubenweise beysammen hangend / schwartz wie die Myrtenbeer / haben einen steinigten harten Kern / mit einer weissen Schalen überzogen.

Dioscorides schreibt / die Blätter haben die Krafft zusamm zu ziehen wie die wilden Oliven-Blätter / haben auch gleiche Krafft / sind gut wider alle Gebrechen / die einer Zusammenziehung vonnöthen / und sonderlich wider die Mundgeschwär / entweder daß man sie käue / oder mit dem Decocto, darinn die Blätter gesotten sind / den Mund auswasche / ist auch gut wider die Entzündungen / die Blumen in Essig gesotten / hilfft den Kopffwehe / und erweichen die Nerven.

Cap. XXXVII.

Pomerantzen / Citronenbäume / Limonien / Citronlimoni und Adamsäpffel.

Dieser aller wird billich an einem Ort gedacht / weil sie fast einerley Grund / Fortpflantzung und Warthung haben / auch die Winter-Häuser meistentheils ihrentwegen gebauet sind. Wann sie daselbst in guter Erden stehen / vergelten sie nicht allein die Stelle mit den überaus edelriechenden Blumen / sondern bringen auch ihre Frucht zur Zeitigung. Die Alten haben nur viererley Sorten der Citronen und Pomerantzen gezehlt / itzund aber haben sie / durch fleissige Wartung / auch Impf- und Peltz-Kunst der unverdrossenen Gärtner / also zugenommen / daß / wie Tanara in Economia dell Cittadino in villa bezeuget / auf drey und achtzigerley Gattung befunden werden.

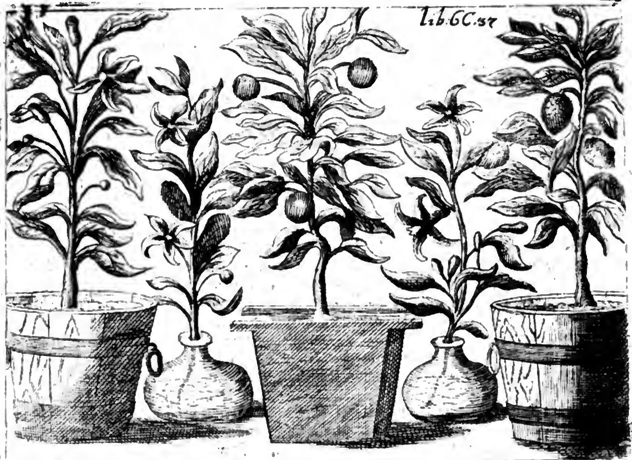
Die Pomerantzen haben ein festes Holtz und viel härter als die andern / daher sie auch langsamer herfür kommen / indem sie offt erst in 12. oder 15. Jahren anfangen zu tragen / also durch Peltzen und Aeugeln am besten gedeyen / sind süsser / saurer und mittelmässiger Art / die Blätter sind allenthalben voll kleiner Löchlein / wie die Perforata.

Sie bleiben langwährend / und kömen in Italia / wie P. Ferrarius bezeuget / zwey oder drey hundert Jahr erreichen / mögen auch die Kälte unter diesen fremden Gewächsen am besten erdulden.

Die Aeste sind biegig / zäh und stachlicht / die Blühe weiß / und viel wohlriechender als Citronen und Limonien / und gibt ein wohlriechend Hertzstärckend Wasser; wie auch die dicke harte Schale / von den frisch geschelten Pomerantzen / ein köstlich Oel von sich gibt.

Die Schalen der süssen / sind warm und trocken im Anfang des dritten Grads / das Marck im andern / haben mit den Citronen einerley Krafft; die condirten Schalen stärcken den Magen / vertreiben die Wind; das aus dem Saamen distillirte Wasser zermalmet den Stein in Nieren und Blasen / sonderlich wann mans mit 2. oder 3. Tropffen Vitriol-Oel vermischt.

Das aus der Blühe distillirte lieblich-riechende Wasser / ist zu den Pestilenzialischen Fiebern und petecchien eine bewährte Artzney / auf 12. Loth getruncken / fördert den Schweiß / stärckt das Hertz / auf 3. Loth getruncken / vertreibts die Gebrechen der Bärmutter / und macht leicht Niederkommen / in die Uberschläge



mit andern Hertzstärckungen gethan / stärckt selbes gewaltig / macht die Geister gleichsam lebendig / und hat sonst viel wunderbare Kräfften / wie Durantes bezeuget / sechs oder sieben Blühe in eine Flaschen Wein ein drey Stund lang gethan / macht den Wein lieblich und wohlriechend.

Die Blätter geben ein Oel / durch Chymische Bereitung / so zu den offnen Schenckeln überaus bewährt seyn solle. Auch die frischen Blätter auf den Schaden gelegt / des Tages zweymal; die Blätter in dem Mund gekäuet / machen einen wohlriechenden Athem; die pulverisirten Schelffen / dienen wider die Colica / in wenig warmen Wein eingenommen.

Die frische Schelffen / in Grösse eines Fingers / zerschnitten / und früh oder Abends in die Nasen gethan / macht niessen / und reinigt das Haupt von überflüssiger Feuchten / ohne starcke Bewegung. Aus den kleinen unzeitigen Pomerantzlein / kan man Beter und Pater noster machen / wann sie im Schatten gedörrt / und auf der Drechselbanck / in runde oder Ovalförmige Kügele formirt / und hernach polirt werden / so werden sie glatt und fleckicht / und riechen wohl.

Aus den alten Pomerantzen kan man Tobackbüchslein machen / wann man grüne / doch wohlgewachsene nimmet / etliche Tage in Händen umziehet / daß sie gantz weich werden; darnach mit einem starcken Faden / nach Belieben / in gewisse Falten bindet / und gleich eintheilet / da man täglich das Band enger zusammen ziehen kan / biß sie anfangen hart zu werden; hernach lässt mans ins Schatten trocken werden / hohlt sie sauber aus / und lässt sie mit Silber beschlagen. Von diesen und andern mehr besiehe P. Ferrarium, der von diesen Gewächsen ausführlich und schön geschrieben hat.

Citronen / Mala citria oder medica. Von diesen Malis medicis erzehlt P. Ferrarius lib. 2. cap. 20. eine lächerliche Geschicht von einem Landstreichenden halbgelehrten Artzt / der / als er in die Apothecken kommen / und den Doctor gleich über dem Schreiben eines Recepts gefunden / habe er überzwerch das Aug auf das Papier geworffen und gesehen: ℞. Carnes Mali Medici, nimm das Weisse oder Inwendige von einer Citron / habe er verstanden / nimm das Fleisch von einem bösen Artzt / und weil ihn sein Gewissen dessen überzeugte / habe er sich bald aus dem Staub gemacht / bey seinen guten Freunden aber hernach erzehlt / in was Gefahr er in der Apothecken gewesen / und also seine Unwissenheit sowol in der Artzney / als Lateinischen Sprach / verrathen.

Welches einer mit folgenden artlichen Versen beschrieben:

> Curant anhelum plenus & Chiron senem
> Agyrta plenus, arte Chiron maximus,
> Chiron jubet de Carne Mali Medici
> Seplasiarium parare Pharmacon,
> Lectâ schedâ, illicò in pedes se conjicit
> Agyrta, se peti ratus Medicum malum,
> Sic arguit sua quemque Conscientia,
> Sic ipsa sese prodit ignorantia.

Diese haben eine grössere Frucht / als die Pomerantzen und Limonien / aber einen etwas kleinern Baum / sind die Blätter auch wie die perforata mit vielen kleinen unsichtbaren Löchlein durchlüfftet / die Blühe ist von aussen leibfärbicht / sonst weiß / fette / meist mit fünff übergeschlagenen Blätlein / in der Mitte mit gelben Zäserlein / und eines lieblichen Geruch / blühen / zeitigen / und haben zugleich groß und kleine Früchte.

In Calabria sind die gemeinesten sechs- und neun-Pfündig / ja sie werden bißweilen wol dreyssig-Pfündig. Zu Rom kommen sie / nach Ferrarii Zeugnus / auf zwantzig-Pfund; desto länger die Citronen zu erhalten / werden

werden sie/weil sie noch gelbgrünlecht sind/vor der völligen Zeitigung mit samt dem Stengel abgebrochen/ und mit einem kleinen Aestlein/ wo es ohne des Baums Schaden geschehen mag; Palladius will/ man soll sie des Nachts abbrechen/ so doch von etlichen als unnöthig widersprochen wird.

Dieses Bäumlein aber wird in unsern kalten Nord-Ländern selten zur Frucht gebracht/ daher man auch meistens nur Pomerantzen/ als die allerdauerhafftesten/ und Limonien zu pflantzen pflegt.

Citronen haben eine solche Eigenschafft/ daß die Schelffen im dritten Grad hitzig und trocken/ das Marck im ersten kalt und feucht/ der saure Safft im dritten kalt/ und der Saame im dritten hitzig und trocken ist; sind wider den Gifft eine bewährte Artzney/ befördern die Dauung/der Saame ist auch eine gute Artzney und Praeservativ in der Infections-Zeit/ wie auch der saure Safft.

In die Kleider-Kästen die gantzen Citronen gelegt/ vertreiben die Schaben/ haben eine Sympathi mit den Kürbsen/ und wachsen gern in ihrer Nachbarschafft.

Limonienbaum/ Mala Limonia, ist dem Citronen-Baum gantz gleich/ auch am Laub/ die Blühe ist weiß und eines edlen und lieblichen Geruchs; ihr Safft ist in hitzigen Kranckheiten/ und zu Dämpffung der entzündeten Gall ein treffliches Mittel.

Eben dieser aus unzeitigen Limonien gepreßte Safft auf drey Loth mit Malvasier getruncken/ treibet den Nierenstein gewaltig aus/ der Limonien-Safft mit ein wenig Saltz vermischt/macht die Hände zart und weiß/ damit gewaschen und nicht getrocknet/ und ist sonst zu vielen andern Zuständen in Gesundheit und Kranckheiten (wie in Büchern zu sehen) ein nützliches Gewächse.

Citron-Limonien werden für die edlesten gehalten/ weil sie wie die Citronen ein dickes/ lieblich und wohlgeschmacktes Fleisch/ und wie die Limonien ein säuerlichtes Marck haben/ das doch lieblich und angenehm ist; die Blühe ist aussen röthlicht/ und inwendig weiß; item/ die Lumia, die werden groß und gut zu essen/ also auch die Lima oder Limus. Die halbe Limonien und halb Pomerantzen sind süß und saurer Gattung.

Die Citron-Limonien werden am besten auf Pomerantzen gepeltzt und geäugelt; werden in die Spalier nützlich gebraucht. Ein Stücklein Goldes etliche Stunden in Limonien-Safft gebeisst/ wird um ein gutes ringer werden.

Adams-Aepffel/ Poma Adami, ist eben von dieser Art ein Gewächs/ hat den Namen ererbt von der zerschrundenen Rinden/ als ob hinein gebissen wäre; die Blätter sind grösser und breiter/ als an den Limonien, wie auch die Aeste/ die Blühe aber gleichet den Citronen/ und die Frucht ist rund/ bleich/ und noch einmal so groß als eine Pomerantzen/ das Marck ist Essigsauer, säfftig und am Geschmack den Lemonien ähnlich/ doch nicht so lieblich/ die Kerne sind den Citronen und Limonien gleich/ haben auch ihre Eigenschafft und Kräfften, allein etwas geringer.

Diese Aepffel in der Mitte von einander geschnitten, mit gepulvertem Schwefel bestreuet/ und in heisser Aschen erwärmet/ heilen sonderlich den Grind/ den gantzen Leib/ ehe man sich zu Bette legt/ damit gerieben; eben solche warm-gemachte Stücke auf die Populeum-Salbe gelegt/ stillen die Schmertzen der aufgelauffenen güldenen Ader/ und löschen die Entzündungen.

Die Schelffen von Limonien und Pomerantzen, nachdem der Safft ausgetruckt ist/ wann sie auch schon faul sind/ so sie mit Kessel-Ruß vermischt/ und also das schwartze Leder oder Schuhe damit gerieben werden, geben einen überaus schönen Glantz/ als ob sie neu wären; die gar kleinen Citronen und Limonien/ wann sie nur wie eine Oliven oder noch kleiner sind/ die ohne diß abfallen/ kan man in Essig und Saltz einmachen; der Rauch von dürren Limonien-Schelffen vertreibt allen andern bösen Geruch/ auch die Schlangen; mit dem Safft kan man Dintenflecken aus leinenem Tuch bringen/ ist auch sehr gut wider die Kretzen.

Ein Limoni einer schwangern Frauen zu essen gegeben/ vertreibt den Lust zu unnatürlichen Speisen/ Pica genannt; die Limonien werden in frischen Zünmer im Sand/ Kleyen oder Hirsen verborgen/ lang gut erhalten/ oder auch im Mehl.

Cap. XXXVIII.

Von Vermehrung dieser Gewächse.

Die Kerne/ von waserley Art es sey/ (wiewol es am füglichsten mit Pomerantzen-Kernen/ und nicht mit Limoni oder Citronen geschehen/ und darzu man die vollkomensten von den Welschen Früchten auslesen solle) müssen von wolzeitiger Frucht erhebt/ alsobald in ein Geschirr mit kleiner gedungten/ gesiebter/ und von der Winter-Kälte wohl-ausgekochter Erden/ die vor etwas feucht ist/ zweeen Finger/ oder wo es kälter Wetter/ biß auf drey und mehr Zwergfinger tieff/ nach Grösse des Saamens/ in die Erden platt und nach der Breiten geleget/ und jede Art besonders drey Finger breit von einander in sein eigen Geschirr gethan/ im Martio und April von zwey zu zweyen Tagen erstlich mit lauem/ bey wachsender Wärme aber mit frischem Wasser/ doch mittelmässig und nie zuviel begossen seyn/ alle Morgen ein wenig an die Sonne gesetzt/ so bald sie aber herfür kommen/ stets an der Sonnen gelassen/und so wol von den Nordenwind/ als auch zu übermässiger Hitze fleissig versichert werden.

Etliche weichen die Kern vorher in lauchlicht Wasser/ darinn frischer Mist/ und ein wenig Salpeter gelegt wird/ sollen sie so dann in einem Jahr mehr wachsen/ als sonst in zweyen oder dreyen/ und sagt der neu Koninglicke Hovernier in seinen Hesperiden cap. 3 [...] daß auf solche Weise zu Nordtwick in Holland/ di[e] Oranien-Körner gewachsen sind/ zweeen Schuch hoch und einen Finger dick/ und daß man das andere Jahr ihn schon hat äugeln können; welches ich gleichwol mit grosser Aufsicht probirt/ den Effect aber nicht spühren kunte.

Den April und Mayen durch / muß man sie zu Nachts einsetzen. Und ob sie schon dick aufgehen / darff man doch nichts ausziehen / biß ein Jahr fürüber / damit man die Starcken von den Schwachen unterscheiden kan; hernach aber kan man die schlechtern ausziehen / und der grössern zwey oder drey in jeglichem Geschirr in gleicher Weite voneinander / nachdem es des Geschirrs Grösse leiden mag / stehen lassen; man muß auch nicht zu zeitlich etwas davon schneiden / weil es ihr Verderben ist. Im dritten Jahr werden sie in gute Erden voneinander gesetzt / wohl gewartet / alle Beyschösse / die übrige Blätter und Stachel / und aller Uberfluß weggenommen / damit sie desto glatter ohne Knöpffe in die Höhe kommen / und zu einem rechten Stamm formirt werden.

Weil aber dieses etwas langsam hergehet / ist für rathsam befunden worden / im Auswärts / wann die Kälte vorüber / daß man von den Citronen und Limonien die schönen geraden und glatten an den Spitzen stehenden Aestlein (zur Zeit wann man die Bäume ohne diß säubert / und ihrer unnöthigen Gailheit entledigt) etwann einen Schuh lang absondert / die Schelffen von jeglichen zwey oder drey Finger breit wegnimmet / solche biß zween Finger an die Spitzen (die auskeimen soll) in gute fruchtbare Erden im abnehmenden Monden einlegt / oder nur die Rinden unten zwey oder drey Finger breit (wie P. Mandirola will) beschabt / zugleich die Giebel / auch die bleichen Knöpff und Aeuglein wegschneidet / und also frisch in gute Erden / vier Finger tieff in die Erden / und zwey Schuh weit voneinander einsetzt.

So bald sie anfangen zu treiben / welches ein Zeichen ist / daß sie eingewurtzelt haben / muß man die Erden oben subtil aufrigeln / alle Abend begiessen / und alles Unkraut ausjetten / also wachsen sie geschwinder / als die gesäeten. Am besten ist / wann man sie grubet / das Umsetzen ist nicht allzeit nöthig / und gedeyen fast lieber / so man sie an einem Ort lässet. Alle Arbeit dabey / erfordert schön und stilles Wetter.

Die Citronen bringen im dritten / die Limonien im fünfften Jahr ihre Früchte.

Also kan man auch von Myrten / Lorbeer / Oleander / Granaten / Cypressen und dergleichen / im Frühling Fingerslange Zweiglein abbrechen / ihnen den Gipfel abschneiden / sie Reyenweis auf Kästen mit guter Erden stecken / und in den Schatten stellen / so bewurtzen sie / wo nicht alle / doch gutes Theils; gegen den Winter setzt man sie ins Pomerantzen-Haus. Doch hält man die Citronen und Limonien / die aus den Kernen geziegelt sind / und nachmals oculirt worden / dauerhafftiger / als die / so durch abgebrochene Zweiglein aufgebracht worden.

So aber bey den Pomerantzen nicht eintrifft / weil sie dergestalt selten gedeyen / und nur entweder vom Kern / oder auf Adamsäpffel müssen gepeltzt seyn. Will man sie peltzen / muß es auf ihre eigene Stämme seyn / wie etliche wollen / wiewol diese vier Sorten untereinander mit Nutzen können gewächselt werden. Will man sie äugeln / muß es im wachsenden Monden seyn / und das Schildlein ist besser viereckicht als ablänglicht.

P. Mandirola will / (aus welchem / und aus P. Ferrario dieses meiste genommen) daß man zum Peltzen die Wildlinge / so von den Kernen aus den Adamsäpffeln wachsen / am bequemlichsten sind / oder die von selbigen eingelegten Zweigen (wie oben gedacht) fortkommen / diese werden in zwey Jahren darauf in ein gut und sonnichtes Ort gesetzt / und wann sie Fingers dick / kan man Citronen und Pomerantzen darauf peltzen / oder welches noch besser im Majo und Junio zur Zeit / wann der Baum im besten Safft / und die Rinden sich gern abledigt / äugeln. Doch muß ein Aeuglein erwählet seyn / woran kein Dorn ist.

Besser ist / das geringer auf das bessere / nemlich Limoni auf Citronen / als diese auf jene zu setzen. Nichts destoweniger werden die Citronen und Limonien viel besser auf die Adams-Aepffel und Pomerantzen eingesetzt / weil sie auf solche Weise leichter bekommen / besser tragen / und der Kälte füglicher widerstehen / wann nur die Stämmlein vorhero fein glat aufgezogen worden.

Will man sie umsetzen / muß man / nach Herrn de Serres Bericht / die Gruben eines Schuhes tieff zu den Limonien und Citronen machen. Zu den Pomerantzen aber / muß die Grube etwas tieffer seyn. Die Wurtzen muß mit gutem Grund unterlegt und bedeckt seyn / sind sie etwas ergrössert / muß man sie vor stümmlen / der kleinen aber kan man besser schonen / wie vorhin gegen der Sonnen gestanden / müssen sie gleichen Stand finden. Die Erden muß dabey monatlich aufgerigelt / und etwas von Pferd- und Schaaf-Mist bißweilen beygemischet seyn / wenigst zweymal im Jahr im Frühling / und sonderlich im Herbst / sie vor der Winters-Kälte besser zu versichern.

Man kan auch einen schönen geraden / fruchtbahren Ast / nachdem er recht (wie bey der Ablactation vonnöthen / und oben im Baumgarten allbereit gedacht ist) zugerichtet / durch Anbindung eines doppelt zusammgefügten Häfeleins / also fortpflantzen / und zu Beschleinigung des Gedeyens / ein anders Häfelein / mit einem gar kleinen subtilen Löchlein / über diß Häfelein / darinn der Stamm ist / richten / daß der andere Tropffen daraus nicht eher falle / biß der vorhergefallene recht eingesuncken / und wann das obere Häfelein leer / kan mans wieder mit Wasser füllen. Also bringt der eingelegte Zweig desto eher Wurtzen / und kan in einem halben Jahr / sicherer und gewisser aber in einem gantzen / abgeschnitten und weiter versetzet werden.

Mit erst-besagtem Auströpflen / spricht P. Mandirola, hab ich ein Kunststuck probirt / die Citronen / Limonien und andere dergleichen Blätter einzusetzen / folgender Gestalt: Ich habe zugerichtet ein Geschirr / mit der besten / durch ein enges Sieb gelassenen Erden / und habe in solchem Geschirr umher die Blätter dieser Art Bäume / mit dero Stielen / so tieff in die Erden gesteckt / daß das dritte Theil derselben mit Erden bedeckt gewesen / auf dieses Geschirr / hab ich ein Krüglein mit Wasser dergestalt accommodirt und gefüget / daß die Tropffen auf besagte Weise in die Mitte des Geschirrs gefallen / worbey ich allzeit die Ort / so das Tröpflein aufgefressen / mit frischer Erden wieder angefüllet / auf solche Weise sind sie mir nicht allein leicht bekommen / sondern haben auch schöne Rüthlein übersich getrieben.

Sonst ist unter allen Peltz-Arten keine bequemlicher diesen Bäumen / als das Aeugeln / welches allermassen zu verrichten ist / wie lib. 4. parte 2. cap. 15. gezeiget worden.

Cap. XXXIX.

Wie man Bäum oder Zweige aus fremden Orten bringen kan.

IN des Holländischen Koninglicken am neulichsten in Folio ausgangenen Hoveniers Anfang / Hesperides genannt / wird vermeldet im 28. cap. daß der beste Ort in Italia / davon diese Früchte oder Pflantzen geholt werden / sey S. Remo an den Fluß Nervi gelegen / von dannen sie auf Genua, und von dar auf Schiffen nach Holland gebracht werden / weil daselbst die Elevatio Poli fast mit den Ihrigen einstimme im 43. Grad. Da hingegen diejenigen / so man aus Hispania oder Portugal herbekommt / selten gerathen; in Oesterreich werden sie meistentheils aus Friaul oder Trident hergeführet. Wo man sie zu Schiff holet / müssen sie vor den Ratzen / die ihnen sehr nachstellen und die Rinden abnagen / wohl verwahret seyn.

Wann man nun dergleichen Welsche Bäume von fremden Orten herbringen läßt / oder hinsenden will / soll man erstlich die Wurtzen mit zerstossener mit Wasser wie ein Taig eingemachter Kreiden umgeben / in Wald-Farrenkraut einwickeln / in höltzerne Kisten / deren oberer Boden durchlöchert ist / einpacken / und also stets bey der Wurtzen mit Wasser befeuchten. Die Zeit darzu ist der Frühling und der Herbst / und wann sie ankommen sind / muß man (nach P. Mandirolæ Lehre) vor Eröffnung der Kisten / ein mit guter Erden zubereitetes Geschirr haben / darein man das Bäumlein ohne Verzug alsobald muß einsetzen / die Wurtzen aber vorher wohl abwaschen / und von der Kreiden säubern / sie alsdann (wann ihrer mehr sind) räumlich / daß sie guten Platz haben / und nicht zu dichte logiren / mit guter Erden bedecken / und alsobalden wieder begiessen / damit sich die Erden bey der Wurtzen desto besser einlege / man muß es in einem schattichten / doch frey offenen Ort / daß sie des Thauens und Regens geniessen können / einstellen; oder in deren Ermanglung begiessen / sonderlich alle Abend / nachmalen allgemach an die Sonne bringen / biß die Wurtzen eingreiffen und erstarcken; fallen die Blätter ab / so ists ein Zeichen / daß die Wurtzen gedeyet; wann sich aber selbige zusammen rümpffen / so bedeutet es des Baumes Verderben / weil der Safft / anstatt / daß er sich hätte in die Wurtzen sencken sollen / in den Gipfel aufgestiegen ist.

Fremde und ausländische Bäumlein und Gewächse sollen von Rechts wegen / wieder in solches Erdreich gesetzet werden / als wie sie vor gestanden / welches etlicher massen von der Erden / so an der Wurtzen hanget / kan abgenommen werden sie sollen auch nicht tieffer in die Erden gethan werden / als sie vorhin gewesen / damit die Rinden / von ungewöhnlicher Erdfeuchten berührt / nicht faule / sonderlich Citronen / Pomerantzen / Limonien / Cypressen / Jasmin, Cotinus und dergleichen. Die Bäumlein / die man aus Italia mit denen daran hangenden Früchten bringet / muß man (nach gewöhnlichem Brauch unserer Kunst-Gärtner) nach Abbrechung solcher Früchte / kurtz abstümmlen / also / daß weder Laub noch Ast daran bleibt / nachmals soll mans in einen Kasten setzen voll guter Erden / an einen lüfftigen doch schattichten Ort stellen / daß sie / (wann sie im Frühling gebracht worden) den gantzen Sommer über von der Sonnen wenig berühret werden / so treiben sie schön an. Wann aber die Stämme unterwegens trocken und ausgedörrt wären / so nimmt man einen Schwammen oder Tuch / tunckt es in süsse Milch / oder in Wasser / so mit Hönig gemenget ist / und bestreicht damit den Stammen / so wird die äusserste Rinden wieder erweicht / und bequem zu wachsen.

Wann ein solches Bäumlein solte erfrieren oder abbrennen / so soll man ihn alsobald biß auf die Wurtzen abschneiden / und in andere gute Erden setzen / so treibt es / wo nicht im ersten / doch im andern und dritten Jahr / wieder neue Schößling.

Offtermeldter Königlicher Hovenier oder Gärtner / sagt / man soll die Bäumlein / wann sie lang auf der Reise gewesen / und matt worden / in eine Tonne / darinn von der Sonnenstral laues Regenwasser ist vorher / ehe man sie setzt / einen oder zwey Tage einweichen / damit sie davon wieder mögen erquickt und erfrischt werden; nachdem thut man ihn ein / nach ihrer Grösse einstimmendes Geschirr / 2. oder 3. Hand breit gute Erden / stellt alsdann den Baum in die Mitten / thut mehr gute durchgesiebte Erden hinzu / druckt sie ein wenig ein / und bewegt das Bäumlein ein wenig / damit sich der Grund desto besser an die Wurtzen legen möge. Man muß sie wohl von den Spinnenweben säubern und bewahren / so bald sie anfangen auszuschlagen; theils thun (wie er daselbst bezeuget) gar gläserne Laternen über das zarte Aeuglein / wo es oculirt worden / daß sie das Ungezieffer nicht benage oder abfresse / davon sie gern zu dorren und zu verderben pflegen.

Wie nun diß Setzen nothwendig / also muß man auch das Versetzen gleicher Gestalt / so offt das Geschirr zu klein und das Gewächs zu groß wird / nicht vergessen / das geschicht zu Ende des Aprils / Anfang des Mayens / oder im September und Anfang Octobers. Man soll den Baum den ersten Tag nach dem Umsetzen nicht gleich begiessen / sondern erst den andern und dritten Tag / und etliche Zeit (wie gemeldt) in einen Schatten stellen / geschicht die Verpflantzung im Herbst / muß man ihn selten und mässiglich begiessen / nur so lang / biß man ihn einsetzt / hernach nicht mehr bewässern / es erfordert es dann die äusserste Noth; wann die Blätter anfangen sich zu rümpffen / so ists Zeit / und läßt man ihn also biß künfftigen Frühling stehen / auch will er / man soll diese Bäume im April mit lauem Regenwasser / darinn ein wenig Virginianische Tabackblätter gesotten / besprengen / dadurch sie sich erquicken / und die Frucht schönfärbiger wird / doch soll das Wasser über 8. Tag nicht alt seyn; will man ein wenig Schaaf-Mist darunter thun / wird es noch kräfftiger.

Die Zweiglein aber über Land holen zu lassen oder zu schicken / ist am besten / daß man diejenigen / die hartes Holtz haben / als Pomerantzen / unten mit angemachten Kreidentaig bewahre / in oben durchlöcherte Kisten thue / damit man sie befeuchten könne. Sind es aber von Citronen / Limonien und dergleichen Gattung Zweige / mag man ein Rohr von verzinnten Blech machen

lassen / daran der Boden wohl angelötet seye / und der Deckel sich wol und gehäbe darauf schliesse / das so weit sey / als es die Menge oder Wenigkeit der Zweige erfordert.

Diese Rüthlein beschneidet man an den Gipffeln / daß sie einander in der Länge gleich sind / doch 6. Finger kürtzer als das Rohr; wann diß geschehen / nimmt man die Schelffen von Adamsäpffeln / eines halben Fingers dick / und schneidet solche / durch starcke Ausdruckung des starcken blechenen Rohrs / gantz rund ab / daß sie fein gleich in das Rohr gehen; dieser Schelffen thut man zwey oder drey an den Boden des Rohrs / darauf thut man so viel Kreidentaig / daß sie 2. oder 3. zwerche Finger über die Schelffen gehen / alsdann nimmt man die Zweige / spitzt sie unten zu / wie eine Schreibfeder / und steckt eines nach dem andern hinein in die lind-angemachte Kreiden / biß an den Boden / daß sie alle auf den Schelffen aufstehen; alsdann druckt man wieder 2. oder 3. Schelffen von Adamsäpffeln oben auf die Zweige / daß sie selbigen berühren / und das übrige füllet man mit weicher Kreiden / und beschließt es endlich mit dem Deckel wohl / und vermacht es fest / daß keine Lufft eindringe.

Diß Rohr muß bey Tage mit kühlem Wasser erfrischt / und des Nachts wohl verwahrt gehalten werden. Also kan man Zweiglein der alleredlesten Früchte auf 100. Meil (wie P. Mandirola sagt) fortbringen / ohne daß sie einigen Schaden leiden / und kommen so frisch / als wären sie dieselbige Stund vom Baum abgeschnitten worden.

CAP. XL.

Wartung der Welschen Bäume im Sommer.

Das Beschneiden geschiehet im Auswärts; die gar zu langen hoch-aufsteigenden Zweige soll man abschneiden / und dem Baum eine feine Gestalt geben; Arbores hæ, sagt P. Ferrarius, multarum instar arborum, citius vulnere convalescunt, dumque per amputationem mutilantur, ornantur, satis est si terni, quaternique rami delinquantur, cura erit præcipua, & horis omnibus tempestiva, ut omnis ramorum aritudo resecetur. Die grünen Aeste soll man allein an den jungen abnehmen / den alten Bäumen aber ist es schädlich.

Je höher diese Gewächse sind / je weniger sie tragen / die gar zu dicken Zweiglein müssen erleichtert / und dem Sonnenschein der Paß hinein verstattet werden; alle Dornen und Stacheln muß man mit einem scharffen Beißzänglein abzwicken / alles was dürr / zerbrochen / unsauber / abraumen / und die übrigen Aestlein / die meistens an den Gipffel kommen / mit der Hand abbrechen / und nicht mehr dann zwey oder drey daran stehen lassen / so tragen sie lieber / aber alles verwundete und abgeschnittene verstreichet man mit Peltzwachs. Wann an einem Citroni-Ast eine lähre Blumen / (sagt P. Mandirola) so sind die folgenden alle lähr; an den Limonien sind theils Blühe lähr / theils tragbar; die an den Adamsäpffeln und Pomerantzen aber sind alle gut / die man also abnimmt / daß sich der Baum allerseits gleich mit der Frucht bekleide / und nicht an einer Seiten voll / an der andern lähr sey.

Mit Beschneidung der Citronen und Limonien muß man fürsichtig seyn / damit sie genug Nahrung haben mögen; wann die in Geschirren stehenden Gewächse zu lang darinn gelassen werden / füllet die Wurtzel alles aus / und wächst wol gar übersich aus / zu Schaden dem Gewächse. Darum müssen die Geschürre / sonderlich die kleinern / jährlich mit neuer Erden angefrischt; die Geschirr müssen am Boden löchricht / und nicht gar auf der Erden mit dem Boden / sondern wenigst eines Daumens breit erhoben seyn / damit das Wasser desto besser absincken möge. Wann sie anfangen zu erbleichen / die Blätter sich rümpffen / und scheinen gleichsam traurig zu werden / so grab zur Wurtzen / wohnen Ameissen oder anders Ungezifer darinnen / so zerstöhr ihr Nest.

Ist die Wurtzel anbrüchig und etwas gefault / so beschneide sie biß auf das Gesunde / und beschütte es wieder mit frischer guter Erden.

Oder sind die Wurtzen zu groß / so beschneide sie sittiglich / gib ihnen wieder frische Erden / solches muß aber nicht im Frühling / da sie wegen des Winters ausgestandener Kälte ohne diß schwach / sondern zu Ende des Sommers geschehen / und etliche Täge im Schatten gestellt und begossen werden / biß sie sich wieder erfrischen.

Hat die Wurtzen keinen Mangel / und der Baum will doch nicht fort / so nimm Kürbis / Melonen / Unmurcken / Reben und Blätter / wie auch allerley Pappelblätter / und Bohnenstroh / mengs durcheinander / verbrenns zu Aschen / diesen streue um die Wurtzen des matten Bäumleins / und scharre die Erden wieder drüber her.

An statt der Dung / setzt Ferrarius, sind gut die Feilspän von den Beinern / Messerhefften und Kämmen / oder Menschen-Haar und Schweinen-Borsten / weil sie eine Olität in sich führen / darzu dienen auch die fetten / vorhin im heissen Wasser gedämpfften Lupini, daß sie nicht auskeimen / sondern desto eher faulen mögen.

Vor Pomerantzen / und dergleichen / ist diß eine besondere / und in Italien sehr bräuchige Dungung / daß sie eine Grub einen oder mehr Schuhe tieff mit Waitzen-Stroh und Buchenen Sägspänen füllen / bey trockenen Wetter anzünden / und zu Aschen brennen / und thun es so offt / biß sie genug Aschen haben / zu diesem mischen sie leichte gute Erden und ein wenig Dung / und pflantzen besagte Bäumlein hinein / soll ihnen gar wohl zuschlagen.

Man begießt sie zu Zeiten mit Ochsen- und Kälber-Blut / man kan ihnen auch durch Treuffwein / Spiritum Vini, durch Wasser / darinn Roßdung zertrieben ist / wieder übersich helffen.

Drum muß man alle Jahr / zu Ende des Septembers / und Anfang des Octobers / die Bäume im abnehmenden Monde mit samt der Erden ausheben / und die Helffte herum / mit samt den groben Wurtzen / kleinen Fäsern wegthun / und alsobald wieder in selbes Geschirr / das vorher mit frischer guter leichter Erden angefüllt

füllt ist / einsetzen / mit Wasser überflüssig begiessen / daß sich der Grund an der Wurtzen hange. Diese Gewächs muß man von Frühling an biß in den Herbst / mit Umgraben und Jetten wohl versehen / wenigst alle Monat einmal / damit die vom Giessen erhartete Erden wieder erleichtert und subtil gemacht werde / und daselbst Sonne und Feuchte wohl eindringen mögen.

Im Sommer / wanns lang nicht regnet / werden sie am nützlichsten Abends oder gar gegen der Nacht begossen / und muß man damit fleissig anhalten.

Besser ist / man begiesse sie gar nicht / als zu wenig / weil der Durst dardurch mehr entzündet als gestillet wird.

Man kan ein oder mehr Geschirr darzu brauchen die am Boden mit 5. oder 6. kleinen engen Lufftlöchlein versehen sind; diese kan man über und gegen den Stamm richten / und mit Wasser ansüllen / auch mit einem Stein bedecken / so dringt das Wasser allgemach und Tröpflein-weise durch die kleinen Löchlein dem Stammen zu / und werden die Wurtzen nach und nach mässig erfrischt / daß die Blüh und Früchte häuffiger / vollkommener und besser werden. Diese Geschirre mögen beyläuffig eines 4. Maß Wasser halten.

An den Blättern / wann sie rauch / hart und spissig erscheinen / sihet man / daß sie das Begiessen verlangen / welches sonderlich die in den Geschirren mehr vonnöthe haben / wann man das Wasser unten bey denen Löchlein ausdringen sihet / so ists genug; das Wasser / wollen etliche / soll allein Regenwasser / oder aus Flüssen / Bächen / und Röhrbronnen seyn / und nicht aus morastigen stehenden Pfützen; das Schöpffbronnen-Wasser muß zuvor einen Tag oder mehr an der Sonnen stehen.

In währender Blühung soll die Begiessung mässiger / wann sie sich aber in Aepffel formiren / stärcker geschehen; im Sommer kan mans wöchentlich zweymal thun / mit dem in der Erden des Winterhauses stehenden Baum / was aber in den Geschirren ist / muß die Begiessung etwas mässiger seyn / sonderlich was im Schatten stehet; die Löchlein in den Geschirren müssen unten am Boden stets geöffnet seyn / damit das Wasser wol absincke / und keine Fäulung verursache.

Die meisten Kranckheiten dieser Bäum entspringen / wann sie im Sommer in der Hitz begossen / am Stammen genetzt / und von der Sonnen beschienen werden / dardurch der Baum erhitzt und zur Fäulung befördert wird.

Wann sich bißweilen Hartz oder Gummi an Stämmen und Aesten dieser Bäumlein ansetzet / welches dem Baum schädlich und verderblich ist / muß man dasselbige glatt abschaben / und mit Peltzwachs wohl verstreichen.

Die Holländischen Gärtner schneiden oder schaben das Gummi aus / bestreichen die Wunden mit Kalch und Aschen vom Turff / die mit Regenwasser zusammen gemischt werden.

Die Citronen-Bäume wollen auch vor allen Dingen haben / daß ihr Grund offt aufgerigelt und sittsam umgehackt werde / damit so wol die Feuchtigkeit / als auch der Sonnenschein und andere himmlische Einflüsse / desto leichter sich einverleiben mögen.

Herr Agostino Gallo will / dieses soll von der Zeit an / wann man die Bäume im Frühling an die freye Lufft bringet / monatlich biß in dem September fleissig beobachtet werden.

P. Ferrarius aber schliesset aus Herrn Bacone Verulamio: Pastinatione frequenti, stercoratione, irrigatione, citri quidem fœcunditatem augeri, at ætatem imminui, crebro partu parentis, vires vitamque delibante. Hinc arbores quinto quoque anno vel decimo circumfossas vitam vivere diuturniorem.

Die Dungung der Bäume soll im May übers ander oder dritte Jahr geschehen / daß man zur Wurtzel raumt / der alten Grund wegraumet / und sie wieder mit guter Erden anfüllet / die Dung aber soll die Wurtzen nicht berühren / und wieder mit guter Erden bedecket seyn; man muß auch diese Bäume nicht überflüssig blühen lassen / weil sie sich zu todte tragen / und Krafftlos werden / darum soll man die spate Blühe alle ausbrechen / und nur die erste stehen lassen.

Die Früchte abzunehmen / hats bey uns keine gewisse Zeit / weil es offt im Sommer / und wol auch im Winter geschiehet; und gibt die Grösse und Farbe der Frucht ihrer Zeitigung genugsame Erkanntnus / vor deren sie nicht sollen abgelesen werden / ausser was man condiren will / wird unreiff gepflückt; müssen mit einem scharffen Messer abgeschnitten seyn / damit man den Aesten / mit ungestümmer Abreissung / keinen Schaden thue. Wann man die Frucht (damit zu gloriren) allzulang an den Bäumen hangen lässet / ist es den Bäumen schädlich / so wol als der Frucht / weil die Limonien abfallen / die Pomerantzen aber unsäfftig werden.

Ein guter Gärtner soll täglich nachsehen / und alles undienliche behend abstellen.

Cap. XLI.

Wartung der Welschen Bäum im Winter.

Im Winter wird die Begiessung seltener gebrauchet / und wanns geschiehet / allein zu Mittags / im Sprützen muß der Stamm nicht genetzet seyn / das Wasser muß vor in einem eichenen Grand oder Boding eine Weile gestanden / oder mit warmen Wasser temperirt seyn / darein man im Sommer guten Mist / im Winter aber Tauben- und Hüner-Mist zertreibt / und in der Sonnen oder sonst etwas gewärmet / also zum Besprützen braucht.

Siticulosa est hæc arbor (sagt Ferrarius) & aquam largiter potare desiderat, pro temporis ac Solis ratione, quin & per cæteras anni etiam hyberni siccitates ita rigari vult, ut in sicco Elemento semper humeat, providendum tamen est, ne aqua restagnet, vel terra lutescat.

Nichts destoweniger ist zwischen den hitzigen und kalten Ländern ein solcher Unterscheid zu halten / daß es an jenen reichlicher / an diesen aber sparsamer geschehe. Wann sie wieder im Frühling sollen heraus kommen / muß die Wässerung auch Anfangs mässiger seyn / ui kan

ein Geschirr voll Wasser hinein gesetzt / und mit eingesteckten wollenen Hadern das Wasser gemächlich eingetreufft werden.

Die Eintragung deren in Geschirren stehenden Gewächse geschihet im October / nachdem es wittert / erstlich muß man mitten im October die Erde lüfften von dem Stammen / und das Geschirr rund umher mit Pferd-Mist bedecken / doch daß er den Stammen nicht berühre; diese muß man nun beregnen lassen / und wanns nicht regnet / biß auf die Zeit / da man sie bald einsetzen will / fleissig begiessen / damit die Fettigkeit der Pferd-Dung die Wurtzen besser durchdringe und erwärme.

Darnach bringt man sie nicht gleich gar ins Gewölb oder Winter-Haus / sondern setzt sie Anfangs unter bedeckte Galerien / die Frucht aber / die zur selben Zeit daran hanget / sie seyen zeitig oder unzeitig / wird abgenommen / und zum Gebrauch in Zucker und Essig eingemacht / oder den Kauff-Leuthen verkaufft / oder will mans stracks einsetzen / bringt mans in ein trocken / lüfftig / vor den Nord-Winden wohl-verwahrtes Gemach / müssen aber damals nicht naß / sondern wohl trocken seyn. Die Fenster lässt man erstlich eine Zeitlang offen / daß sie allgemach gewohnen; diese Geschirr sollen in einem Kreiß oder Zeilenweise stehen / daß man überall darzu kommen mag / zu jedem zu schauen; sonderlich soll man verhüten / daß sie mit den Aesten die Wände nicht berühren.

Der Nebel ist diesen / zumal den Citronenbäumen / sehr schädlich / daher sie davor wohl zu bewahren / und wann (wie im Herbst gewöhnlich) neblichtes Wetter einfällt / die Fenster schliessen und nicht eröffnen / biß sich die Lufft wieder ausgeheitert hat.

Wann nun die Kälte sich ergrössert / macht man die Fenster zu / die man doch immer wieder / da das Wetter leidlich / und die Sonne scheinet / eröffnet / aber um 3. Uhr zeitlich wieder zumacht; bey grimmiger einfallender Kälte / mag man ein wenig einheitzen / aber eher nicht / als biß das Wasser / welches man in einem Tiegel nahe am Fenster allzeit halten soll / zu gefrieren anfängt / oder man legt ein stücklein Tuch ins Wasser / so bald dieses anfängt zu erstarren.

Wann man Roßmist aussen um den Stamm / doch ohne Berühren / legt / oder stets Wasser im Zimmer hält / welches die Gefrier / natürlicher Weise / an sich ziehet / so erfrieren sie desto weniger / darzu auch der auf die Erden und um die Stämme gestreuete Aschen / mercklichen Widerstand thun kan; die im Winterhause in dem Grund stehenden Gewächse / müssen gleichfalls umgegraben / und mit Mist versehen / auch wann der Winter-Frost zunimmt / das Dach aufgesetzt / und die Wände zugemacht werden; bey noch leidlichem Wetter aber / muß man immer des Tages eines und das andere Fenster offen halten / biß es die Noth erfordert / gar zuschliessen / und sie indessen allgemach der Lufft entwohnen; das Dach muß also verwahret seyn / daß weder Regen noch geschmoltzner Schnee / so den Gewächsen hauptschädlich / eindringen möge / davon sie leichtlich verdorren. Die Fenster muß man also verwahren / daß kein Wind eingreiffen möge. Das Einheitzen gehört zur äussersten Nothdurfft / doch gantz gelind und mässiglich.

Herr Jan Commelyn in seinen Niederländischen Hesperidibus Anno 1676. zu Amsterdam gedruckt / erzehlet / daß ihm einsmals / aus Ubersehen des Gärtners / der Frost seine Bäume also überfallen / daß die Blätter und Früchte steiff stunden / als ob sie weiß bereifft worden; diese zu helffen / habe er nur in die Kachel-Oefen ein langsam Feuer gemacht / und die Wärme nur sacht lassen wachsen / durch diese sanffte Wärme seyen sie fein wieder ausgedauet / und zu vorigen Wesen und Kräfften kommen. Ja er habe nie mehr reiffe Früchte gehabt / als im selben 1668. Jahr. Auch wann man etliche Tage nacheinander einheitzet / die Fenster nie öffnet / und die Dünste aus der Erden sich aufschwingen / oben am Boden anhängen / und wieder herab auf die Bäume träuffen / machen sie Blätter und Aeste schimmlicht / daß die Früchte abzufallen verursachet werden / diese Tröpflein muß man oben mit einem an die Stange angemachten Hadern fleissig abwischen / und so bald es das Wetter erleiden will / ein Fenster öffnen / damit solche feuchte Dämpffe mögen austrocknen und exhaliren.

Andere / (sagt P. Mandirola) so der Winterhäuser Unkosten scheuen / legen nur langlechte Bretter an die Wände / daß sich selbe wohl ineinander fügen / und also die Gewächse bedecken / entdecken sie / wann die Sonne scheinet / und schieben sie wieder drauf / wann sie untergehet.

Andere legen gegen die Wände lange Balcken / so sie in der Erden festigen / daß sie nicht weichen können / an welchen sie zu öberst Werbeln mit Seilen und Stricken machen / und daran von Stroh und Rohr geflochtene Decken binden / welche sie leicht an diesen Balcken in die Höhe ziehen / und damit ihr Gewächse bedecken / bey geschlachter Lufft aber / wieder herab lassen können. Endlich spricht er / die Pomerantzen und Adams-Aepffelbaum / so im offenen Feld stehen / weil sie hartes Holtz haben / und der Kälte am besten widerstehen können / ist nur nöthig / solche um den Stammen mit Stroh oder Matten zu bekleiden / und mit gewichsten Bindfäden zu verbinden / dieses aber würde / meines Erachtens / in unsern kalten Ländern nicht wohl gedeyen.

Zu Ende des Mertzens / wann die Kälte anfänget nachzulassen / muß man / mit Eröffnung Thüren und Fenster / die Gewächse nach und nach der Lufft gewohnen lassen / doch vor Mittel des Aprils nicht gantz an die Lufft bringen; der Maulbeerbaum lehret schon die rechte Zeit; wann sie erstlich in Galerien / und folgends gar an die Lufft kommen / muß man die Erden herum wohl ausgraben / sie begiessen / und ferner mit ihrer Wartung verwahren / wie in vorigen Capiteln angezeiget worden.

Wofern ein Baum durch Frost angegriffen und verdorben wäre / oder der Stamm sonst / Alters halber / wurmstichig und unfruchtbar wäre / ist am besten / den Stamm gantz abschneiden / so wird die Wurtzen wiederum junge Schößlinge austreiben / davon man alles das schöneste und stärckeste fortkeimen / und die übrigen abschneiden lässet; wann der Stamm hohl wird / soll mans mit klein-gestossenen vermischten Kalch und Sand ausfüllen / damit das Regen-Wasser nicht einsitzen / und den Baum gar fallen machen möge. Dieses hält P. Ferrarius für ein gutes Mittel.

CAP.

Cap. XLII.

Etliche wundersame Beobachtungen diese Gewächse betreffend.

PAter Franciscus Lana in seinem Welschen 1670. zu Brescia gedrucktem Prodromo, ò Saggio di alcune Inventione nove, premesso all' arte Maëstra schreibet in selbigem Buch am 249. Blat: Er habe an Limonien mitten voneinander getheilten und geschnittenen Kernen / durch das Microscopium, mit Verwunderung wahrgenommen / daß in diesem halben Kern das gantze Gewächs eines solches Baums / mit Stamm / Blättern und Früchten sich herweise. Darum zu glauben / daß in einem jeglichen Saamen eine kleine Einpressung und wie ein Embryo sey desjenigen Gewächses / so sie herfür zu bringen von Natur geartet ist.

Eben derselbige schreibt in selbigem Buch am 100. Blat dieses folgende: Ich hab (spricht er) viel Pomerantzen-Blühe genommen / und sie in ein halb Pfund süsses Mandel-Oel mit ein wenig Alume di rocca, alles in eine gläserne uneingebundene Flaschen gethan / und wohl verschlossen / dieses habe ich ein Monat lang an die Sonnen gesetzt / und allzeit frische Blumen nachgelegt / so offt ich die ersten verwelckt und verwesen gesehen / doch ohne Herausnehmung derselbigen; nach verflossenem Monat / habe ich das von der Blumen Krafft durchgedrungene und wohlriechende Oel heraus genommen / und sie in etliche kleine gläserne enghälsichte Gläslein abgesondert / beyseits gesetzt / und also unbewogen biß auf die nächste Frühlings-Zeit stehen lassen. Als ich hernach dieselbigen Gläslein genommen / habe ich in diesem Oel etliche Blätlein von der Pomerantzen Blühe darinnen schwimmend gesehen / die von den rechten natürlichen frischen Blättern und Blühen der Pomerantzen gantz nicht unterschieden waren / daß man auch gar in den Blättern die subtilen kleinen Lufftlöchlein ausnehmen können / damit sie gleichsam durchbohret sind / welches dann denen / so es gesehen / nicht wenig Lust und Verwunderung gebracht hat; nach etlichen Monaten aber / hat sich diese Freude verdoppelt / wann / bey wachsender Wärme / dieses zergangen / und sich in Früchte verwandelt hat / eben zu rechter Zeit / wann die Pomerantzen pflegen an den Bäumen zeitig zu werden / dann am Boden des Glases habe man etlicher kleinen Pomeräntzlein wahrgenommen / mit der Farb und Rinden allerdings den natürlichen gleich / ausser daß sie klein gewesen; sagt auch / er habe diese Gläser mit sich nach Rom ins Collegium Romanum genommen / daselbst hätten sie alle Jahr / wie er dessen viel Zeugen haben könte / um die Blühe-Zeit Blätter und Blühe / um die Reiffungs-Zeit aber ihre holdseelige Früchte getragen.

Weil aber (dem Sprichwort nach) aller guten Dinge sollen drey seyn / will ich auch hiebeyfügen / was erstermeldter Pater in eodem opere fol. 95. weiter also schreibet: Nehmt ein Vegetabile oder Gewächse / was euch geliebt / doch allein / und ohne Vermengung eines fremden / verbrennt es / und hebt davon den Aschen auf / lasset diesen Aschen im Wasser so lang sieden / biß solches ziemlich scharff werde; darnach nehmt herab das klare Wasser / (die Aschen mag man weg thun) gießt es in eine Schaalen / und setzt es Winters-Zeit an die Lufft / daß es gefriere. Betrachtet hernach selbiges gefrornes Eiß / an der inwendigen Seiten / so werdet ihr die Gestalt des Gewächses / mit Aesten und Blättern / als in einem künstlichen Kupfferstich artlich und lebhafft eingegraben finden / ja gar auch die Frucht / wann dieselbe mit zu Aschen verbrannt worden. Und dieses / sagt er / geht am besten an mit bittern und hitzigen Gewächsen / weil sie mehr Saltz in sich führen.

Von der Pomerantzen-Blühe kan man einen guten Brandwein machen; man nimmt zu einer jeden Aechtring zwey Untzen Blumen / stellt sie an die Sonne zu distilliren / vierzehen Tage lang / und braucht täglich davon einen Löffel voll; dient wider allerhand kalte Gebrechen / auch wider die Colica und Darmgicht.

Wie zween oder mehr nahe aneinander stehende Citronen-Aepffel zusamm zu fügen / daß eine grosse Frucht daraus werde / besihe Ferrarii Hesperides lib. 2. cap. 16. Item wie unterschiedliche Artzneyen daraus zu machen / besihe eundem lib. 20. cap. 20. & 21. Von den Pomerantzen sagt eben dieser Autor lib. 4 cap. 19. si aurantium integrum infodias, eo corrupto confertæ totidem nascentur arbusculæ, quot illud semina gravidabant.

Cap. XLIII.

Spiræa Theophrasti, Styrax-Baum und Sycomorus.

SPiræa Theophrasti, diese Stauden wächset vier oder fünff Schuch hoch / hat subtile dünne Ruthen und Gerten mit rother Rinden überzogen / und schmale länglechte gekerbte Blätter / wie der Mandelbaum / die unordentlich hin und her stehen; im Julio bekommen sie oben an den Spitzen eine Aehren Fingerslang / mit auf Traubenweise zusammgedrungenen Fleischfärbigen fünffblätterichten Blumen / in deren Mitten viel Fäserlein erscheinen / haben keinen absonderlichen Gebrauch / auf diese folgen im Herbst kleine fünffeckichte Köpfflein / die im Herbst / wann sie recht zeitig werden / einen kleinen gelben Saamen wie Staub in sich halten / wird durch die Schößling / so unten von der Wurtzen ausschlagen / die man mit samt der Wurtzen ausnehmen und versetzen kan / vermehret.

Herr Elßholtz setzt sie unter die Stauden / die den Winter ausdauren / aber ich habe sie gesehen in Geschirren / und allzeit den Winter einsetzen / welches am sichersten / und sind schön davon kommen; den Namen hat sie von dem trefflichen Botanico Carolo Clusio bekommen / der ihr nun bey den meisten Gärtnern verbleibet. Seither hat mir die Erfahrung gewiesen / daß dieses Gewächs auch über Winter unverletzt im Garten bleibt /

wann es nur nicht gar zu jung und zart ist / und mit Stroh etwas eingebunden wird.

Styrax. Baum ist ein Baum / der in Syria / Cilicia und Pamphilia wächset / dem Küttenbaum gleich an Gestalt und Grösse / hat doch kleinere Blätter / so auf der auswendigen Seiten weißlicht sind / einer feisten Substantz / und gegen dem Stiel wärts etwas rund / blühet fast wie die Pomerantzen weiß / daraus werden endlich Beerlein kleiner als eine Hasel-Nuß / nicht gantz rund / sondern vornenaus gespitzt / mit einer weissen Wolle überzogen / inwendig mit dem Saamen / so in kleinen Kernlein bestehet / versehen / sie hangen an langen Stielen. Durantes sagt / daß solcher Baum in Italia in den Gärten viel gefunden werden / und wachsen um Rom auch von sich selbst / wie auch findet mans in Franckreich in der Provence, und in Teutschland gleichfalls in etlichen Gärten. Das liebliche Gummi aber / das sonst davon kommt / wird in letzt-besagten Ländern nicht gefunden.

Er will einen Grund haben wie der Palmbaum / kan allein durch seinen Saamen fortgebracht werden / wiewol auch bißweilen seine Nebenschösse durch Einschneiden und Einlegen fortkommen; er will im Winter eingesetzt seyn. Der Holländische Königliche Gärtner sagt fol. 72. daß dieser Baum / wann er alt worden / in diesen Ländern nicht allein Blumen / sondern auch bey warmen Sommer vollkommenen Saamen gebe.

Von der Gummi Nutzen / so man in den Apothecken Styrax Calamita derhalben nennet / weil es in Federkielen (darinn es seinen Geruch am besten erhält) zu uns aus Pamphilia gebracht wird / will ich hier nichts melden / sondern den Leser in die Apothecken zu den Materialisten verwiesen haben.

Sycorus, Egyptischer Feigenbaum / oder Maulbeer-Feigenbaum / gleichet an Grösse dem unserigen / und ist allenthalben voll Milch und Safft / wächst in Egypten / Syrien und andern Orten überflüssig / und bekommt des Jahrs drey- oder viermal Früchte / nicht an den Aesten / wie die gemeinen / sondern auf dem Stamm / die Frucht ist gar süß / und inwendig allerdings ohne Kern / haben ein starckes / festes und schwartzes zu vielen Sachen dienliches Holtz / bleibet / wann man es hauet / immer grün / und wird nicht dürr / man werffe es dann ins Wasser / darum mans daselbst in die Pfützen und Lachen aufzudorren einlegt / da sie dann gleich zu Boden sincken / und erst wieder empor schwimmen / wann sie dürr worden. Dieser wächst nun (so viel ich weiß) nicht in unsern Landen.

Eines andern aber Pseudo-Sycomori gedencket Durantes, der ein Laub habe wie der Lorbeer / doch etwas länger und spitziger / seine Blumen seyen Purpurfarb in Weiß / eines guten Geruchs / und Trauben-weiß beysammen / bekommen grüne Beerlein / aus welchen man Paternoster machet / wird in Italia in den Gärten gefunden. Mandirola schreibt / er werde ziemlich hoch / und breite seine Aeste weit aus / habe blaulichte Sternblumen / fast wie der blaue Türckisch Holder oder Syringa, weil aber sein Saame fast den Wammes-Knöpffen gleich / die umher Absätze haben / so bald er ausgeblühet hat / auf die Erden fällt / und daher (wie P. Mandirola sagt) den Blumen-Betten die Sauberkeit benimmt / und die Garten-Wege verderbt / darum wird ihm unter den edlen Gewächsen keine Stelle gegönnet / und werden meistens in den Spitälen und Klöster-Höfen gefunden / wird sonst gehalten wie die Schneeballen.

Cap. XLIV.

Tamarindus, Terpentinbaum / Zirbelnüßlein / Pistacci und Zucker-Rohr.

TAmarindus bringen einen den Lupinen ähnlichen braunschwartzen Saamen / macht einen röthlichten Stamm voller Aeste / bringt kleine allzeit gegeneinander stehende / wie geflügelte Blätter / liechtgrün und säurlichten / aber nicht unangenehmen Geschmacks / gegen der Nacht ziehen sich die Blätter etwas ein / eröffnen sich aber des Morgens wieder.

Tamarinden hat eine weisse Blühe von acht Blätlein / ist eines nicht unlieblichen Geruchs / die Blätter an ihren Aestlein gegeneinander übergesetzt / gleichen dem Farrenkraut dem Weiblein / ist kalt und trocken im andern Grad / mässiget die Schärffe und Hitze der Feuchtigkeiten / stillet den Durst im hitzigen Fieber / führet die Gall und verbrannte Feuchtigkeiten durch den Stulgang sänfftiglich aus / ist eine Artzney / die man ohne alle Gefahr und Schaden gebrauchen mag / kühlet das fermentirende und aufwallende Geblüt / ist gut für die Geelsucht / dienet wider das Erbrechen / und wider die Hitz des Magens und der Leber / damit sie aber den kalten Magen nicht schaden möge / wird sie mit andern Stärckungen / als Spicanard / Muscaten-Blühe / Fenchel / Cicori und dergleichen vermischet; mehr davon mag man in den Kräuter- und Artzney-Büchern finden.

In Cambaja, Guzarate und Malaver (wie Gercius ab Horto bezeuget /) wird er so groß als ein Nuß- oder Kestenbaum / die Frucht sey gebogen wie ein krummer Finger / Aschenfarb wann sie zeitig ist / soll sich Nachts vor Frost zu verwahren selbst in seine Blätter einwickeln / und des Tages wieder öffnen; aus des inwendigen Kernes zähem Marck werden allerley gesunde purgirende Syrupen zubereitet / wie in allen Apothecken bekannt ist / daselbst wird der saure Safft davon an statt des Essigs gebrauchet; was er für Erden fordert und seine Wartung / besihe bey dem Königlichen Holländischen Gärtner fol. 70. & 71.

D. Jonston bezeuget / daß auch in unsern Ländern der Tamarindenbaum wachse / und wann man einen Kern in die Erden legt / wachse innerhalb Jahres-Frist ein Bäumlein 5. Schuhe hoch; es soll auch D. Bauhinus einen in seinem Garten gehabt haben; dergleichen auch Camerarius schreibet / daß er zu Heidelberg aufgegangen / bleiben aber schwerlich auf das andere Jahr / und verderben den Winter durch.

Terpentinbaum / Terebinthus, ist ein Baum / der vorhin allein in den Morgenländern gewachsen / nunmehr aber in diesen Europæischen Ländern auch bekannt ist / hat Blätter wie der Eschenbaum / doch etwas kür-

tzer und dicker / gleicht am Holtz und Rinden fast dem Mastixbaum / die Blume ist klein und Röselicht weiß/ Traubenweiß beysammen / auf welchen die Blätter und folgends die Beerlein folgen / welche etwas grösser/ dann die Wachholdern / einer röthlichten Farbe und hartzig sind; bekommen neben solchen Beerlein auch etliche rothe Hörnlein / in welchen eine weisse Feuchtigkeit / neben etlichen geflügelten Mucken / ist / wie in den Rüstbäumen. Die Vermehrung geschicht durch die Spalt-Töpffe.

Der rechte Terpentin aber treufft aus dem Stammen / Durantes schreibt / er werde nunmehr in Italien/ und sonderlich zu Rom / in den zerfallenen alten Gebäuen gefunden/ weil er an steinichten und warmen Orten gern aufkommt. In Niederland wird der aus Ost-Indien kommende Saamen angebauet / der ist blaulicht / und ligt ein gantzes Jahr unter der Erden / ehe er herfür keimet / im Winter wirfft er das Laub ab/ und scheinet verdorrt / muß eingesetzt werden; will einen mit Sand und alter Roßdung vermischten Grund/ und guten Sonnenschein; wann man an seine Nebenschoß/ die er unten austreibt / gute Erden legt / gewinnet er Wurtzen. Von des Terpentins Tugenden besehet die Artzney-Bücher.

Pistacia, oder Welsche Pimpernüßlein / sind dem Therebinthen-Baum sehr ähnlich / die Frucht hat fast einen Geschmack wie die Zürbelnüßlein/ hangen am äussern Theil der Aeste/ wie Trauben schön anzusehen/ auswendig haben sie eine wie nach Gewürtz riechende Schale/ unter dieser ist ein weisser harter Nußstein/ darinn ligt ein länglichter Kern mit einem rothen Häutlein bedeckt; das Marckt im Kern ist grün / feist und öhlicht; die Blumen sind röthlichter Farbe / sie werden meistens von Damasco und Alexandria nach Venedig gebracht/ weiß nicht / ob sie in diesen Landen solten gedeyen/ müste nur in Winter-Häusern / wie man andern raren Früchten thut / geschehen.

Weil sie aber jetzt auch in Franckreich zu finden/ und solche / wie Maison Rustique lib. 2. c. 56 fol. 286. bezeuget / durch Herrn Cardinal von Bellay, und seinen Herrn Brudern Renatum von Bellay, Bischoffen zu Mans in Franckreich / gebracht / samt der Art und Wartung / wie damit umzugehen; warum könte es auch nicht an unserer gegen Osten und Mittag ligender Gegend / ebenmässig versucht werden? wie sie auch vorher / nach Plinii Bericht / von Vitellio aus Syriâ in Welschland / und vom Flacco Pompejo, einem Römischen Ritter in Hispanien ist gebracht und bekandt worden; und wieviel vor 3. oder mehr 100. Jahren unbekandte und seltzame Gewächse sind nicht jetzund Inwohner und Burger unsers Teutschen Landes worden? und obwol sie dieser Orten nicht möchten Frucht bringen / sind doch die Bäume / Blühe und Blätter als eine Raritát hoch zu halten.

Man säet die Kern im April/ sind von zweyerley Geschlecht / Männlein und Weiblein; man soll aber beederley Geschlecht beysammen/ oder doch nicht weit voneinander / und das Männlein allzeit gegen Nidergang der Sonnen richten / so tragen sie lieber und mehr Frucht / wollen guten Grund.

In gedachter Maison Rustique wird auch eine seltsame Art erzehlt / wie sie zu pflantzen / dahin ich den günstigen Leser will gewiesen haben / weil dieses allein Discursweise hier eingebracht worden / und keine sonderbare Reflexion darauf zu machen.

Jetziger Zeit werden sie in Holland schon in vornehmen Gärten gewiesen / müssen aber in Geschirr gesetzt/ und im Winter eingesetzt werden / blühet selten / und ist keine Frucht von ihr zu hoffen. Seine Wartung und Fortpflantzung beschreibt der Holländische Königliche Gärtner fol. 72. dahin ich den Leser will gewiesen haben.

D. Rauwolff in seiner Orientalischen Reise fol. 72. schreibt / daß die Mohren zu Halepo im Frühling die jungen Schößling von diesem Baume / ehe sie Blätter bekommen / mit Hauffen abbrechen/ und solche zu Salaten / wie bey uns die Spargeln bereiten.

Sie stärcken den Magen / und geben ziemliche Nahrung; bekräfftigen die Natur: sind den Phlegmatischen gesund/ indem sie zähen Schleim dünn machen und zertheilen/ reinigen die Lung / benehmen den Unwillen/ und erwecken Lust zum Essen; sind daher magern abgezehrten Leuten gesund / nach langwührig ausgestandenen Kranckheiten / machen wieder zunehmen.

Bacon Verulamius in Sylvâ Experimentorum, Experim. 50. schreibet/ daß die Pistaccien / wann sie frisch und nicht verlegen sind / so sie mit Mandel-Milch vermischt / oder allein zu einer Milch gemacht werden / die schön grün erscheinet/ eine vortreffliche Nahrung geben/ und noch besser/ wann ein wenig gestossene Ingber beygethan wird / weil dadurch die subtilen Bläste gebessert werden.

Dieser Eigenschafft sind auch die Zirbelnüssen / Lateinisch Nuces pineæ, aber gantz einer andern Form/ haben ein Laub und Zapffen wie der Föhren- und Küfernbaum / bringen aber in den Zapffen einen süssen/ weissen und länglichten Kern / sie wachsen in Italia und andern Orten / und werden häuffig in unsere Länder geführt und verkaufft; sie sind temperirter warmer Natur / und etwas feucht / in Wein gekocht / sollen sie den Hustenden und Schwindsüchtigen / getruncken/ sehr wohl anschlagen / sie reinigen die Brust / befördern das Auswerffen / geben gute Nahrung / stärcken und erwärmen die Natur; das Oel davon soll gut seyn für den halben Schlag/ wann man die Glieder damit (nach Averrhois Rath) einsalbet.

Die Frucht ist dem Haupt gesund / für Keuchen und Blutspeyen / führen die Artzney zur Brust / zum harten Miltz/ Nieren und hitzigen Leber/ vertreiben den Gries/ werden beede Pistaccien und Pignole in Zucker eingemacht/ und auch rother und geschelter zu allerhand köstlichen Speisen anmuthig gebraucht.

Zuckerrohr / hab ich / meistentheils aus dem Herrn de Serres entlehnet / hieher bringen wollen / damit dem edlen und curiosen Liebhaber der Gärtnerey nichts abgienge / was zu dieser Wissenschafft gehörig und dienlich ist. Dieses Gewächs ist erstlich aus den Insulen Canaria und Madera in Franckreich / sonderlich in die Landschafft Provence kommen/ und weil selbige Gegenden warm / und unter einem wohlgewogenen Gewitter gelegen/ als muß es auch bey uns in die Winter-Häuser zu andern edlen Früchten gewiesen / und daselbst den Winter-durch erhalten werden.

Es verlanget eine fruchtbare / leichte / mürbe und feuchte Erden/ die muß ihm gegeben/ und das Wasser ja nicht gesparet werden. Die Wartung der Zuckerrohr

ist

ist dieser Ort mehr neu als beschwehrlich / daher sich viel befleissen / es in ihre Gärten zu ziegeln. Es vergleichet sich dem gemeinen Rohr am Stamm und Blättern / ausser daß es nicht so hoch auswachse; es wird durch die Wurtzen und Knollen vermehret / und dieses / weil solches sehr hart ist / und es etliche Zeit also ausdauret / macht diese Sach desto leichter / daß man es von fernen kan herbringen lassen / wann es nur sauber und wohl eingemacht ist; wann es nun ein Jahr in der Erden gestanden / kan man solches durch die Beyschößling vermehren / so es in dem Winter-Haus in der Erden stehet; dann wo man es nur in der Kisten erhält / gibt dieses der enge Platz nicht zu.

Der Zucker wächst inwendig in den Röhren / und ist gleichsam ihr Marck; diesen nun einzusammlen / werden die Röhren um den halben September / nahend an der Erden abgeschnitten / darnach zu vier Finger- oder einen halben Schuch langen Stucken zerhackt / in einen Kessel mit klarem Wasser gesotten / biß alle Substanz sich heraus gezogen; das Wasser wird hernach so lang eingesotten / biß es alles gantz und gar verdünstet hat / und der Zucker allein im Kessel übrig verbleibet. Oder man nimmt die Stücke von den Röhren nur in den Mund / und saugt den Zucker-Safft nach und nach heraus / und dieses Abschneiden der Röhren nahend am Erdboden / erleichtert die Erhaltung dieses Gewächses. Und was noch an der Wurtzen bleibt / mag man leichtlich mit auf kleine Pfähler gelegten Decken verhüllen / damit die Wurtzen bey bösem und kalten Gewitter / Frost oder Regen versichert / und von dem aufgetragenen Mist erwärmet / die böse Beschaffenheit der Zeit nicht fühlen oder empfinden könne. Sind also (weil allein die Wurtzen zu verwahren) besser und leichter durch den Winter zu bringen / als die fremden Welschen Bäume / da zugleich auf den Stamm und auf die Wurtzen Obacht zu nehmen.

So bald nun die Kälte vorbey / wird das Gewächs wieder entblösset; da es dann wieder antreibt / und wächst nach ihrer natürlichen Anmuth. Sie werden auch / wann sie hart bey der Wurtzen abgeschnitten und eingelegt sind / so man sie vor des Winters Kälte beschirmet / fortgepflantzt. Lobelius in Adversariis saget / daß diese Wurtzen / gedörrt / gemahlen und gestossen / ein Mehl gebe / daraus Brod gebacken wird / nicht unangenehm / und von etlichen Völckern an Brodes statt gebraucht wird.

Nun folgen die Gewächse / die den Winter über heraussen bleiben; als

Cap. XLV.

Clematis, Colutea, gefüllte Kerschen / Pfersich und Heidelbeer.



Clematis, Waldreben / was vornehme Gärtner sind / werden allein zweyerley geachtet / als erstlich die mit der Purpurblauen / und andere mit der leibfarben dicken Blühe / die sich wie eine Reben an die Geländer und Lust-Häuser aufziehen; wiewol man / in Ermanglung dieser / auch die Einfachen brauchet / die vier Blätter haben wie ein Creutz / und wachsen mit den Zweigen heraus / wie an dem Epheu / und sind allein an dem einen Ende mit dem Schnitt oder zweygespalten / der Saame von der einfachen ist scharff und brennend / wie auch die Wurtzen; der dicke erfordert guten Grund / und will des Winters an seinen schlancken Reben mit Stroh eingemacht und verwahret werden.

Die andere Clematis, die man in den Gärten pfleget zu hegen / heisset die Ungarische mit grossen blauen Blumen; diß Gewächs stehet aufrecht in dem Feld / und neiget allein ihre am Gübel stehende / und in der Mitten mit wollechten braunlechtem Haar gefüllte Blumen ein wenig abwärts / kommen allzeit etliche Goldgelbe viereckichte Stengel aus einer Blumen / bleibt über Winter im Land / und treibet auswärts von neuem wieder aus / will einen guten Grund; das Kraut wird alle Herbst gantz abgeschnitten.

Colutea, Linsenbaum / die Franzosen heissen es Baguenaudier, hat Blätter wie die Sena, und blühet gelb / schier wie die Genester / aber ohne sonderlichen Geruch / darauf folgen runde aufgeblasene erstlich grüne / darnach rothbräunlichte Schoten / die / wann sie gähe zusammen gedruckt sind / einen Knall von sich geben / darinnen wächst ein Saame / wie die Linsen / diese Blasen bleiben das gantze Jahr am Strauch hangen / biß wieder andere wachsen; vom Saamen gesäet / bekommt er in den ersten dreyen Jahren mehr nicht / als einen eintzigen Stamm / im vierdten seine Aeste / und wird folgendes zu einem mitlern Bäumlein; vor dreyen Jahren muß die Brut mit keinem Messer beschnitten werden / sonst verdirbt er / hernach aber kan man seinen Gipffel benehmen / so blühet er gleich darauf in folgendem Jahr; wächst fast in allen Gärten / die jungen Schößlinge aber muß man mit Stroh vor der Kälte verwahren. Der

Saame

Saame purgirt den Menschen mit Beschwerung/aber die Schaaf werden von diesem Gewächse gemästet/ daher sie auch Schaaf-Linsen heissen.

Noch ist eine Art/ Colutea Siliquosa seu Scorpioides major, hat kleinere und dunckelgrünere Blätter/ trägt seinen Saamen in krummen gelenckichten Schoten/ die Blühe davon riechet lieblich/ diese aber muß im Winter beygesetzt werden/ wird durch Zertheilung der Stöcke auch vom Saamen vermehrt.

Beederley Arten/ wann sie das dritte Jahr überstehen/ können hernach die Kälte wol ausdauren/ und heraussen im Land bleiben/ vorher aber muß man sie einsetzen/ fordern guten Grund und fleissige Begiessung.

Die **Weichsel** oder vielmehr Amarellen/ denen sie an der Farbe und Geschmack gleichen/ ohne daß die Frucht etwas süsser ist/ mit der gefüllten Blühe; wollen auch einen guten sonnichten Grund/ und nicht gar zu trockene Erden haben. Die dicken Pferschen aber sind schöner/ wegen der holdseligen leibfärbigen Röslein/ die blühen gleich aus den Aesten heraus/ und haben keine Stiel/ aber/ wiewol sie den Rosen gleichen/ sind sie doch ohne mercklichen Geruch. Diese beede Bäume müssen durch peltzen/ äuglen und röhrlen fortgepflantzt werden.

Von den Heidelbeeren mit doppelter Blühe/ meldet P. Mandirola, daß sie mit ihren Aestlein in Gestalt eines kleinen Bäumleins in die Höhe steigen/ und ihre Zweige mit ihren Blätlein ausbreiten/ wie die wilden Heidelbeer/tragen weisse gefüllte Blumen/in der Grösse wie die Bellis, und solche fort und fort/in solcher Menge/ daß es nicht anders/ als wann es stets Frühling wäre/ anzusehen ist; diese Bäumlein alle wollen guten Grund/ und in Auswärts von allen dürren und überflüssigen Aesten gesäubert werden.

Cap. XLVI.

Laureola semper virens, Seidelpast/ Periclymenum und Rhus Sumach.

Laureola semper virens, Kellerhalß/hat schwartzgrüne Blätter wie der Lorbeer/ aber länger/ die Blümlein hangen zwischen den Blättern etwas länglicht uñ hol/bleichgrüner Farbe/auf welche schwartze Beerlein erfolgen/haben inwendig einen harten Kern etwas länglichter denn ein Hanf-Saame/ mit einem weissen Marck; die gemeinen aber sind in den Gärten/ wegen ihrer angenehmen wolriechenden Purpurrothen Blümlein/ die im Hornung vor den Blättern häuffig herfür kommen.

Seidelpast/ Chamelæa, tricoccos, ist auch fast dieser Art/ und wird offt eines mit dem andern confundirt/ hat länglichte Blätter/ wie die Oliven/ die Beer sind wie an den Myrten/ je 3 und 3. beysamm/ anfangs grün/ in der Reiffung roth/ und bey der Vertrocknung schwartz/ wird vom Saamen/ aber eher und leichter durch die Wurtzen/vermehret.

Sind beede einer hitzigen und scharffen Eigenschafft/ werden alle von dem Saamen gezeuget. Der Holländische Gärtner sagt/ man habe eine Gattung/ die braunrothe und auch gantz gelbe Blumen haben. Man finde auch eine Art mit weissen Blumen/ die ist aber gantz rar/ will einen sandichten Grund haben/ leidet auch keinen Mist um die Wurtzen/ und blühet im Anfang des Mertzens/ wächst gern im Schatten. Herr Stromer sagt/ er habe auf dem Mumierberg einesmals auf einer Klippen schneeweisse angetroffen/ habe aber/ wegen der Höhe/derselben nicht habhafft werden können.

Es ist auch eine Species Laureolæ folio deciduo, flore purpureo, blühet im ersten Eingang des Frühlings; hernach kommen die Blätter/ bringen auch schwartze scharff-beissende Beerlein/wird von den Nebenschössen vermehret. Der Holländische Königliche Hovenier nennet sie Peperboom, weil sie mit ihren schwartzen Beeren mit dem Pfeffer etwas Gleichheit zeigen.

Periclymenum, Speckilgen/ ins gemein Rosen von Jericho/ ist gut/ die Lauberhütten und verdeckte Gänge zu bekleiden/ überall wol bekannt/ wird auch wegen seiner zwar subtil- doch annehmlich-riechenden Blumen in die Gärten gebracht.

Ist zweyerley Art/ die Welsche und die Teutsche; die erste ist gleichsam eine Species perfoliatæ, weil die Blätter den Stengel allenthalben (wie an jener) umgeben; die letzte aber hat zwey bleichgrüne gegeneinander stehende Blätter/haben wolriechende Blumen/und endlich rothe Beerlein. Dieses Gewächs blühet zu Ende des Mayens/ kan von seinen eingelegten Reben/ oder auch von dem Saamen vermehret werden/ist einer hitzigen und trockenen Natur. Durantes schreibt/ des wolzeitigen am Schatten gedörrten Saamens eines Quintels schwer mit Wein 40. Tag nacheinander getruncken/ mache das Miltz fast klein/ und helffe seinem Schmertzen ab. Das aus dem gantzen Gewächse distillirte Wasser des Tages zweymal/ allweg zwey Löffel voll getruncken/ vertilget die Husten/ samt dem Keuchen. Doch soll ohne Rath eines Medici nicht leichtlich etwas gebraucht werden/ denn die Blätter und Früchte sind so hitzig/ daß sie/etliche Tag nacheinander gebraucht/ das helle Blut durch den Harn heraus treiben.

Rhus Sumach, von den Teutschen Gerberbaum oder Hirschenbaum genennt/ wird zum Färben gebraucht/ und hat billich im Garten/seiner Rarität halber/ einen bequemlichen Stand; die Blätter dieses Baums (der/ wo er guten Grund hat/viel höher wächst als Dioscorides will/und wol 6 oder mehr Ellen hoch wird) stehen allzeit zwey gegen zwey/wie an den Aeschenbäumē oder Schmelckebeer-Baum/auswendig sind sie dunckel-und inwendig weißgrün; die Wurtzen fladdern gantz flach in der Erden/ und greiffen nicht tieff ein; die kleinen Aeste/ sonderlich die neugetriebenen/ sind mit einer haarichten rauhen Rinden vornen an Farb und Gestalt denen neu aufgesetzten Hirschkolben gleich bekleidet/daher sie etliche Hirschbaum nennen.

An den Gipffeln der Aeste/ zwischen den Blättern/ kommt eine röthlichte/ wie Trauben oder Zapfen unten dick/ und oben subtilere Blühe im Mayen herfür/ daraus wird hernach ein also geformte/ gerad aufstehende/ aus vielen mit Fettigkeit umgebenen rothen Körnern/ in welchen ein harter glatter Saame bestehet; der Saame ist graulicht wie eine Linsen; und diese Frucht bleibet den gantzen Winter über an dem Baum hangen.

Die Aeste haben fast ein Marck wie der Holder/ wañ sie gebrochen werden/dringt ein weisser Safft herfür; wann im Herbst die Blätter abfallen/ sind schon neue Knöpffe vorhanden/ welche in die vorige Stiele eingedrungen/ und artliche Grüblein in dieselbigen gemacht haben/ wie an den abgefallenen Blättern zu sehen ist.

Er kan den Winter leichtlich dulten/ und darf deswegen/ wann er drey Jahr überstanden/ weder eingebunden/ noch verwahret werden; Er treibt/ wann ihm der Grund gefällt/ viel Beyschösse neben der Wurtzen/ also daß man ihm solche nehmen muß; er nimmt so wol mit schlechten steinichten als guten Grund vorlieb/ wiewol dieser seinen Wachsthum mercklich befördert.

Die Jungen muß man nicht viel beschneiden/ sie verderben sonst/ bis sie stärcker werden. Carolus Clusius meldet/ daß zu Salamanca in Hispanien gantze Aecker voll dieser Bäume zu finden/ und daß sie eben so fleissig als die Weinberge gepflogen; ihre Schößling/ so Elen hoch gewachsen/ werden bis an den Boden abgehauen/ getrocknet/ gepulvert/ und durch gantz Spanien/ das Leder damit zu bereiten/ gebraucht. Die Lederer gebrauchen sich auch dieses Saamens/ so wol auch der Rinden und Blätter/ das Leder damit zu gerben und dick zu machen. Die sauerlichten rothen Zapfen sind von den Alten/ wie auch der Saame zu den Speisen gebraucht worden.

Es ist auch noch ein andere/ aber uns unbekannte Art von diesem Bäumlein/ so in Virginien wächset/ (wie Olaus Wurmius in Musæo suo Fol. 151. meldet) das er Rhus Virginianum nennet/ hat aber längere/ spitzigere und grünere Blätter/ als unser Rhus, daß offt ein Blat wol 5. oder 6. Zoll lang ist; die obersten Blätter sind dem Gelsomin gantz ähnlich/ und die aus dem Stamm entspringende Zweiglein/ sind wie die erst neu herfürwachsenden zarten Gewèyhe der Hirschen/ in hährichter Rinden/ an Form und an der Farb gleich. Die Zapfen sind auch viel grösser als die unsern; es werde zu den Speisen und Gewürtzen für Saltz von etlichen in Syria und Aegypten genommen; es habe ein sonderlich anziehende/ trocknende und kühlende Krafft in sich.

Ist in diesem zwischen diesen und den unsern kein anderer Unterschied/ als daß jenes in einem fruchtbaren Grund und bessern Gewitter/ grösser und schöner wird. Unsers zieht auch zusamm und trocknet in dem dritten/ und kühlet in dem andern Grad. Die Lauge mit diesen Blättern bereitet/ macht die Haar schwartz; das Decoctum getruncken/ ist denen mit der rothen Ruhr behafften sehr heilsam; item in die Ohren/ wann sie eutern/ getropfft/ heilet sie; das Decoctum der gesottenen Blätter in einer Clystier gebraucht/ dienet wider die rothe Ruhr; das Decoctum vom Saamen ist auch gut/ weñ das Zäpflein abgefallen/ zum Zungengeschwer/ und zu den Fisteln am Zahnfleisch/ zum Blutspeyen/ Zwang/ Blutharnen/ für die Würm/ für den Sand und Hüfftwehe/ befestiget die Zähne; das Gummi/ so daran wächst/ in die hohlen Zähne gelegt/ benimmt ihre Schmertzen; dis thun auch die rothen Zapffen und der Saame; der hat auch gleiche Krafft wider die Ruhr. Die Blätter in Essig und Hönig gesotten/ wehren dem faulen Fleisch/ dem kalten Brand/ und dem Finger-Geschwer; der Saam ist gleicher Wirckung im Wasser gesotten und aufgelegt; er bewahret auch die gebrochene/ zerquetschte und geschlagene Glieder vor aller Entzündung.

Der Holländische Königliche Gärtner gedenckt fol. 68. noch einer andern Art/ mit Myrtus-Blättern/ hat kleine schlechte Blümlein/ und runde Knöpflein/ darinn ein kleiner Saame ligt/ will eine mit Sand und Dung vermengte gute Erden/ darunter auch gefaulte Baumblätter ligen; haben lieb offene warme Lufft und Sonnenschein/ man kan die Beyschößlein weiter fortpflantzen/ oder auch wol die abgeschnittenen Zweiglein einlegen/ denn sie fassen bald Wurtzen/ muß im Winter eingesetzt werden/ im Anfang des Octobers/ doch an einem lüfftigen Ort. Der Saame wird nie vollkommen zeitig.

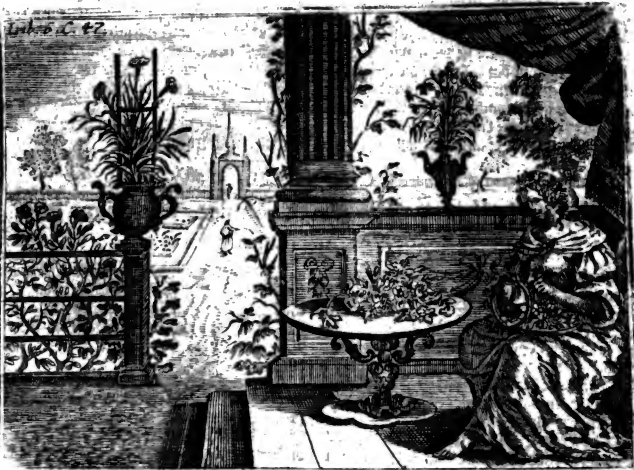
Cap. XLVII.

Rosenstauden.

Rosa, riso d' Amor, del Ciel fattura,
Pregio del Mondo, e fregio di Natura,
De la terra e del Sol Vergine figlia,
Porpora de giardini, Pompa de prati,
Gemmæ di prima vera, occhio d' Aprile.

Wie der Welsche Poet die Rosen schön beschreibet/ uñ zwar die Rosenstaude ist in dem Garten nicht allein ein schönes sondern auch zur Artzney nützlich und woldienliches Gewächs/ sind gar von vielerley Gattungen/ Farben und Grösse/ wie alle Gärtner wol wissen/ als Muscaten-Röslein/ Monat-Röslein Roses de Provence, zwiefärbig/ geflammte Rosen/ einfache/ doppelte/ dento foglie, mit Dornen und ohne Dornen/ mit glatten/ scharffen/ über und-untersich hangenden Blättern/ Zimmet-Rosen/ Rosa eglenteria, roth/ Leibfarb/ unterschiedlicher Schattirung/ weiß/ gelb und andern seltsamen Farben/ unnöthig hier zu erzehlen.

Sie haben alle gerne Sonnenschein und guten leichten trockenen Grund; die Feuchtigkeit verderbt ihren guten Geruch. Man kan sie von den Beysätzen/ und auch von den Schößlingen/ dabey ein wenig Jähriges Holtz henckt/ fortzügeln/ im Herbst oder Frühling/ nachdem man an einem warmen oder kalten Ort wohnet/ einen Schuch tieff/ und breit von einander/ in die Erden gelegt; anfangs ehe sie einwurtzeln/ muß man sie ein wenig begiessen/ und jährlich dreymal aufhacken/ säubern und jetten; müssen auch die alten Rosenstauden jährlich im Frühling ausgeschnitten/ und alles/ was dürr und überflüssig ist/ hinweggeraumet werden.



Am besten ist / wann sie offt umgehauet / und vom Unkraut gesäubert seynd; Knoblauch dabey besteckt / soll ihren guten Geruch vermehren.

Die wohlgedungten Rosenstauden / bringen ihre Frucht eher als die andern / darum raumt man im Herbst die Oberste alte Erden hinweg / und thut hingegen neue / gute und fette darauf. Im Herbst werden sie also versetzt: Man gräbt die jungen Rosenstäudlein aus / stutzet sie oben an dem Gipffel / und setzt sie wiederum in ein gemachtes Gräblein von guter Erden; der Stock wird Knie-tieff gesetzt / daß nur die Gäbelein / nicht eines Schuhes hoch herfür schauen / je nidriger / je sicherer und besserer; treiben sie das erste Jahr gar zu lange Zweige / muß man sie im folgenden Frühling / biß an die Erden abschneiden / so wachsen sie desto dicker / und treiben mehr Schösse. Will mans aber im Frühling setzen / so muß es zeitlich / und noch bey der Winter-Feuchten geschehen / sonst kommen sie nicht gern fort / ausser sie werden anfänglich / biß sie einwurtzeln / bißweilen bespritzt; sie lieben die Mittags-Sonn. Die Versetzung und Dungung muß im abnehmenden Monden geschehen / und tragen sie mehr Aeste und Laub als Blumen: die an den alten Stöcken beywachsende Brut / muß im Frühling weiter versetzt seyn. Wann die Rosen spat / und biß in den Herbst hinein blühen / bedeutet es (wie etliche wollen) theure Zeit und Sterben.

Man kan diese Stöcke wol zu einem Bäumlein machen / wann man einen geraden Stamm stehen und untenher die übrigen Aeste wegschneiden lässet / und setzet mit Fleiß diese Wartung fort / muß sie aber des Winters mit Stroh einbinden. Durch das Aeugeln kan man auf einen Stock vielerley Sorten Rosen bringen. Die Holländische / so wol riechende als unriechende Centofoglie, erfordern gleiche Wartung / verlangen Sonnenschein und guten Grund / wollen aber nicht beschnitten seyn / ohne was dürr ist / weil sie ohne diß wenig Aeste machen; man mehrt sie von den Beyschößlein. Die Damascener-Rosen ingleichen / wollen im Frühling wohl geputzt und ausgeschneidet / die alten Aeste aber müssen bey der Erden hinweg geschnitten seyn / damit sie desto frischer antreiben. Gehören aber mehr in die Geschirr / als in das Land.

Die Rosen lang zu erhalten / soll man / nach P. Tylkowsky Rath / abbrechen / weil sie noch in Knöpffen sind / und ehe sie völlig aufgegangen / man muß sie aber mit blossen Händen nicht berühren / solche in eine gläserne Flaschen legen / wohl verwahren / und in Sand eingraben / oder ein höltzern Geschirr nehmen / inwendig mit Saltz bestreuen, und darauf denselben Tage abgeschnittene Rosenknöpffe einlegen / und wiederum mit Saltz besprengen / und also mit der Lege abwechseln / biß das Geschirr voll worden / darnach soll man guten Wein einfüllen / zumachen / und also im Keller behalten: wann die Rosen alle Jahr an ein fremdes Ort versetzet / so werden sie von mehr Blättern / und bessern Geruch.

P. Kircherus in hist. lucis & umbræ fol. 83. schreibet / wann man eine weisse Rosen auf rothen Stauden peltzet / so sollen die Rosen zwiefärbig wachsen.

Camerarius in horto Medico pag. 7. & 145. schreibet / daß die alten Gärtner / aus Erfahrenheit / bestätigen / wann man einen Rosenzweig auf Stechpalmen oder Aquifolium peltze / daß die Rosen grün werden sollen; oder wann man sie dem Genester einäugelt / oder in derselben eingebohrtes Löchlein einsetzet / daß die Rosen davon sollen gelb werden.

Das gantze Jahr frische Rosen zu behalten / brich die Rosen / so nicht gar aufgegangen / im Majo und Junio / des Abends nach der Sonnen Untergang / also / daß du sie nie mit Händen anrührest / lege sie nebeneinander auf ein Brett / und laß sie die gantze Nacht an der Lufft stehen / thue sie darnach / ehe die Sonn aufgehet / in einen neuen Hafen / so inwendig und auswendig wohl verglasirt ist / vermach denselben wohl mit Laimen und Wachs / daß keine Lufft darzu kan / setz ihn also in trockene Erden oder Sand / und laß sie also stehen / biß du sie brauchen wilt / sie werden so schön und frisch bleiben / als wären sie erst von der Stauden abgebrochen worden.

Dürre Rosen wieder frisch zu machen / thue ihm also: Nimm einen neuen glasirten Hafen / denselben netze mit Rosenwasser / thue die auch ein wenig mit Rosenwasser besprengte Rosen darein / und decke den Hafen gehäb und wohl zu / laß ihn fünff Tage also stehen / so werden sie wieder grün / und beedes an Farb und Geruch / als wären sie noch frisch.

Cap. XLVIII.

Schneeballen / Syringa alba & cœrulea, Viburnum, und Vitis Americana.

Schneeballen / Sambucus rosea, auch Rosen-Holder genannt / stehet zwar nicht übel in den Gärten / aber mit seiner häuffig abfallenden weissen / bißweilen auch liecht-schwefelfarben Blühe / beschneyet er auch im Sommer seine gantze Nachbarschafft / daher man ihn gern in die Ecken und Winckel setzt / daß er die Grüne der Blätter und vermengte schöne Farben der Blumen nicht belästige; die Blühe kommt im Anfang des Sommers / fällt aber ohne folgende fernere Frucht von dem Baum / wiewol / nach Durantis Zeugnus / auf die Blühe hellrothe Beerlein rother Farbe / eines weinichten bittern Saffts voll / folgen sollen / welche die Eigenschafft haben zu abstergiren / und von den Hünern / zur Winter-Zeit / gewaltig gesucht und gerne gefressen werden; dieser Rosen-Holunder wächset gern an feuchten / schattichten und Wässerichten Orten / und wird bey uns (wo er keinen Saamen bringt) allein von den Beysätzen im Herbst fortgepflantzt / wann man ihm alle 4. oder 5. Jahr / im ersten Frühling / oder im Herbst / die alten Schoß abnimmt / und über Winter mit Tannen-Grase bedeckt / so blühet er desto lieber.

Es ist auch noch ein fremder Holunder / Sambucus acinato folio, ist mit Zweigen / Blumen und schwartzen Beeren dem gemeinen nicht ungleich; die Blätter aber sind gantz anders gestaltet / tieff / ungleich und seltzam ausgeschnitten / wird gleichfalls / wie der vorige / von der Wurtzelbrut vermehret.

Item Sambucus racemosa, oder Montana rubra, Wald- oder Trauben-Holder / mit rothen träublichten Beeren / an Blättern ist er dem gemeinen allerdings gleich; die Blumen sind auch Traubenweis zusammengesetzt / und an der Farb weißgelblicht; die Beerlein aber sind liechtroth / wachsen in den gebürgigen Wildnüssen häuffig / im Schwartzwald / und in den Steinbrüchen bey Nürnberg / werden von den Hirschen sehr gesucht / welche diese Blätter gerne fressen; darff keiner sondern Wartung / und wo er einmal gewohnt ist / da setzt er Brut genug.

Der weisse Holunder / oder Syringa Alba, ist in die Blumengärten ein schönes und angenehmes Gewächs; man kan gantze Gänge und Geländer damit aussetzen / welche er dann mit seiner holdseligen und der Pomerantzen-Blühe an Farb / Gestalt und Geruch nicht unähnlichen Blühe wohl zieret / und so wol als der blaue mit seinem Geruch ein gantzes Gemach mit angenehmer lieblicher Lufft erfüllet; auf die Blumen folgen kleine einfache und oben breite Knöpflein / darinnen ligt ein länglichter dünner Saamen / der schwartz ist / wann er wohl zeitig ist; er kan durch abgebrochene eingesenckte Zweiglein / als auch durch die Beyschoß fortgepflantzt werden / darzu die beste Zeit im Herbst / was im Frühling geschiehet / dem muß bey dürrer Zeit mit Begiessung geholffen werden.

Apud nos Nobiles Matronæ, sagt Carolus Clusius, mutatis sæpe hujus fruticis floribus, in umbrâ Chirothecas elegantissimo odore imbuunt. Man kan auch ein Gläslein mit frischem Mandel-Oel mit diesen Blumen voll füllen / so offt solche verwesen / mit frischen Blumen wieder ablösen / und einen Monat lang an der Sonnen stehen lassen / so wird man ein lieblich riechendes Oel bekommen.

Der **blaue Spanische oder Türckische Holder** / wie Bellonius meldet / er habe dergleichen Baume bey ihnen gesehen / der schier eines Elenbogen lang / liecht-Veyelfarb geblühet / daher sie / wegen der Gestalt / die Türcken auch Vulpinam caudam neñen / desselben Blätter aber seyen nie abgefallen / so in unsern Landen der Erfahrung zuwider; sonst hat er härter Holtz als der weisse / und kan gar zu einem Baum gezogen werden; die träublichte Blühe ist liechtblau / mit etwas braun untermischt / und überaus lieblich-riechend / hat seine Vermehrung wie der weisse; beede sind nicht gar dauerhafft / darum man immerdar junge Brut nachziegeln muß. Die Spanische Mucken halten sich gerne dabey auf.

Viburnum, Schlingbaum / vielmehr eine Stauden / weil er nicht hoch aufwächset / darum auch der Mantuanische Poet / als er die Stadt Rom allen andern vorgezogen / also spricht:

— Hæc tantum alias inter caput extulit Urbes
Quantum lenta solent inter Viburna Cupressi.

Ist ein fast zähes und leichtbiegiges Gewächs / der Stamm ist gemeiniglich eines Fingers dick / und zwo Elen hoch; die Blätter gleichen dem Rüstbaum-Laub / an der Farb weißlicht und mehr haaricht / je zwey gegeneinander über / etwas zerkerbt; die Blum ist weiß und wie eine Cron oder Dolden formirt / darauf erstlich die grünen / hernach rothen / und in der Zeitigung schwartze Beerlein folgen; die Wurtzen hat oben eine sehr zähe Rinde / daraus man einen Leim machen kan; die Aeste taugen zu Widen / etwas zusamm zu binden / wachsen an den Zäunen und auf ungebauten Hügeln / kan den Winter wol draussen bleiben; ist kalter und trockener Natur / seine Blätter ziehen zusamm; die Beerlein aber befördern den Stulgang / wann sie vollkommen zeitig sind /

sind / hingegen wann sie unzeitig und herb gedörrt und gepulvert werden / trinckt man sie in apto Vehiculo wider alle Durchbrüche des Bauches.

Der Wein / darinn diese Blätter gesotten sind / befestet die wacklenden Zähne / und ziehet alle Flüsse aus dem Zahnfleisch; eine Lauch von Blättern und Beeren gemacht/schwärtzet die Haar/und bewahret sie vor dem Ausfallen; die Rinden der Wurtzen (wie Castor Durantes berichtet) werden eine weil unter die Erden macerirt/nachmals gesotten/ gestossen/ und ein Vogelleim daraus gemacht.

Vitis Americana quinque-folia, wird aus Indien hergebracht / werden Weinstöcke genannt/ nicht daß sie wohlschmeckende Trauben bringen/sondern weil sie sich mit kleinen Rancken anwinden und hoch steigen / und weil ihre Frucht kleine Beerlein sind/ ohngefähr wie eine Traube zusammen gesetzt / stehen meistentheils fünff Blätter an einem Aestlein beysammen / bißweilen aber selten drey.

Vitis Americana folio juglandis, da sind in einem Stiel allzeit drey Blätter beysammen in Form der Kleekräuter oder der Phaseolen/ auch sind etliche gantz/ etliche haben einen etwas ausgeschweifften Rand; dieses strecket seine Wurtzen in der Erden nach der quer fort/ treibt daraus neue Stengel / und mehret sich genugsam ohne Wartung / wann es einmal gefasst hat.

Hierauf folgen die wohlriechenden Kräuter / so bißweilen zum Umsetzen und Bezierung der Bettlein gebraucht werden.

Cap. XLIX.

Abrotanum, Basilicum, Camillen / Hyssopp / Lavendel und Spicanard.

ABrotanum wird von den gemeinen Gärtnern Aruthen oder Abrothen genennt/ die Spanier nennens Hyerva Lombriquera, weil es den Würmern widerstehet / und sie aus dem Leibe / Magen und Därmern vertreibet / ist zweyerley Art / ein Männlein und Weiblein / ist im dritten Grad hitzig und trocken/ und hat mit dem Wermuth fast einerley Beschaffenheit / daß wol / in Ermanglung eines / das andere mag gebraucht werden; ist / mit Wein getruncken / wider alles Gifft / und öffnet die Verstopffungen der Leber und des Miltzes / das Kraut zu den Kleidern gelegt/ vertreibt die Schaben / auf die Erden gestreuet/ oder einen Rauch davon gemacht / vertreibts alle Schlangen; mit Gerstenmehl vermischt / vertreibt es die harten Geschwulsten und Beulen. Wird / durch Zertheilung der Stöcke/ vermehret / wann man sie um die Bettlein herum setzt / und im wachsenden Monden mit der Scheer gleich stutzt/so wachsen sie dick. Das Weiblein kan auch durch abgebrochene eingelegte Zweiglein fortgepflantzet werden.

Basilicum ist von vielerley Gattungen/groß und klein/ kraus und glatt. Der grosse hat Blätter wie der Amaranthus, breit / länglicht und zerkerbt / aber grösser / die Blum ist ähricht und weiß / und eines mittelmässigen Geruchs / hat einen kleinen schwartzlichten länglichten Saamen. Ocymum citratum ist noch ein edlere Art/ riecht fast besser als die Melissen / schier den Citronen gleich / ist mittelmässiger Grösse. Der edelste aber wird genannt Caryophyllatum, hat kleine feiste Blätlein/ einen viereckichten Stengel/ weil er/ wie die Negele/einen trefflichen Geruch hat; sie müssen Jährlich von dem aus Italien gebrachten Saamen gebauet werden/theils wollen/man soll den Saamen in Essig weichen/so wachse er besser und schöner; er will mürbes gutes Erdreich/ wird in die Mistbett gesäet/ und hernach versetzt / er will auch zu Mittage begossen seyn.

Wann man ihn aus den Mistbette aushebt / wird er in ein Bett / darinn gut ausgereinigt und gedungtes Erdreich ist/eingelegt; doch soll man nie zwey Stämmlein in ein Löchlein setzen/ weil eines das andere hindert / so auch bey dem Majoran in acht zu nehmen. Der Indische Basilicum hat fleckichte Blätter / dessen Figur im Eychstättischen Garten-Buch unter den Sommer-Gewächsen zu sehen / sonst wird er im Herbst und Frühling gesäet im Neumonden/ will gutes Erdreich und viel Begiessen / leidet das Eysen ungerne / und will mit den Nägeln abgezwickt seyn.

Andreas Matthiolus in Commentario ad lib. 11. Dioscor. c. 135. und Nic. Agerius in seiner reformirten Teutschen Apothecken part. 1. c. 101 beweisen/daß unsere Basilien der alten Ocymum nicht sey / also auch nicht schädlich.

D. Wolffg. Hœferus erzehlet / wann man im Heu- und Augustmonat dieses Kraut zerstosse / als wann man den Safft daraus pressen wolte/ diese massam drey Finger dick auf einen heissen Ziegelstein schmiere / lege einen andern Ziegel darauf / und vermache beede mit einem Taig/welcher aus Laim und Roßmist bereitet wird; diese zusammgefügte Ziegelstein lässet man in einem Keller einen Monat durch liegen / wann man sie alsdann voneinander thut/so springen die Scorpionen herfür/welche den Welschen Scorpionen sich vergleichen; dieses soll Herr Schwartzmann / Apothecker zu Seitenstätten in Unter-Oesterreich / offt probirt / und diese Scorpionen zu seiner Nothdurfft aufbehalten haben.

Wird wie Majoran und Rosmarin gedörrt / und von etlichen im Winter / an statt des Gewürtzes / an das Essen gebraucht; sind hitzig und feucht / eröffnen/ treiben aus und befördern / geben dem darüber gierenden Most einen liebilchen Geschmack; der Saame einen Tag im Wein eingemacht / macht einen weissen zähen Schleim oder Gummi / welches der Brust wohl bekommt; der Saame im Wein getruncken / heilet die Biß der gifftigen Thiere / stärcket das Hertz / widerstehet der Melancholie; das distillirte Wasser davon ist gut zu den Ohnmachten / der ausgepresste Safft in die

Augen gethan / erheitert derselbigen neblichte Feuchtigkeiten.

Camillen / wird allhier von den dicken verstanden / Chamemælum flore pleno, werden auch Römische Camillen genennet / das Kraut kriecht offt von den Wurtzen weit aus / muß nach dem ersten Viertel versetzt werden / achtet nicht / wann es mit Füssen getretten wird / daher zu Bordirung der Gänge und Bettlein desto bequemlicher; ist warmer und trockener Natur im ersten Grad / zertheilet / verdäuet / erweichet und stillet die Schmertzen; im Wein gesotten und getruncken / eröffnet es die Verstopffungen der Leber und des Miltzes / stillet die Schmertzen der Harnblasen / Gebärmutter / Nieren und Gedärme / heilet die Geschwär der Lungen / dienet zu den Durchbrüchen des Bauchs / und erwärmet den Magen; die Blumen mit Essig getruncken / dienen wider die schwere Kranckheit / die Lauge / darinnen diese Blumen gesotten / stärcket das Hirn und das gantze Haupt; das Camillen-Oel ist auch zu diesen und vielen andern dienlich.

Es ist auch noch eine Art rothe Camillen / die schier Blumen haben wie Anemonen / das wird in Kräuter-Büchern Eranthemum genannt. Das Eychstättische Buch gibt zweyerley Abriß / Eranthemum flore flammeo und flore rubro.

Hyssopus, Hyssop / ein bekanntes wohlriechendes Garten-Kraut / allein in diesem unterschieden / daß theils dunckelblaue / etlich wenige aber weisse Blumen tragen.

Wird im Frühling gesäet / und hernach versetzt / fordert einen leichten doch guten Grund / man darff ihn nicht giessen / ausser bey gar trockenem Wetter / weil er die Feuchtigkeit hasset; wann er zu Ende des Sommers gestutzt wird / blühet er häuffiger. In Engelland ist eine Art / nach Lobelii Zeugnus / die auf der einen Seiten Schneeweiß / auf der andern aber grün sind.

Er wird am besten durch Zertheilung der grossen Stöcke / die hernach gestutzt und umgesetzt werden / als auch durch den Saamen vermehret; ist warm und trocken / doch gemässigter Eigenschafft. Hyssop / Feigen / Hönig und Rauten im Wasser gesotten und getruncken / dienet den Brust und Lungensüchtigen / schwer Athemenden und alt Hustenden / auch wann die Flüß vom Haubt in die Glieder fallen / tödtet auch die Würm im Leib; mit Feigen gekocht und gegurgelt / heilet er die Halsgeschwär / mit Essig aber stillet er das Zahnwehe. Das davon ausgebrannte Wasser getruncken / macht eine schöne und lebhaffte Farbe. Wann man das Kraut abschneidet / dörret und pulvert / dienet es den Armen an statt eines Gewürtzes.

Lavendel und **Spicanard** sind einerley Art / und werden von etlichen genennt Spicanardus fœmina das erste / und Spicanardus mas das letzte / welches an Gestalt / Blumen und Wirckungen stärcker / das erste aber lieblicher / und der Natur annehmlicher scheinet; wächset gern an steinichten Orten / da es viel Sonne hat / sind warmer und trockener Eigenschafft im andern Grad; diß Kraut dienet zu allen kalten Gebrechen des Hirns / sonderlich zu den gefährlichen Krampff / Paralysis, schweren hinfallenden Seuche / Schlag / Schlaffsucht und dergleichen; zu welchem Ende die in Zucker condirte Blühe ein grosses Vermögen hat / stärckt das Haupt / trocknet die Flüsse / stillet das Hertzklopffen / zertheilet die Gelbsucht / wärmet den Magen / vertreibt die Winde / reiniget die Nieren / und hilfft für die ansetzende Wassersucht. Das aus den Blumen distillirte Wasser zwey Löffel voll getruncken / wiederbringt die verlohrne Sprach; in dem Mund gehalten / stillet er das aus den Flüssen entstandene Zahnwehe / ist gut für den Schwindel / der aus Kälte entsprossen / und ist den zittrenden Gliedern sehr bequem / darum auch in allen Apothecken so viel Conserven / Zucker / Oele / Wasser / Wein und Essig aus diesen beeden Kräutern gemacht werden.

Die Lavendel-Blühe unter das Leingewand gelegt / macht es wohlriechend / unter die wollenen Kleider / vertreibet es die Schaben / das Oel mit Seiffen gemischet / gibt ihr einen guten Geruch.

In den Gärten wird auch eine andere fremde Lavendel-Art geziegelt / Lavendula multifido folio, hat holtzigte / doch schöne liechtgrüne Stengel und Blätter / die fast dem Wermuth sich vergleichen / sind eines lieblichen Geruchs / aber doch dem Lavendel nicht allerdings ähnlich / tragen aber den Saamen fast auf gleiche Weise in Aehren / mit liechtblauen Blümlein / davon der Saame jährlich muß aufgehoben / und im Frühling wieder gebauet werden / weil es gemeiniglich alle Winter verdirbet.

Es ist noch eine fremde Lavendel-Art / Stœchas genannt / wächst häuffig in etlichen Inseln bey Marseille, in Franckreich / und bey dem Berg S. Juliani bey Pisa, auch in Apuliâ auf dem Berg Gargano, das beste aber kommt aus Arabien / ist in den Apothecken wol bekandt / gehet auch bey uns vom Saamen auf / wie D. Verzascha meldet / nicht allein vom frischen / sondern auch vom alten. Wer seine Gestalt und fürtreffliche Tugenden wissen will / besehe alle Kräuter-Bücher / da wird er genug davon finden.

CAP. L.

Majoran / Marum, Melissen und Frauenblätter.

Majoran / Sampsuchum, Amaracus, in unsern Gärten findet sich zweyerley Gattung / ein Sommer-Majoran / der gar zart und wohlriechend / und alle Jahr von neuem von dem aus Italien kommenden Saamen / Lunâ crescente, muß gesäet werden; der ander ist etwas gröber / den man Winter-Majoran nennet / der / wann er ein wenig mit Stroh verbunden wird / etliche Jahr im Feld verbleibet.

Der Winter-Majoran kan wol (wie in Herrn Joh. Georg Schielens practicirten Blumen-Garten zu sehen) an statt eines Buchsbaums gebraucht / und die Blumen-Bettlein damit eingefasst werden / weil er sich wol unter die Garten-Scheer gibt; je öffter man ihn gar biß auf den Boden abschneidet / je dicker und schöner wird er / im Winter wird er ein wenig mit Stroh eingemacht / so schlägt er im Frühling wieder schön aus; dieser Winter-Majoran lässet sich auch vermehren / wann man die Stöcklein zerreisst / und aus einem zehen

oder mehr macht/ wann sie auch schon keine Wurtzen haben/ wachsen sie dennoch; der Sommer-Majoran will Schatten und fettes Erdreich/ muß Jährlich gesäet/ auch wol besprützet werden.

Im Frühling mag man diese Stöcklein mit samt der Wurtzen zertheilen/ und weiter setzen.

Dis Kraut gepulvert/ wird von etlichen an statt eines Gewürtzes gebraucht/ muß wol begossen seyn/ hat aber nicht gern anderer fremden Kräuter Gesellschafft/ wird eines halben Schuchs weit voneinander versetzt; wann er ungleich aufgehet/ muß das Dicke überzogen/ und das Lähre damit ersetzet und vergleichet werden.

Ist/ nach Galeni Meynung/ warm im dritten und trocken im andern Grad; dis Kraut gesotten/ ist denen gut/ die anfangen Wassersüchtig zu werden/ treibt den Harn und Stein/ die Blätter mit Hönig gestossen/ und übergelegt/ vertreiben die vom Stossen oder Schlagen entsprungene blaue Flecken und Mähler; ein Pflaster daraus gemacht/ und über die verrenckten Glieder gelegt/ richtet sie/ und benimmt das Wehe.

Das Pulver davon wie Tabac in die Nasen gezogen/ reiniget und stärcket das Haubt/ und vertreibt das Schnuppen.

Das Wasser davon stärcket die lebhafften Geister/ bekräfftiget die Gedächtnus/ macht weit um die Brust/ und vertheilet das Phlegma; das Kraut in einem Säcklein über den Magen gelegt/ vertreibt dessen Schmertzen/ und leget auch das geschwollene Miltz; in der Speise gebraucht/ macht es solche wolschmeckend und gesund; werden auch sonst in den Apothecken allerley zur Gesundheit vorträgliche Composita daraus bereitet.

Marum ist unter den Botanicis nicht verglichen/ welches das rechte sey/ das unserige ist ein höltziges vielästiges klein-Blätteriges Gewächse/ schier wie der Majoran/ ohne daß seine Blätter etwas spitziger kleiner und härter sind; hat einen nicht unlieblichen/ doch über die massen strengen und durchdringenden Geruch/ wird von den Katzen sehr geliebt/ nicht anders/ als wie die Baldrian-Wurtzen oder Katzenmüntz. Lobelius nennet es Tragoriganum. Gibt sonst mehr andere Gattungen/ wie Tabernæmontanus davon zu sehen. Ist einer hitzigen trockenen Natur/ und kan zu allen kalten Gebrechen/ wie der Majoran/ nützlich gebraucht werden.

Herr Elßholtz nennets Mastich-Kraut/ wie es auch bey den Franzosen genannt wird/ weil es im Käuen einen zähen Schleim von sich gibt/ wird durch Zertheilung der Wurtzen fortgepflantzet; weil aber solche sehr höltzig sind/ kan man Zweiglein abbrechen und peltzen/ wie vom Rosmarin/ im Winter wird sie beygesetzt/ will aber einen trockenen Ort/ in der Feuchten verdirbt sie/ und diß wird von den meisten für das Marum verum gehalten.

Melissen/ Melissa, hat den Namen von den Bienen/ die es sehr begierig suchen/ sonderlich wanns in der Blühe sind; wegen seines Citronen-Geruchs wirds von den Welschen auch Cedronella genannt; ist gesund in den Wein gelegt/ und davon getruncken; die Stöcke bleiben des Winters im Garten/ müssen aber/ wann es kalte trockene Winter gibt/ mit Stroh/ Laub oder Tannen-Grase etwas verdeckt seyn; im Frühling kan man die Stöcke voneinander theilen und weiter setzen.

Die Blätter im Wein gesotten und getruncken/ widerstehen dem Gifft/ sind gut wider das Keuchen/ reinigen die Brust/ stärcken und erfreuen das Hertz/ vertreiben die Melancholie/ befördern die Dauung/ sind gut für das Hertz-Zittern/ wie auch das davon gebrannte Wasser alles dieses verrichtet/ auch denen Frauen zu Reinigung der Mutter ein gutes Mittel ist.

Die **Türckische Melissen** hat viereckichte/ röthlicht und ästige Stengel/ und zerkerbte lange Blätter/ wie die Brenn-Nessel/ aber kleiner; die Blumen sind Purpurfarb/ wird auch Melissa Moldavica genannt/ weil er aus der Moldau zu uns gebracht wird. Der Geruch ist Anfangs etwas widerwärtig/ bis es gedruckt wird/ dann riechts wie die gemeinen Melissen/ aber doch nicht so lieblich.

So werden aus Molucca zweyerley Gattungen zu uns bracht/ eines ohne Stachel/ das ander aber dörnicht/ bekommt/ an statt der Blumen/ besondere weißgrünlichte Glöcklein/ aus welchen der dreyeckichte Saamen komt/ erwärmet/ eröffnet/ reiniget und machet subtil.

Frauenblätter/ Frauenmüntz/ wird von etlichen Alisma und Mentha Saracenica genennet/ wird in allen Gärten meistens gefunden/ hat einen guten angenehmen Geruch/ und bleibet gern/ wo mans einmal hinpflantzet/ nur daß mans bisweilen versetze; die Wurtzel davon gedörrt und gepulvert/ soll der Colica und dem Gifft widerstehen.

Cap. LI.

Müntzen/ Poley/ Rauten und Römischer Quendel.

Müntz/ Mentha, wird wegen seiner grossen Tugenden in unsern Ländern gemeiniglich Balsam genennet; wir wollen der wilden allhier nicht gedencken/ und den günstigen Leser in die Kräuter-Bücher schicken; sondern nur von diesen handlen/ die in die Gärten meistens geziegelt/ und daselbst erhalten werden/ bleiben auch über Winter da/ wann sie recht gewartet und etwas verdeckt sind; hassen das Eysen/ und lassen sich lieber mit den Händen abbrechen.

Die weisse Englische Müntz hat artliche rauhlichte Blätlein/ theils gantz bleichgrün/ theils weißlicht/ und theils weiß und grün zugleich vermischet. Die krause Müntz ist auch fast von solcher Art/ ausser daß sie gantz weißgrünlicht sind.

Die Katzenmüntz hat Blätter/ wie Melissen/ allein kleiner und weißlicht/ der Stengel ist viereckicht/ die Blumen erscheinen an etlichen Aehren weißlicht; wo man dis Kraut in die Gärten bringt/ muß es vor der Katzen Uberlast/ (die ihm hefftig nachstellen) wol verwahret werden. Alle die Müntzen/ wilde und zahme/ sind einer hitzigen und trockenen Natur/ dienen wider alle kalte Gebrechen des Haubts/ Brust/ Magens und Gebärmutter/ zertheilen die Winde/ sind gut wider den Haubtschmertzen/ Schwindel u. Schlaffsucht/ und wo

man einer kräfftigen Erwärmung bedarff/ da hat dieses Kraut vor allen den Vorzug.

Poley/ Pulegium, bleibt gern über Winter/ kriechet leichtlich fort/und vermehret sich bald/ theils blühet Purpurfarb/ theils weiß/ wächst gern an feuchten wässerigten Orten.

Das Eychstättische Buch gibt ein anders Pulegium aquaticum zu besehen/ den es Spicatum nennet/ hat länglichte/ in der Mitten breitlichte/ und fornen spitzige Blätter/ und hat oben-auf seinen Saamen wie in Aehren. Der Poley lässet sich gern abschneiden/und mit Eisen berühren und ausbutzen/ und ist disfalls mit der Müntz widerwärtiger Natur.

Ist hitzig und trocken im dritten Grad/eines scharffen/bittern und beissenden Geschmacks; der Aschen von den Blättern mit Zahnpulver vermischt/ stärcket die Zahn-Bäller; der Essig davon stärcket das Hertz/ leget den Unwillen des Magens/ im Wein getruncken/ vertreibt er den Bauchwehe / vermindert die gesaltzene Feuchtigkeiten des gantzen Leibes; die frische Blühe in den Kammern auf eine Glut gelegt/ und geräuchert/ macht/ (nach Durantes Meynung) alle Flöhe sterben.

Rauten/ Ruta, wird sehr zu Bordirung der Garten-Bettlein gebraucht/ und werden die Wurtzen im Auswärts voneinander gezogen/gestutzt und also eingelegt/wachsen auch gerne von ihrem eigenen Saamen/so wol auch von den gesetzten Zweigen und Beyschößlingen; der Saame ist gut für das Feder-Viehe/ so den Zipf hat.

Das Kraut wird im Majo oder Anfang des Junii davon gestreifft/ und ausgebrannt/ist warm im dritten Grad/einer scharffen und bittern Qualität. Die Knöpflein/ darinnen der Saame ligt/ weil sie noch grün sind/ an Fäden gefasst und um die Hand getragen/ sollen ein præservativ für die Pest seyn/ müssen aber nicht auf blosse Haut anrühren/weil sie Blattern aufziehen. Dis Gewächs stärcket und reiniget das Gesicht/ treibet den Harn und Sand/ treibt die Würm aus; das Wasser in die Augen gelassen/ vertreibt derselben Fell und Flecken/ werden auch zu den meisten Antidotis und Alexipharmacis genommen. Das Decoctum dieses Krauts in die Kammer gesprengt/ vertreibt alle Flöhe und Wantzen; die Rauten zerstossen/uñ einem/der die Fraiß hat/ in die Naslöcher gesteckt/ ist ein stattliches Mittel dafür. P. Borellus sagt/ dis leiste auch eine Hand-voll Rautten/ in einer Maaß Weins infundirt/ und den Wein drey Tag nüchtern getruncken. Obs. 18.

Die Weinrauten wollen weder Wasser noch Dung/ werden am sichersten mit Aschen besprenget/ will man sie an spritzen/ soll das Wasser gesaltzen seyn/ mit Eisen muß man sie nicht berühren/sie verderben davon/wann man seine Zweiglein in die Erden grabet/so wurtzen sie/ Menstruatâ Muliere contractæ languescunt & emoriuntur.

Römischer Quentel/ Thymian/ Lateinisch Thymus, ist grosser und kleiner/ weisser und schwartzer Art/ ist an Blumen und Geruch den Gemeinen fast gleich/ die Blätlein sind kleiner/aber fester und schwartzgrüner/ wird zu Ende des Mertzens von einander getheilt/ abgestutzt/ und um die Bettlein herum gesetzt/ hat gern steinichten und magern Grund/ist auch hitzig und trockener Complexion im dritten Grad/ ist/ im Wein gesotten/ gut für das Keuchen/ vertreibt die Würmer/ und alles Gifft/ zertheilt das geronnene Blut/ stärcket das blöde Gesicht/führet das schwartze Melancholische Geblüt/u. das zähe Phlegma aus dem Leib/eröffnet alle Verstopfungen des Leibes/machet Lust zum Essen/ wird auch ein gutes Wasser daraus gebrannt.

Auch ist eine Art Serpillum majus, mit weissen/ auch eines mit Purpurfarben Blumen/ist zarter als das kleine/ daher härter fort zu bringen/wird in Geschirr gesetzt/ und des Winters eingetragen/ hat lieber dürren/ als feuchten und fetten Grund. Noch wird ein andere Art aus Candia/ und ein andere aus Portugal zu uns gebracht/ ist auch eine Art mit silbernen und goldgelben Blättern/doch ändert es sich mit der Zeit wieder in grüne Farb; diß zu verhindern/ muß man die schön-gefärbtesten Zweige einlegen/und wann sie eingewurtzelt sind/ weiter versetzen/wie der Königliche Holländische Gärtner fol. 109. bezeuget.

Cap. LII.

Römischer Wermuth/ Salvey und Saturey.

Roemischer Wermuh/ Absynthium Ponticum oder Italicum, ist kleiner als der gemeine/ aber edler/ist im ersten Grad hitzig/und im dritten trocken/ eines bittern zusañziehenden und scharffen Geschmacks/ wird im Auswärts/ gleichwie die andern vorigen Kräuter/ voneinander gezogen / und um die Bettlein/oder neben die Gänge eingesetzt/hat schöne zerkerbte/ weißlicht-Aschenfarbe Blätter/fast wie der wilde; im Herbst kriegt er an den Gipffeln viel runde kleine Knöpflein/daraus werden bleichgelbe Blümlein/hat einen anmuthigen Würtz-Geschmack mit etwas Bitterkeit. Ist zu der Leber viel dienstlicher/als der Wilde/hat die Krafft zu wärmen/ zu stärcken/ zu eröffnen/ zu reinigen und zu trocknen/ führet aus die Gall durch den Harn/ gibt dem Menschen eine gute gesunde Farbe/ verhütet die Wassersucht/ verzehret die Flüsse/so auf die Brust und Lungen fallen/ stärcket den kalten Magen/ vertreibt das Auffstossen/ fördert die Dauung/ bringt Lust zum Essen/ verzehrt alle böse Feuchtigkeiten/ und Schmertzen des Bauchs/vertreibt das Grimmen und Reissen in den Därmen/ treibt den Harn/ legt den Schmertzen der Lenden und Nieren/erwärmet und stärcket die blöde erkaltete Mutter/ vertreibt alle alte böse Fieber/ reiniget das Geblüt/und bewahret es vor Fäulung; verhütet das Podagra und die Gliedersucht/und stärcket alle Glieder des gantzen Leibes/ist nicht allein in der Artzney/ und Träncken und Pulvern/sondern auch in der Speise/und auf alle Weise und Wege/auch äusserlich/ zu vielerley Zuständen/ nützlich zu gebrauchen.

Salvey/ Salvia, hat den Nahmen à Salvando, weil er zu vielen Kranckheiten dienlich/ ist auch unterschiedener Gattungen/ als der grosse mit runtzlichten/ und der grosse mit glatten Blättern/ und der Salvey mit den weissen Blumen. Der Holländische Gärtner

gedenckt auch eines/ der wie ein Bäumlein groß werde/ Sauge arbrisseau, kan wol unter die Bäume im Schatten gesetzt werden/ wird im Frühling zerrissen/ gestutzt und versetzt.

Jac. Bontius lib. 6. hist nat. & med. c. 60. schreibt/ daß um das Promontorium Bonæ Spei ein Salve wachse/ zweymal so lang als ein Mensch/ bringt dunckelblaue Blumen/ hat sehr lange Blätter/ welche wol riechen/ uñ einen angenehmen Schatten von sich geben/ in die Gärten gepflantzt/ wird er etwas besser/ dienet/ in Wein gebaitzt/ wider das Zittern der Gliederlähmen/ täglich ein Gläslein voll getruncken. Besiehe ferner D. Bernh. Verzascha Kräuter-Buch lib 3. c 35. In Candia wächst noch eine andere Art von Salvey/ der schön und wolriechend ist/ welcher runde Knöpflein/ wie kleine Galläpfel trägt/ eines lieblichen Geruchs/ wird daselbst von den Inwohnern zu dem Brod genossen; wie erstgemeldter D. Verzascha loco citato bezeuget.

Der kleine Salve mit den Creutzblättern wird zur Artzney sehr gebraucht/ blühet im Junio blaulicht/ hat nicht gern Dung/ hat lieber Aschen u. laimichten Grunde/ liebet die Sonne/ wächst auch wann man Aestlein davon abbricht/ und im wachsenden Monden 4. Finger tief in die Erden einlegt/ nimmt auch mit dürren und trocknen Grund vorlieb/ hat nicht gerne andere Kräuter nahend um sich/ will auch wenig begossen seyn/ ausser gar bey dürrem Wetter; an statt der Dung soll man ihm Aschen beylegen; wañ er offt gestutzt wird/ wächset er dicker; wird gern mit Rauten vermengt/ das Ungezifer/ so ihm sonst gern nachstellet/ zu vertreiben; erwärmet und zieht zusammen. Von diesem Kraut wird im Herbst ein köstlicher Wein gemacht/ der ist gesund/ vertreibt die Husten/ erwärmet die Gebärmutter/ reinigt die Leber/ stärckt den Magen/ und dienet zu allen kalten und Phlegmatischen Gebrechen des Haubts/ und aller Gleiche/ auch wider die Schwindsucht. Wie denn das davon gebrannte/ wegen seiner Tugenden genannte güldene Salve-Wasser den gantzen Menschen stärcket und erquicket.

Das Decoctum davon stillet das Blut/ reiniget die wüsten Schäden; vier Loth davon getruncken/ treibt die todte Geburt aus Mutterleib; das ausgebrannte Wasser getruncken/ benimmt die Seiten-Schmertzen/ stärckt die zittrende Glieder/ bricht alle inwendige Apostemata, stärcket das Hirn/ und reiniget es; viertzig Täge getruncken/ heilet es die schadhaffte und anbrüchige Leber/ stärckt alle Nerven/ Arterien und Adern/ und hat sehr viel und rühmliche Eigenschafften an sich.

D. Velschius in Miscell. Curios. 8. anno, Observ. 35. schreibet/ daß die Stich von den Wespen und Spinnen/ mit Auflegung und öffterer Abwechslung der Salveblätter geheilet/ und von allen Schmertzen erlediget werden/ und probirt es daselbst mit seinem selbst eigenen Exempel.

Saturey/ Satureja Thymbra, die Franzosen nennens Sarriete, ist auch von unterschiedlichen Gattungen/ grösser und kleiner/ eines holdseligen und angenehmen Geruchs/ hat theils weißgrüne/ theils purpurfarbe bleiche Blümlein/ besaamet sich jährlich selbst/ und behält das verdorrte Stäudlein den Geruch auch länger als ein Jahr; wann er einmal in einem Garten Stand findet/ darff man ihn weiter nicht anbauen/ oder viel umsetzen/ oder Mühe mit ihm haben/ er kommt schon von sich selbsten. Der alte Stock aber verdorret alle Jahr. Nimmt auch an sandichten und magern Orten gern für lieb/ wann er nur Sonnen hat/ wie der Römische Quendel; ist warmer und trockner Eigenschafft im dritten Grad/ begehrt keinen absonderlichen guten Grund. Das Pulver der gedörrten Blätter in Wein getrunckē/ dienet zu allen Gebrechen der Brust/ Lungen und Harnblasen/ urinam & menses promovet, dienet dem Magen wol/ erweckt einen Appetit/ macht gute Dauung/ zertheilet die Winde/ schärffet das Gesicht. Der ausgepresste Safft mit Rosen-Oel warm in die Ohren geträufft/ legt alle ihre Schmertzen/ des Sausens und übel-hörens/ wird zum Hüfftwehe mit Weitzen-Mehl zu einem Pflaster gemacht. Das davon ausgebrannte Wasser dienet für die Zahnschmertzen/ ist auch sonst zu vielerley Sachen dienlich/ wie in den Kräuter-Büchern nachzusuchen.

Das Wasser/ darinn das Kraut gesotten/ in die Zimmer gesprengt/ vertreibt die Flöhe/ und tödtet alles Ungezifer.

Cap. LIII.

Vom Buchsbaum.

Ehe wir gar in den Blumengarten schreiten/ wollen wir vorher etliche andere nothwendige Unterrichtungen von Dingen/ deren man im Blumengarten hart entrathen kan/ Anregung thun/ und zwar Anfangs vom Buchsbaum/ damit die meisten und zierlichsten Bordirungen und Austheilungen der Gartenstuck gemacht werden. Ist zweyerley Gattung/ ein grosser/ der zu einem Baum wächst/ und ein niedriger/ der in den Gärten gebraucht wird; wiewol der Niderländische Königliche Gärtner mehr unterschiedliche Sorten fol. 49. erzehlet.

Der grosse wächset gern an kalten und schattichten Orten/ wie er dann an der Mosel zwischen Lüttich und Namur häuffig zu sehen; sein Holtz ist dicht/ hart/ schwer/ und einer gelblichten Farb/ sinckt im Wasser zu Grunde/ wie ein Stein/ wird auch nicht Wurmstichig/ es werden allerley Sachen/ durch die Schreiner/ Drechsler und Kamm-Macher daraus formirt/ sonderlich aus dem Flader; seine Frucht ist allen Thieren zuwider; sein Geruch und Schatten ist dem Haupt und Hirn schädlich/ wird offt viel dicker als ein Arm/ kan rund und Pyramidal weise mit seinen gläntzenden dicken Blättern beschnitten werden/ die Blühe ist grünlich/ erscheint im Junio/ und die Frucht rothbraun/ schier den Myrtenbeerlein gleich/ haben ein jedes Blätlein gedoppelt/ und kan mans mit einem Federmesserlein leicht abtheilen/ das obere Theil ist grün und gläntzig/ das untere Theil aber subtil und gelblicht/ darf kein gutes Erdreich/ wächset auch an dürren steinichten Orten zu sonderbarer Grösse; die Blätter davon machen das Erdreich/ sonderlich die Korn-Felder/ früchtig/ auch die Bäume/ wann man sie bey der Wurtzen entblöset/ mit

diesen Abschnitten von dem Buchsbaum belegt/ und mit Erden wieder zudeckt; dienen auch zu den Weinstöcken/ und sonderlich zu den Muscatellern/ zweiffels ohne auch darum/ weil sie mit ihrer Bitterkeit alles Gewürm und Ungezifer / so ihrem Wachsthum sehr verhinderlich// zu vertreiben pflegen / er liebet das Gebürge und kalte Lufft. Den Bienen ist seine Blühe hochschädlich/ darum dieses Gewächs von ihrem Stande zu entfernen.

Durantes schreibt/ daß dieses Holtz zu Spähnen gemacht/ gesotten/ und die Brühe getruncken / habe mit dem gesottenen Wasser des Frantzosenholtzes einerley Krafft/ und stille die Durchbrüche des Bauchs/ gleichwie auch seine Wurtzen gegessen die Bisse der Schlangen heile.

Lobelius in seinen Observationibus stirpium schreibt / daß durch das Decoctum dieses Holtzes und der Blätter / eine arme Engelländische Dienst-Magd von den Frantzosen seye geheilt worden.

Und Petrejus in Nosol. Harm. disc. 14. sagt: Die Buchsbaum-Blühe solle das Geblüte dermassen reinigen/ daß/ wann man einem/ der ein trüb und unflätiges Blut hat/ nur ein einiges Quintlein vom Pulver/ so aus dieser Blühe gemacht ist/ eingebe/ und eine Stunde darauf eine Ader geöffnet werde/ das Blut gar schön und gut heraus quelle.

D. Weber meldet aus Quercetano, daß im hefftigsten Zahnschmertzen / wann man einen Zahnstierer in Buchsbaum-Oel tuncke/ und die Wurtzen des bösen Zahns damit berühre/ der Schmertzen alsbald sich stille und nachlasse. Welches auch Joh. Rudolph. Camerius Cent. 7. Memor. N. 92. bezeuget.

Die Blätter und zarte Sprößlein in Laugen gesotten / und die Haar damit gewaschen/ machen es gelb / und überaus starck wachsen / jedoch muß das Hirn/ Hals und Gesicht nicht mit dieser Laug berührt werden/ sonst werden sie auch härig.

Der kleine Buchsbaum kan im Frühling noch bey währender Winter-Feuchten / oder im Anfang des Herbstes/ zeitlich versetzt/ und zu den Bordirungen der Bettlein gebraucht werden. Man kan ihn vorher etliche Stunden mit der Wurtzel in ein Wasser einlegen/ hernach wird er voneinander gezogen/ in kleine Theil abgesondert/ alle Gras-Wurtzen/ welche sich gern dabey einflechten/ und hernach nicht leicht auszurotten sind/ fleissig heraus geklaubt / hernachmals muß man ihn nach der Schnur/ zu folge dem Grundriß auf dem Papier/ einsetzen/ aber vorher wol stutzen/ jährlich aber muß er/ nach vergangener Kälte/ wann ein Regen zu hoffen/ mit der Scheer verglichen/ gestutzt/ und beederseits abgeebnet/ sonderlich das Verdorbene und Unsauber heraus gebracht/ und wo einige Scharten einfiele/ mit frischem Buchsbaum ausgeflickt und ergäntzet werden.

Je kleiner man die Stöcke zerreisset / je besser ist es/ wann nur bey jedem etwas von der Wurtzen bleibet / darnach wird er in die Spannen-tief gemachte Gräblein also eingelegt/ daß nur obē ein paar Finger hoch das grüne heraus schaue/ man kan sich in der Arbeit eines Setzholtzes am füglichsten bedienen; theils machen keine Gräblein/ sondern nur zu jedern Sträuchlein ein besonders Loch/ mit dem Setzholtz/ sencken den Buchs/ wie gemeldt/ hinein / drucken die Erden etwas zusammen / und ziemlich enge beyeinander/ Anfangs muß man ihn Morgens und Abends begiessen/ bis er antreibt und zu wachsen beginnet.

Wenn der Buchsbaum alle Jahr zweymal im Frühling und gleich nach den Hundstägen (wie Herr Fischer will) auf das niedrigste und schmäleste/ so möglich/ und allzeit gleich nach dem Vollen Schein/ beschnitten wird/ doch daß sie über drey Finger hoch und breit nicht verbleiben/ so bekommt er schön grünes / kleines/ zartes Laub/ und kan 5. oder 6. ja wol 10. Jahr so klein erhalten werden; dagegen wann das Stutzen nicht zu ordentlicher Zeit geschiehet / sie in drey Jahren so groß wachsen/ daß man alles wieder ausheben und verneuren muß.

Wann man keine junge Schößlinge mit der Wurtzen haben kan/ (sagt P. Timotheus von Roll) so wachsen auch wol die abgebrochene junge Schößlein/ doch daß sie altes Holtz haben / gehört aber fleissige Begiessung darzu. Wann die Gefrier den Buchs etwas aus der Erden ziehet/ muß er alsobald im folgenden Frühling wieder befestet seyn; und ist dieses nothwendig zu mercken/ daß alle Frühling oder Herbst/ wann man umgräbet / die Wurtzen von dem Buchsbaum / die sich einwärts gegen dem Bettlein erstrecken / mit einer scharffen Schauffel/ oder einem Messer abgestossen und abgeschnitten werden/ damit er dem Blumwerck ihre Nahrung nicht entziehe / so treibt er desto kleinere Blätter/ und überwächst sich nicht so bald. Daher auch etliche den Buchsbaum gar aus den Gärten ausmustern/ und die Bettlein mit Latten oder Brettern einfangen/ und geben für / die Bette mit riechenden Kräutern oder Buchsbaum besetzt/ verwasen oder veralten bald/ daß man fast alle vier Jahr neue Mühe damit haben muß/ sie in der Ordnung zu erhalten; zudem sind die Wurtzen auch den Gewächsen hinderlich.

P. Johann Baptista Ferrarius lib. 1. cap. 3. seiner Floræ vermeynet/ es seye am sichersten/ wann die Bettlein mit gebrannten Ziegeln/ die nach der Kunst sich darzu schicken / ausgefüttert werden/ müssen aber wol gebrennt/ glasirt/ sonderlich grün (welches am schönesten) und gebogen/ oder gerad nach der Bettlein Austheilung eingerichtet / und nach der Länge/ nicht nach der Quer oder Breiten/ in die Erden eingegraben seyn; ausser der Erden sollen sie nicht mehr als drey Finger hoch sehen/ sie müssen nach der Meßschnur gerad in die Erden kommen/ und mit gutem Kalch oder Steinlein (welches besser) gefügt werden. Die Haubtgänge mag man machen / wie man die Korn-Tenne zu schlagen pflegt/ so werden sie von der Hitze nicht zerspalten noch vom Regen kotícht werden/ noch einiges Unkraut tragen/ noch Unzifer einnisten lassen; davon P. Ferrarius weiter zu besehen.



Cap. LIV.

Von den Blumen- und Garten-Geschirren.

Diese Geschirre werden theils von Haffner-Erden/ für die kleinern Gewächse; theils aber von Holtz / als Bodingen und Kübel / rund oder viereckicht / nach Belieben gemacht; theils lassen nur etliche Eymer haltende eychene Weinfaß voneinander schneiden / mit eysernen Reiffen und Handheben beschlagen / und accommodiren sie also nach Grösse der Gewächse. Je zierlicher/ fester und stärcker aber dis alles verfertigt wird/ je schöner stehet es / weil es einem schönen saubern Garten nicht ein geringer Ubelstand ist/ wann schöne Gewächse/ in schlechten/unachtbaren und unansehnlichen Geschirren fürgewiesen werden.

Die Haffner-Geschirr/ wäre gut/ daß sie nach dem Alphabeth/ oder nach Ziefern/oder andern Zeichen/nach Belieben; wie auch die höltzernen Geschirr/ mit eingeschnittenen Numeris bemercket würden/damit mans in ein ordentlich Register nach den Numern eintragen/ und was in jedem Geschirr vorhanden(sonderlich in den Blumen / die des Winters über ihr Kraut verlieren) allzeit wissen möchte. Welche Zeichen/ wann mans allzeit gegen einem Clima, als gegen Morgen oder Mittages setzet/ man zugleich wissen kan/ wie es das andere Jahr zu bestellen/ damit ihm die Veränderung deß Situs loci keinen Schaden zufügen möge/welches sonderlich bey den Welschen Bäumen wol in acht zu nehmen. Alle diese Geschirr nun/ müssen dem Boden/nicht der Erden gleich/ sondern ein paar Finger/ oder wenigst Daumen-breit / unten hohl und mit Löchlein versehen seyn/ damit die vom Regen oder Sprützen sich sammlende Feuchten durchdringen/ heraus fliessen / und also des Gewächses Wurtzen zu keiner Schimmlung und Fäulen/ daraus das endliche Verderben folgt/bringen möge.

Wann man die höltzernen grösten Geschirr mit Oel tränckt/ und mit Farben anstreicht / so hats nicht allein ein lustiges Ansehen/sondern dauret auch langwüriger/ weil es dergestalt die Würmer nicht angreiffen / auch keine Nässe sich irgends hinein setzen mag.

P. Timotheus von Roll meynt/man soll am Boden der Geschirr nur ein einiges Loch lassen/ das wenigst zween Finger hoch vom Boden sey/ und das dieser Ursach/wann man die Negelstöcke spritzet/ laufft das übrige Wasser zu diesem Loch hinaus / und sonst hält sich noch etwas Wassers auf / davon der Stock immer Feuchten hinauf ziehet/ will auch/ die Geschirr sollen 2. Schuch hoch seyn/ damit die Wurtzel/wegen der Höhe des Geschirrs/ nicht so weit hinab wachsen/ und in diesem überbleibenden Wasser faulen könne.

Wann die Geschirr vorher schon eine Zeitlang mit Erden angefüllet worden/ kan man wol ehe als man etwas hinein setzet/ die Töpffe/ mit samt der Erden/in ein Schaff Wasser stellen/ daß selbiges darüber gehe/wann es etwan eine viertel Stunde darinnen stehet/ und sind Engering/ Haarwürme / Assel und anders Ungeziefer darinnen verborgen / wird man sie gleich sehen herfür kommen/ die man so bald vertilgen kan; die Erden aber muß man wieder etwas austrücknen lassen / ehe man was hinein bringet.

Etliche legen auf die Böden inwendig hinein groben steinichten Sand / ein paar Finger dick/ daß sich das Wasser desto besser dardurch auszihen möge / und legen dann erst die gute Erden darauf/ welches sonderlich

bey den Anemonen/ Ranunculen und anderm theuren Kielwerck soll in acht genommen seyn. Man lässt auch wol in die erdenen Geschirr machen/ daß sie unten drey Finger tieff und breit einen Canal auswendig um und um haben/ damit man des Sommers die zarten Gewächse/mit eingegossenem Wasser vor den schädlichen Ameissen und Ungezifer beschirmen möge.

Die Form ist auch unterschiedlich; etliche wollen/sie sollen unten und oben eine Weiten haben; etliche sie sollen unten enger seyn als oben/ und etliche unten weiter als oben. Die ersten bringen die Ursach/ daß jedes Gewächs/so wol des Himmels und Gewitters/ als der ErdenUnterhalt bedörffte/also auch gleicher Raum unten und oben zu lassen.

Die andern halten davor/ es sey mehr gelegen an des obristen Firmaments und der Lufft Einguß/ weil auch die Erden selbst ihre Fruchtbarkeit daher hohlen/ und ohne dieselbe verdorren muß/ aber grösserer Raum oben als unten nöthig. Zu dem seynd die Gewächse/ bey erforderter Umsetzung/auch leichter heraus zu bringen.

Die dritten vermeinen/ man könne durch Bedungen und Giessen die obere Influenz wol etwas ersetzen/ wann nur die Wurtzen Platz habe/ so werde auch die Mühe des öfftern Umsetzens erspahret.

Also will ich jedem seine freye Wahl lassen/ eines oder das andere zu erwählen; Meine wenige Meynung aber anzuzeigen/ hielte ich vor das beste/ wann hierinnen die Mittelmaß beobachtet/ und der obere Ranfft von dem untern Boden des Geschirrs nur ein wenig etwan zwey Finger breiter wäre; so kan die Feuchten desto besser vom Regen und Thau/ und der Sonnenstrahlen von oben her wircken/ macht auch der anschlagende Regen das hölzerne Geschirr nicht so bald verfaulen/ weil er leichter von der breitern Höhe an das schmalere Theile absincket; welches in den andern beeden Weisen nicht so wol geschehen kan.

Cap. LV.

Von dem Mist-Bett.

Wie die Mistbetter zuzurichten/ und zu welcher Zeit/ kan man oben im fünfften Buch/ im fünfften Capitel ersehen/ dahero ich den günstigen Leser/ das Papier zu erspahren/ und die unnöthige Weitläufftigkeit zu verhüten/ dahin will gewiesen haben. Will aber allein dis vermelden/ daß etliche Gärtner/ an statt der Mistbetter/ die raresten Blumen-Saamen nur in ein Geschirr mit guter Erden anbauen/ und solche hernach/ nach Belieben/versetzen/ die kan man in dem Gemach früher anbauen/vor der Kält besser bewahren/ und mit Wartung emsiger pflegen. P. Timotheus von Roll schreibt/er habe in-oder ausserhalb des Gartens/ an einem vor dem Viehe versicherten Ort viereckichte zween gute Schuhe tieffe/ vier Schuhe breit/ und zehen lange Gruben ausgraben/an eine Mauer/ wo sie den Morgen-und Mittag-Sonne haben/vor dem Nordwind aber sicher seyn können/verfertigen/ und sie mit Roß-Mist/ Grund und Dung allerdings wie die Mistbette zurichten lassen/auch in allen/ wie man bey den Mistbettern pflegt/ mit der Begiessung/ Austheilung/ Anbau und Zudeckung/gleich verfahren/ so zu eines jeden Gefallen stehet. In diese/es sey welcher Gestalt es wolle/ man folgende Gewächse und Saamen anbauen solle.

Die gewöhnliche Blumen-Saamen aber sind diese folgende: als Amaranthus, After Atticus, Balsamina fœmina, Basilicum, Cana Indica, gelben Veyel/ goldfarben und liechtgelben Rittersporn/ Lieb-Aepffel/ Lupini, gelb/blau/ und weiß/ Majoran/ Momordica, Negele oder Gras-Blumen/ Negele von Tunis, oder Türckische/ von mancherley Sorten/Pappeln allerhand inn-und ausländische Gattungen. Rabelli oder Mara villas de Peru, unterschiedener Farben Ringelblumen die dickern und mit kleiner Brut umsetzten/ Rittersporn die dicken/ was rare Farben/ Silberblätel unterschiedlicher Arten/Spanischen Winden der grössern und kleinern Art/ Spanischer Klee/ oder Hedysarum Clypeatum, Sonnen-Blumen der grossen und kleinen Art/ Tabac/ Türckische Bohnen/ so in Oesterreich Nacara farbe Wicken (aber unrecht) genennet werden/ Türckische Pfeffer allerhand Gattungen/ Türckische wolriechende Korn-Blumen/ Türckische wolriechende Scabiosa, Wunderbaum oder Ricinus; was sonst rare Gewächse sind/ deren Saamen man aus der Fremde bekommt/ist am sichersten/ solche in Geschirr anbauen/ und bey der Hand haben/ damit man ihnen mit näherer Aussicht desto besser warten könne.

Cap. LVI.

Wie und wann die Blumen anzusäen und zu warten.

Wer ansäen will/ muß vorher um den Saamen trachten/ und solchen entweder von andern nehmen/ oder selbst von seinen Gewächsen zu rechter Zeit einsammlen/ dabey er dieses zu beobachten/ daß er die schönsten und dickesten Blumen zum Saamen behalte/ dieselbe mit einem Stab/ wann es vonnöthen/ vor der Windeschütten versichere/ nicht unbescheiden anrühre/an den Stöcken/wo er den Saamen davon verlangt/ mehr nicht als drey oder viere aufs meiste stehen lasse/ die übrigen Knöpffe abbreche/ und den wolzeitigen Saamen hernach im wachsenden Monden bey schönem stillen trockenen Wetter/ in ihrer Vollkommenheit/ ehe sie verfallen/ abnehme/ und an einem trockenen lüfftigen Ort/ vorher wol ausgeputzt/ bis man sie braucht/ verwahre; das Säen muß man zu gleicher Zeit und bey stillem Wetter vor die Hand nehmen.

Was harte steinichte Rinden hat/ mag man vor in ein Wasser/ darinn Salitter/ Dung oder Sauertaig ligt/ weichen/oder wol gar an dem andern Theil gegen

dem Keim über mit der Feilen ein wenig öffnen/ oder doch die Schelffen dünn machen.

Es kan zwar ein Gärtner allen Saamen vorher in Wasser probiren/und was nicht zu Boden sincken will/ wann es ein halbes viertel Stündlein im Wasser gelegen/ alsbald/ als unnütz/ wegwerffen/ den zu Boden sinckenden aber behalten.

Constantinus schreibt aus dem Africano, man soll die Saamen in Hauswurtzen-Safft einweichen/ so werden sie nicht allein von allem Gewürm und Ungezifer versichert seyn/ sondern sollen auch die Blumen davon schöner werden/ wie dann daselbst unterschiedliche andere Kunst-Stücke zu finden/deren Wehrt oder Unwerth auf der Erfahrung hafftet.

P. Timotheus von Roll setzt diese Kunst/ die Saamen durcheinander zu vermischen: Nehmet ein Geiß- oder Schaaf-Bohnen/hohlet sie mit einem Pfriem aus/ erfüllt es mit weissen und andern unterschiedlichen Gattungen Saamen/ und legt sie nicht gar zu tieff in eine Gruben/ darein ihr zu unterst verwesene und zu Erden wordene Dung und etwas guten Grund gelegt habt/ hernach wann die Bohnen drinnen ligt/ so füllet die Gruben vollends mit reinem aber ringerm Grund/befeuchtet es etwas weniges/ welches auch soll fortgesetzet werden/ und nachdem die Blätlein anfangen herfür zu brechen/ soll man ihnen zusetzen mit Besprengen/ und so ein Stengel eines Gewächses herfür kommen solte/ muß man es fleissig versorgen.

Höchst vonnöthen aber ist/ daß ein Gärtner/ so wol des Saamens/als des Grundes Eigenschafft und Beschaffenheit wisse/ damit er nicht/was Feuchtigkeit haben will/ ins Trocken/ was Schatten haben soll/ in die Sonne/ was magern Grund erfordert/ an einen fetten und gedungten/und hinwider diese mit jenen widerwertiger Weise/ zu des Saamens und des Grundes unnützlicher Verschwendung/verwechsle;bey gar zu feuchtem oder gar zu trocknem Wetter/ soll er auch das Säen/ wo möglich/ anstehen lassen/ wiewol dem letzten mit Begiessung leichter zu helffen.

An kalten Orten muß das Kielwerck früher/an warmen etwas später/ und nach dem Æquinoctio eingelegt werden; im Wasser/damit man bey dürrem Wetter begiesset/ soll zerknirschter wilder Steinklee-Saamen/ Lotus, oder Fœnum græcum vor eingeweichet seyn/ soll den Gewächsen fruchtbar/ und für das Ungezifer eine Artzney seyn.

Vor allen muß ein Gärtner/ in Besäung seines Blumen-Theils/ seinen darüber gemachten Austheilungs- und Grund-Riß vorher betrachten/ und erstlich speculiren/ wohin er das Kielwerck und andere Art Blumen geschicklich bringen möge/ damit nicht an einem Ort eitel gelbe/ an dem andern lauter rothe oder eitel weisse stehen/ sondern sie also vernünfftig schattiren/daß so wol die unterschiedlichen schönen Farben angenehmer heraus blicken/ als auch die frühen und spaten Sortirungen also vermenget werden/ daß kein Bett gantz ausgeödet und Blumenlos/ sondern vom Frühling an/ bis in den Herbst/ etwas zu weisen habe/ und die Farben fein auseinander kommen; die Saat ist einzurichten früher oder später/ nach Gelegenheit des Grundes und der Lufft/ bey nicht zu trockener noch zu feuchter Erden/ dreye Tage vor/ oder drey Tage nach dem Vollmond.

Plinius will/ man soll säen/ wann der Mond im Widder/ Zwilling/ Löwen/ Waage und Wassermann ist.

Zoraftres hat vermeint/ es sey am besten/ wann der Mond im Stier/ und die Sonne den zwölfften Theil des Scorpions durchgewandert hat.

Ein anderer bey P. Ferrario hält die Fisch/Widder/ Stier/ Jungfrau und Waage für gute Zeichen; der Zwilling letzten Theil habe er widerwärtig und feindseelig befunden/ die übrigen seyen mittelmässig.

Etliche meynen/ man soll von dem vierdten Tag an/ vor dem Vollmond/ bis auf den zwantzigsten darzu anwenden.

P. Ferrarius aber beschliesst als ein Oraculum Lunæ, wann der Mond jung worden vom achten Tag bis auf den fünffzehenden/ darunter sonderlich der zwöffte am besten darzu anzuwenden/ wann Tag und Nacht gleich ist/und die Sonn in der Waag und im Scorpion ist; die angesäeten Blumen müssen fleissig zu rechter bequemer Zeit begossen/ gejetten/ was man versetzt/ vor der Sonnen bedeckt/ die Erden aufgeriegelt/das wachsende an Stecken und Stäblein angebunden/ und im grossen Platzregen bedeckt worden. Wann das Kraut anfängt gelb und blaß zu scheinen/ muß man alsobald zur Wurtzen schauen/ das gefaulte wegschneiden/ mit Wachs verstreichen/ und mit trockener Erden wieder ausfüllen.

Die Blumen soll man sich hüten nicht offt/ viel weniger grob und unbescheiden/ anzurühren/ sie müssen auch hin und wieder vorsichtig und kärglich abgebrochen/ und nicht gantze Bettlein auf einmal beraubt werden. Die Blätter muß man nach den Blumen nicht gleich abschneiden/ sondern stehen und einziehen lassen/ biß sie anfangen gelb und matt zu werden/ und der darinn gewesene Lebens-Safft allbereit wieder in die Wurtzen abgestiegen; auch sich hüten/daß man diejenigen raren Blumen und Gewächse/ so man zum Saamen haben will/ fürsichtig halte/damit ihrer/ bis zu des Saamens Zeitigung/geschonet werde;die Sonne muß man ihnen nicht entziehen/ausser wann sie im Sommer in der Blühe sind/ mag man sie zu Mittage bedecken/ oder abseits bringen.

Wann man die gesäeten Saamen von Tulippen oder Negeln und dergleichen mit Brandwein befeuchten und begiessen wird/ so werden die daraus erwachsende Blumen wundersame Veränderungen vorstellen; wo man aber diese Saame mit Menschenblut anfeuchtet/ abtrocknet/ und also wiederholet/ und in einen guten trächtigen Grunde pflantzet/ so werden die davon entstehende Blumen sehr schön und rar kommen.

Andere mehr zu diesen Sachen dienende Anstalten magst du aus P. Ferrarii dritten Buch im ersten Capitel nachsehen/ die ich/ Weitläufftigkeit zu meiden/ nicht ausführen wollen; andere Wartungen der Gewächse aber/als Umsetzen/ Begiessen/ Jetten und dergleichen/ kan der günstige Leser im vorhergehenden fünfften Buch/ Cap. 13. 14. und 15. genugsam vernehmen.

Cap. LVII.

Wie die Blumen zu erhalten.

DAs Ansehen der Blumen und Gewächse ist fast die leichteste Arbeit/ und gehen ohne des Gärtners Sorgfalt / durch Antrieb der Natur / willig auf / aber solche zu erhalten/ gehört eine grosse Aufsicht und Fleiß darzu. Dann wie die junge Säuglinge mehr Vorsorge erfordern / als die erwachsenen / also wollen auch die jungen Blumen-Gewächse in emsiger Obacht gehalten werden / darum die erste Weise ist / das Unkraut vor der Blumen-Zeit auszureuten / so wol in den Bettlein als in den Scherben / zu solcher Zeit / wann der Grund lind und weich / die Wurtzen mit samt dem Unkraut gern und unabgerissen folgen lässet.

Darnach muß allem Ungezifer/ Ameissen/ Würmern / Weeren und allen Gärten feindseelig Thieren vorgebauet / und gewehret seyn/ damit die schwachen Pflänzlein nicht angegriffen/ zerwühlet/ oder vertretten werden.

Die neu-angebauten Bettlein / nachdem sie aufgegangen/ muß man offtmals besichtigen/ was etwan nit recht eingesteckt oder entblöset ist/ muß man mit subtiler Aufschüttung einer guten Erden wieder verhüllen und gleichsam einfäschen ; vor die Kälte decken etliche die Bettlein der jungen zarten Gewächse mit Stroh / andere mit Mieß. Das Begiessen mit kleinlöcherichten Sprützkrügen muß des Sommers frühe/ oder zu Abends im Herbst aber Mittags / nicht mit Schöpffbronnen / sondern mit Röhrbronnen-Bach-Lacken- oder Regen-Wasser fein sittsam geschehen.

Ein Gärtner muß immerdar sauber ausgeschnittene und gefärbte Stäblein an der Hand haben/ damit er die übersich-steigende / und nun zur Blumen-Geburt trächtige Stengel und Bäumlein anbinden/ und vor der Winde Sturm verwahren möge ; was grosse Gewächse sind / die sehr zusetzen/ und damit die Wurtzen schwächen / auch ihre Blumen und Saamen nicht so vollkommentlich bringen mögen/ als die Nabellen/ Negelein und dergleichen/ mag man nur ein oder zwey Haubt-Sprossen stehen / und die übrigen / so mehr Schad als Nutzen sind/ beyzeiten wegraumen lassen.

Die Blätter eines jeden Gewächses / wann sie anfangen ihre grüne Lebhafftigkeit zu verlieren/ und gelblicht zu werden/ ists ein Zeichen/ daß die Wurtzen Noth leidet/ welches sonderlich in den Geschirren öffter zu geschehen pflegt/ da muß man nun sittiglich die Erden abraumen / das Gewächse entblösen/ und alles/ was faul ist/ wegschneiden/ bis auf das frische/ lasst es also eine halbe Stunde offen/ daß es abtrockne/ und bestreichet den beschädigten Ort mit Peltzwachs.

Unter den vornehmsten Erhaltungen der Gewächse ist dieses nicht die geringste/ wann man sich befleisst ein jedes in seinem wolbeliebten Grund / in solcher Tieffe und Distanz zu setzen/ damit sie Nahrung genug haben/ und also zusetzen und sich vermehren könne/ auch mögen die überflüssige Blühe-Knöpffe an den schönen Blumen/ sonderlich was klein und spat kommt/ vorhin zeitlich abgebrochen / und den übrigen verbliebenen desto kräfftigere Nahrung zu ihrer Vollkommenheit/ Stärckung und Fortsetzung der Wurtzen/ gelassen werden. Man soll die Blumen-Stöcke nie gar zu dick übereinander setzen / da einer dem andern seine Unterhaltung abstiehlet/ und dennoch keines gedeyen kan.

Zu Erhaltung der Blumen dienet auch nicht wenig/ daß man sie ab injuriâ tempestatum, grandinum & nimborum versichere / so bald man am Himmel dergleichen besorget/ sie bedecke/ oder was in Geschirren ist/ beyseits bringe / vor den Sturmwinden mit Pfählen befestige / auch vor eingreiffender Kälte und übriger Hitze beschirme.

Wann eine Blume anfängt welck zu werden vor der rechten Zeit / soll man bald zur Wurtzen schauen / und was faul und kranck daran erscheinet / wegschneiden / und mit Peltzwachs streichen. Die Blumen verwelcken auch/ wann Eysen oder altes Leder unter ihre Wurtzen kommet/ daher werden die Blumen schimlicht und unrein.

P. Kircherus in Mundo subterraneo lib. 7. sect. 2. fol. 342. schreibet/ wann man Blumen/ als Tulipen/ Anemonen/ Lilen/ Rosen und allerhand Arten/ frisch/ schön und häuffig haben will/ soll man davon/ wann sie nun verblühet haben/ die Scapos oder Stengel zu Aschen verbrennen/ und eine Lauge daraus machen/ und damit einer jeden Blume Wurtzen mit ihres eignen Aschen Lauge besprengen/ so werden sie schön und reichlich blühen/ welches dann von allen andern Kräutern und Gewächsen zu verstehen.

Cap. LVIII.

Wie die Blumen zu vermehren.

DIe Vermehrung der Blumen geschiehet auf vielerley Weise / durch den Saamen/ durch Einlegen/ durchs Zertheilen und Versetzen / auch durch Einbringung fremder aus andern Gärten/ ja gar aus den Wildnussen/ und Wäldern hergebrachten Gattungen ; weil es einem guten Gärtner übel würde anstehen/ einen Garten/ der voll schöner Blumen gezieret ist/ alles mit gehöriger Wartung wol versehen / wann ihm die Wissenschafft/ wie solche zu vermehren/ ermangeln solte.

Vor allen Dingen muß er auf den Saamen gedencken / darzu die edlesten/ schönsten und vollkommnesten Blumen erwählen/ sie fleissig anbinden und verwahren/ den Saamen wolgezeitig bey trockenem Wetter abnehmen/ säubern/ verwahren/ und auch also aussäen die Prob des gerechten Saamens ist/ wann er im Wasser zu Grunde sinckt/ der am nächsten bey der Erden und am nächsten am Stammen wächst; die andere Vermehrung geschicht durch die Kiel-Brut und Beysätze / wañ man die besten Blumen zeichnet/ und ihre Brut in

Obacht nimmt/ und oben ein Kiel nicht zusetzen wolte/ mag man ihm unten bey der Wurtzen einen subtilen Ritz mit dem Nagel geben/und diesen mit trockenem Erden-Staub bedecken / doch ist dieses an den Haupt-Kielen zu versuchen gefährlich; alle von andern Orten hergebrachte Gewächse/ wann sie sollen gerathen/müssen/wo nicht einen bessern/doch gleichen Grund haben/ als sie vor genossen/damit sie in einem geringern entweder gar nicht blühen/ oder gar verderben.

Also muß ein Gärtner/ nicht allein was er hat/zu erhalten sich befleissen/ sondern auch immer etwas neues zu bekomen sich bemühen/und immerdar/ was schlecht/ gemein und unangenehm ist/ auszumustern / und ihre Stelle mit fremder ungemeiner Zierde zu ersetzen. Also mag er wol / dis ins Werck zu richten/in der Blumen-Zeit/auch andere benachbarte Gärten besichtigen/was ihm mangelt/ gegen Erwiderung anderer Gattungen/ deren er überflüssig hat/ zu begehren / oder wer sich vor dem Betrug/ der unter den Gärtnern nicht unüblich/ besorget/kan man die Blumen in der Blüh mit dem extractorio Tubo ausheben/oder was man nicht aushebē kan / mit einem Papier oder Pergament / mit Faden durchstochen/ eng angebunden/ den Faden auf das Papier verpetschieren / und also zeichnen ; die Blumen/ so man aus den Gebürgen/Wiesen und Wäldern haben will/ muß man vor ihren Stand und Grund wol auskundschafften/ und ihnen/ so viel möglich/ nicht ungleiches Erdreich oder Quartier eingeben.

Was man mit der Wurtzen über Land schicket/ soll man bis auf die Helfft derselben in Hönig einmachen / oder in feuchten Sand/und mit nassem Mies und einem Hadern wol verbinden.

Etliche sind so klug/ (weil die Untreu der Welt groß ist) daß sie die über Land eingemachte Kiel in Papier wickeln/und mit einem Signo bezeichnen/sonst aber keinen Namen darbey setzen / dem guten Freunde aber / dem sie gebühren/ schicken sie den clavem dieser Zeichen absonderlich in einem Brief/ dardurch er sie auseinander erkennen kan. Was Tuberosen sind/mag man allein im Papier / die Anemonien aber in Werck oder Baumwoll / die übrigen in Mies einmachen.

Vom Kielwerck soll absonderlich gehandelt werden; das beste Mittel/ einen Garten in seinem Werth zu erhalten/und zu mehren/ ist der Lust/ den man zu dem Blumenwerck haben soll/ dieser gebiert den Fleiß / und dieser die Bemühung / die Bemühung aber die Erfahrenheit/und die Erfahrenheit/die man dadurch erlangt/ unterhält und ernähret den Lust/daß er nicht abnimmet/ nie verdrossen oder schläffrig wird; sondern/durch einen löblichen Fürwitz angespornet/ je länger je mehr/ den heimlichen verborgenen Wissenschafften der Natur nachstrebet / bis man endlich aus dem gemeinen Pöbel der Unwissenheit sich loß machet / unter die Zahl der berühmten und glücklichen Nachforscher und Erfinder der natürlichen Seltzamkeit kan erhoben werden.

Cap. LIX.

Wie man in die Geschirr pflantzen soll.

In die Garten-Geschirr werden billich nur die besten/zartesten und schönesten Gewächse eingebracht/ damit man sie desto eher von aller sich ereignenden Ungelegenheit des Gewitters entziehen und versichern möge.

Was die Garten-Geschirr anbelangt/ ist schon oben im 54. Capitel genug gehandelt worden/itzt wollen wir allein den Uberrest besehen;Da muß nun ein Gärtner die Art und Grösse des Gewächses / als auch die Weite und Tieffe des Geschirrs betrachten/ wann das Geschirr so weit / daß mehr als ein Stuck hinein kan / muß mans nicht zum Rand/ sondern wenigst drey Finger weit davon / mit untereinander-habenden einer zwerchen Hand breiten Raum/einsetzen.

Zum andern / weil allein diese Stuck in die Geschirr kommen/ die man bey ankommenden Winter in die Einsätze und Gemach bringen muß/ soll ein Gärtner bedencken/ was er für eine Erde jedem nach seiner Art und Anmuth geben solle/ein jedes desto besser zu bewirthen/ und die wenige Erden nicht mit allzuviel Gästen zu beschweren.

Man solle auch / wann schon das Gefäs weitläufftig ist/ nicht leichtlich mehr als einerley Sorten zusammen setzen/damit nicht etwan widerwärtige Eigenschafften das gemeine Auffnehmen und Wachsen verhindern. Was Knollen-Wurtzen oder Zwiebel/als Anemonen/ Ranunculi, das fremde Cyclamen,und die wolriechenden Tazzetten sind / müssen über drey oder vier Finger tief nicht unter die Erde kommen/ und einer zwerchen Hand weit voneinander.

Was andere Gewächse von Welschen Blumen/ Rosmarin. Hyucca gloriosa, und dergleichen sind / ist am füglichsten/ man gebe einem jeden Stock seine Herberge allein/ damit sich die Wurtzen desto besser auszubreiten und zuzusetzen Platz haben.

Die Wartung mit Begiessen / Beschneiden / Jetten/und Umsetzen/ muß allerdings/ wie im Land/in acht genommen seyn/allein daß hier mehr Fleiß zu brauchen/ weil die Natur/ in so weniger Erden/ wenig / ohne des Gärtners Bemühung verrichten kan.

Alles was man in die Geschirr von Knoll und Zwiebelwerck einsetzet/ soll nicht alsobald an die Sonne gebracht/sonderlich wanns einen warmen Herbst hat/sondern eine Zeitlang an einem sandichten/ doch lüfftigen Ort verbleiben/sinds aber Wurtzen/ so muß man sie so lang im Schatten lassen/bis sie anfangen herfür zu keimen/alsdenn mögen sie erst der Sonnen nach und nach vertrauet werden.

Wann die Erden oben im Geschirr schimmelt / ists ein Vorbot der Fäulung/ daher das Gewächs auszunehmen/ die Erden hinweg zu thun/und frischen Grund zu geben; auch müssen diese Geschirr/ so wol bey hefftigem Regenwetter oder Winden und andern Ungewitter als auch in den heissesten Tagen und Sonnenstrahlen entzogen und untergesetzt werden.

Cap. LX.
Vom Kielwerck insgemein.

HErr Vincenzo Tanara sagt in seinem 4. Buch/ daß/ als Mantua 1630. von der Käys. Armee belägert/ und hernach den 18 Julii eingenommen worden/ daß die Teutschen Landsknechte in währender Belägerung in den Gärten alle Kiel/ die sie nur finden können/ auch von den theuresten und raresten Blumen ausgegraben und gegessen haben.

Alles Kielwerck nun will einen leichten von Sand und gemeinem Koth vermischten/ mehr magern als fetten/ und gantz keinen frisch-gedungten Grund haben/ davon sie gleich angreiffen/ und durch Fäulung verzehret werden; so wollen sie auch keinen naßländischen Boden/ welcher ihnen gleiches Unheil zuziehet; ein abgelegner Garten- oder Krautacker-Grund aber/ der schon ein Jahr oder zwey gebraucht worden/ schlägt ihnen nicht übel an; auch kan man einen Hauffen Wasen zusammen schlagen/ und ein paar Jahr abfaulen lassen/ und mag man ihren Grund wol mit verfaulter loder Erden aus hohlen Bäumen verbessern; daher am besten/ daß das Zwiebelwerck ihre besondere Bettlein habe/ und unter andere Gewächse/ die der Dung benöthigt sind/ nicht vermischt werde.

Durch den Saamen mag das Kielwerck auch vermehret werden/ kommen aber die Tulipen-Blühe vom Saamen erst im sechsten oder siebenden/ die Käysers-Cronen und Türckische Bünde erst im achten Jahr/ und noch später. Man nimmt den zeitigen Saamen von weissen Blumen/ und hebt ihn auf biß in den September/ unterdessen richtet man ein Bett von gutem Erdreich zu/ säet darauf im wachsenden Monden seinen Saamen/ jede Art besonders/ und lässet sie auf selbiger Stelle drey Jahr lang unverruckt fortwachsen.

Sie werden auch wol in Trühlein oder Geschirren im Herbst gesäet/ da man den zarten Saamen vor dem Frost in Zimmern bequemlicher beobachten kan.

Hernach nimmt man sie wieder aus/ setzet sie in ein anders grössers wohl-zugerichtetes Bett etwas weiter voneinander/ sonderlich was groß ist/ und lässet sie noch drey Jahr also wachsen: also (wie Herr D. Elßholtz aus Johann Royern setzt) hat der Saame von schneeweissen Tulipen/ als er das erstemal geblühet/ gantz wunderlicher unterschiedener und schöner Farben von sich gegeben.

Und obwol die andern Zwiebel-Gewächse durch den Saamen weniger als die Tulipen sich ändern/ so ist dennoch darunter ein mercklicher Unterschied zu spühren; also pflegt das an sich selbst rothe Martagon Pomponii, aus dem Saamen gelbe/ Ziegelfarbe/ und Zinoberrothe Blumen zu geben; die Iris bulbosa aber schneeweisse/ gantz gelbe/ blau und gelbe/ weiß und blaue/ blaugelbe und weisse. Die Hyacinthen insgemein verändern sich sehr/ insonderheit Hyacinthus moscatus, gibt aus einerley Saamen weisse/ gelbe/ Purpur- und Silberfarbe Blumen; die Narcissen geben auch Veränderungen/ aber nicht so sehr; der gelbe Crocus Vernus bringt Goldgelbe/ gelbe mit braunen Striemen; der Schneeweisse bringt Violbraune/ blaue und gestriemte Blumen; aus wessen Fritillari-Saamen wachsen mehrentheils weisse/ aber auch gelbe/ rothpurpurbraune mit weissen Puncten/ und Rauchfärbige; aus andern kommen dunckelpurpur/ liechtpurpur/ und viel Blumen auf einem Stengel.

Die schuppichten Zwiebeln/ als weisse Lilien/ Martagon, und dergleichen/ weil sie keine Jungen leichtlich zusetzen/ werden nur/ wie sie sich selbst theilen/ voneinander gerissen/ doch daß (wie Herr Viescher in seinem Blumen-Garten vermeldet) bey jedem/ was abgerissen wird/ obenauf/ der von Blätlein zusammgefügte Spitz/ oder Werfel/ daraus der Stängel wächset/ gantz verbleibe; wann man auch (spricht er) die Blätlein gantz voneinander theilet/ und in die Erden jedes besonder legt/ so bekommt ein jedes seine absonderliche Wurtzel/ und wächset mitler Weil zu einem gantzen Zwiebel.

Das gemeine Kielwerck wird im andern und dritten Jahr/ was aber edle schöne Blumen sind/ Jährlich ausgenommen/ so bald im Sommer das Gras oder Kraut davon gelb worden/ und sich der Safft in den Kiel gezogen hat.

Die beste Weise/ die Kiel auszunehmen/ ist/ an einem Ende des Bettleins einen Schuh hinauswärts/ mit einem stumpffen Eysen oder Schauffel/ und mehr mit der Hand den Anfang machen/ vier oder fünff Finger tieffer/ als die Kiel ligen/ einen Graben machen/ denn kan man die andere Erden nach und nach gemählich wegthun/ und die in Ordnung liegenden Kiel ohne Schaden gleich unterminiren/ und also bequemlich ausnehmen.

Also wird nun das meiste Kielwerck meistens um Jacobi/ theils früher/ theils später/ nachdem die Jahres-Witterung ist/ ausgenommen; diese werden hernach auf einen saubern Boden/ oder in ein Gemach/ auf Tische oder gelegte Bretter säuberlich und nicht dick aufeinander hingelegt/ voneinander gebreitet/ und also acht Tag/ biß sie wohl trocken worden/ ligen gelassen/ alsdann wird alles Koth/ die unsaubern Schelffen und Wurtzen hinweg genommen/ und die alten von den kleinen subtil entledigt und abgesondert; auch etwann ein edler Kiel im Ausnehmen/ aus Ubersehen/ mit dem Eysen wäre verletzt worden/ muß man sobald gebrannten Laimen/ klein zerstossen/ solchen in die Wunden streuen/ so werden sie wieder heilen/ auch muß man bey und nach der Ausnahm die Erden fleissig durchsuchen/ ja wol gar die Erden reuttern oder sieben lassen/ damit von den edlen raren Kielen nichts zuruck bleibe.

Wann man sie/ nachdem sie trocken worden/ ausputzet/ werden die alten Hauptkiel besonders/ die mittelmässigen auch besonders/ und die kleine Brut absonderlich auf ein kühles temperirtes Ort gebracht/ daß sie einander nicht anrühren; was gar kleine Brut ist/ muß man von der Mutter nicht absondern/ sondern wieder damit einlegen/ und biß auf nächstes Jahr sich ergrössern lassen.

Die Kiel/ die gar nicht zusetzen wollen/ und man wegen ihrer rarität gern eine Art davon hätte/ kan man unten an ein paar Orten/ wann man sie setzt/ subtil aufritzen/

ritzen/ so sollen sie das eingehende Jahr gewiß Beysätze bekommen. Mit dem Einlegen der Tulipen/ so im September geschiehet / hab ich am besten befunden / wann ich die Erden einer Hand breit tief aus dem Bettlein erstlich heraus schlagen/ hernach die darinn verbliebene Erden mit blossen Füssen ein wenig eintretten u. mit Brettern vergleichen lassen / nachmals hab ich die Tulippen ungefehr vier Finger weit in der Ordnung eingesetzt/ gar ein wenig mit dem untern breiten Theil / in die Erden etwan eines halben Fingers tief (da vorher mit dem Daumen oder einem Holtz eine Höhlung gemacht worden) drucken lassen/ daß die Spitzen allzeit übersich und aufrecht gestanden. Wann sie alle darinnen gewesen/ hab ich die heraus gefaste Erden wieder gemach mit den Händen darüber zettlen lassen / biß sie gar verdeckt und die Erden vier Finger hoch darüber gewesen; also sind sie alle in gleiche Tieffen zu ligen kommen; die alten hab ich im wachsenden / und die jungen im abnehmenden Monden / zu besserer Wachsung der Kielen / an einem schönen trockenen Tage legen lassen.

Was aber von Kielwerck unten lange Zasern und Wurtzen hat / die muß man ihn bey dem Ausnehmen lassen/ als weisse Lilien und Türckische Bünd/ und theils Hyacinthen / und werden erst / wann man sie wider einsetzet/ gestutzt mit einem scharffen Messer / damit sie den Safft besser an sich ziehen können.

Wann man bey einem Gärtner / dem man nicht trauen darf/ schöne Blumen siehet/ soll man (nach P. Timothei von Roll Lehre) die Blumen samt den Kiel ausnehmen/ in seine Wohnung bringen / und einen jeden Stengel oben auf / gerad unter Blumen / mit zweyen Fingern drucken / also daß der Stengel etwas welck wird/ darnach jede Blum samt dem Stengel und Zwiebel in seinem Gemach aufhäncken/ daß die Blumen gegen den Boden und die Wurtzen übersich sehe/ so ziehet die Wurtzen oder Zwiebel allgemach die Krafft aus dem Stengel/ und schadet ihr gantz nicht/ kan auch auf solche Weise/ fünff oder sechs Monat/ ja viel länger/ gut und frisch erhalten werden. Doch soll das Gemach etwas Lufft haben Hæc ille.

Das gehet an / wo man sie nicht weit zu bringen hat; wo man sie aber weit über Land führt / hab ichs also gemacht und bewährt befunden / habe die Tulipanen-Kiel sammt den Blumen ausnehmen / und in zwey oder drey weite Geschirr von sandichter Erden dick zusammen setzen lassen / und also zu Wasser über die 18. Meil von Wien auf mein Gut mit mir genommen; hernach so bald das Kraut eingezogen und gedörrt ist / hab ichs heraus genommen / getrocknet / gesäubert und fast ins dritte Monat / biß zur rechten Einlegzeit/ also ligen lassen / sind sie alle davon kommen / und haben gleich künfftigen Frühling geblühet / ausser daß die Blumen das erste Jahr etwas kleiner gewesen/ die doch hernach stattlich zugenommen/ und so wol an Grösse der Blumen/ als Menge der Zusätze sich vermehret haben.

Es sagt obenangezogner P. Timothus/ man könne auch einen Blum-tragenden Tulipanen-Kiel aus- und ohne Schaden (biß es Zeit ist / ihn im Garten einzulegen) in einen Keller / in frischen/ jedoch trockenen Sand eingraben/ und also aufbehalten.

Was man vom Kielwerck über Land schicken will/ das soll man erstlich in Mies/ darnach in Papier / darauf ihre Gattung geschrieben/ einwickeln/ in eine Kisten einmachen / und mit gewichsten Tuch vor der Nässe wol bewahren / mit Bindfäden umwinden/ und verpetschiren. Anemonen und Ranunculen kan man in Baumwoll / was aber Wurtzen sind / in Mies mit Hönig befeuchtet einmachen ; bleiben sie aber nur acht Tage unterwegens/ so ist ein feuchter Mies schon gut genug.

Das kleine Zwiebelwerck / als Jonquillen / Frittillarien, und dergleichen / mag man/ wann sie abgetrocknet sind/ in ein Papier einwickeln / und in Schachteln verwahren.

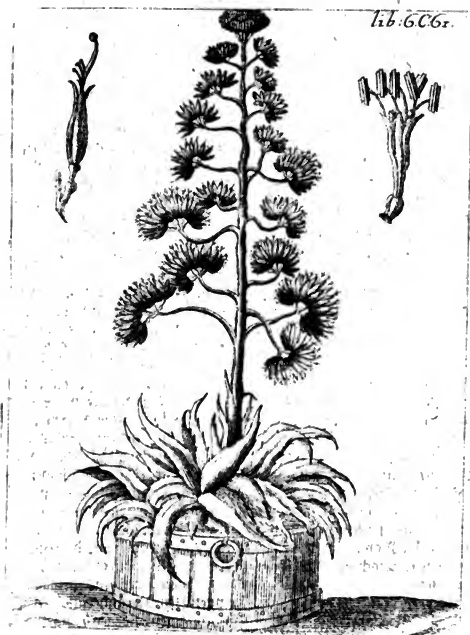
Einen Blumenstock aber über Land zu schicken / bindet man den in mit Hönig angefeuchten Mies gantz ein/ so bleibt er lang gut / und verdirbt nicht/ wann man ihn gleich weit führen muß.

Im Setzen muß man sich hüten / das Zwiebelwerck mit den Fingern grob zu trücken. Was die Wartung der Special-Gattungen der Kielen / und Knoll-Gewächse betrifft / davon soll hernach bey jedem gedacht werden.

D. Petrus Lauremberg in seiner Horticulturâ lib. 3. c. 19. fol. 108. sagt also: Er wolle dem curiosen Garten-Liebhaber eine geheime Kunst/ dardurch er aus einer einfachen Tulippa, Kaysers-kron und dreyerley Art/ gedoppelte und vielfache machen kan / nicht verschweigen / er soll nehmlich zweyerley Kiel also von einander schneiden/ damit der Kern oder das Marck an keinem zu sehr beschädigt seye/ diese beede soll er wieder zusammen fügen/ und mit einem Faden also zusammen binden/ daß es wie anderthalb Kiel daraus zusammen wachse / und leg es also (kan nicht schaden / wann es mit Peltzwax an den Zusammenfügungen gleich zugestrichen sey) in einen tauglichen Grunde/ so werde der daraus entstehende Kiel einen gleichsam zwiefach zusammgewachsenen breiten Stengel/ und die Blumen noch so viel Blätter bekommen ; durch diesen Vortheil kriegen die Tosay doppelte und drey und mehrfache Blätter / also kan man vielerley Veränderungen und Seltzamkeiten in allerley Blumen zuwegen bringen.

Wer von Tulippen/ Fritillarien , und Thausai den Saamen säen will/ muß es thun im Herbst oder Weinmonat / dann ob sie gleich in etlichen Jahren nicht tragen/ bringen sie doch vielmals seltzame Sorten und Raritäten. Man säet sie in ein Geschirr voll guter Erden/ eines halben Fingersbreit unter die Erden / und nicht tieffer / wann es gefrieren will/ setzt mans in einen Keller/ oder in einen warmen Saal ; wann sich im Hornung der Saame nicht erzeigt / da ein warmer Tag ist/ legt man eine Hand voll schwer darauf / so wird der Saame bald aufgehen/ wie ein Schnittlauch ; diß Geschirr muß alle Nacht eingesetzt werden / biß alle Reiffen vorbey sind ; im ersten Sommer werden sie nicht grösser als eine Erbse / welche im Ausgang Septembris auszunehmen/ und in ein Gartenbett etwann eine Hand breit von einander zu setzen/ doch nicht tieff / und / dem Sommer über/ muß man sie fleissig jetten/ und kein Unkraut lassen überhand nehmen.

Blumen und andere Garten-Gewächse/ so Winters-über eingetragen werden; als



Cap. XLI.

Aloë und Amomum Plinii.

FOlgende Gewächse müssen alle / den Winter-über beygesetzt werden; wann und was Gestalt aber/ kan in diesem Buch im 18. und 41. apitel nach Genügen ersehen werden; daher wollen r itzt allein zu den Gewächsen selbst schreiten / und tlich vernehmen von der

Aloë, die zweyerley Gattung ist/ als erstlich die aus ndia/ Arabia und Asia in Portugall/ und von dannen Italia und zu uns kommet/ daher auch Portugesische loe genennet wird / die andere Aloe aus America; e erste hat Blätter / wie die grossen Meer-Zwiebeln/ ein feister/ ein wenig breit/ rund/ unten offen/ und/ wie urantes schreibt / beederseits etwas weit von einander it kurtzen Stacheln versehen/ die Blühe ist weiß/ und r Saame oder die Frucht der Asphodil-Wurtzen nlich.

Der Holländische Gärtner schreibt / sie blühe gelb/ fast wie die Canna Indica, geschehe aber selten; die andere Aloë hat eine Blühe mit einem stachlichten Stengel/ länglicht wie die Mayblümlein/ aber viel länger und grösser geformet/ beede stellt das Eychstättische Blumen-Buch mit sammt der Blühe für.

Anno 1552. hat eine Aloë zu klein Glogau in Schlesien in Herrn Grafen von Oppersdorff; und Anno 1663. in Meissen geblühet/ sind aber gleich darauf verdorben/ wie in den Miscellaneis Curiosis Anno 1670. Observ. 90. & 91. zu sehen ist.

Anno 1681. hat im Fürstlichen Garten zu Stuttgart eine Aloe geblühet / die Blühe ist weiß oder grüngelblicht/ sich in etliche unten gantz Becherformige und oben nach und nach spitzige Blätter von einander theilend/

lend/ in welchen lange Härlein / auf den oben/wie gelbe Würmlein in der Mitten angehäfftet hangen / die Blumen stehen auf einem Oliven- oder Eychel-förmigen Scapo, aber noch einmal so lang/ darinn ein kleiner weißgraulichter Saame / in unterschiedenen Fächlein nach der Läng abgetheilet zu ligen pfleget/in solchen grünen Scapis ist der Saame gantz weiß/und breitlich auf-einander gedruckt/wird aber in diesen Ländern nicht zeitig/ist/wie gesagt/ in langlechte Fächlein/eingehüllt und verborgen/die äussere Schaalen ist erstlich grün / wird hernach gelblicht/und letztlich braun/ darinn der Saame ligt/die gantze Höhe dieser Aloe ist 23. Werckschuhe/ und die gantze Dicke unten am Stiel 2. Werckschuhe in die Runden/ die Aeste sind an der Zahl 33 gewesen / die ersten Aeste hat jeder 220. Blumen und miteinander 3000. und etlich und viertzig Blumen gehabt/ die Blumen waren grüngelb/ und kriegten hernach Schoten / darinn lag der Saame/ kam aber zu keiner Zeitigung. Die Höhe von der Erden an/ bis an das Ort/ wo die Aeste anfiengen/ war 8. Schuhe hoch.

Es hat ein vornehmer Fürstlicher Gärtner vermeldet/ wann ein Aloe blühet/ so verderbe sie das folgende Jahr darauf; der Geruch davon sey zwar nicht lieblich/ aber doch habe die Blum etwas süsses in sich/ das die Bienen und Wespen häuffig heraus saugen; aus den Blättern wird Leinwath und Tuch gewircket von denen Fasen/ die heraus kommen ; sie wird gern im steinechten Grund gepflantzet / aber doch muß etwas fettes darunter seyn ; die Blumen kommen nicht zugleich in die Blühe / sondern erstlich nur an den ersten zwey oder drey Aesten / wann diese verblühet haben/so kommen andere. Diese Stuttgartische hat Anno 1681. im Augusto die erste Blühe bekommen / und hat geblühet bis in den Monden Octobris/wie Johann Krüger/ Fürstlicher Pomerantzen-Gärtner in Stuttgart/ berichtet hat. Dieser Fürstlicher Gärtner meldet auch dabey/ man müsse dieses Gewächse im Winter innen halten/ aber nicht begiessen/ sondern wärmer halten/als sonst kein Gewächse.

Ist eines bittern Geschmacks/ die Blätter sind voll Safftes / daraus die Alocpatica gemacht wird / diese nimmt man des Winters aus den Töpffen/ darinn sie den Sommer über allein unterhalten wird / und umwindet die Wurtzen mit einem wollenen mit Oel eingefeuchten Hadern/ und hängets in eine warme Stuben gemach an einem Balcken / daß die Wurtzen obenauf hange/dann verliert sie zwar ihre Farb 3. Wochen lang/ erholt sich aber und erfrischt sich nachdem wiederum. Oder man beschliesst die Wurtzen mit Laim/ der mit Oel durchknetten ist/ und hängts also auf. Im Majo muß mans zeitlich wieder in rogle sandichte Erden einsetzen. Sie ist bey uns nicht so bitter / als in Orient / dahero auch besorglich / der Safft nicht daraus kan præparirt werden. Wird vermehret durch die Beyschösse.

Die grosse Americanische Aloe ist viel ein grössers Gewächs/hat scharffe harte Stacheln an den Blättern/ mitten unter den Blättern hat es/an statt der Wurtzel/ einen dicken und hohen Stengel/mit etlichen Beywurtzen/ so neben austreiben/ davon abgeschnitten und versetzt werden können ; ist dauerhafftig und währet lang / wo sie rechte Wartung hat/ wird erstlich in Töpfen/hernach in grössern höltzernen Kübeln gehalten / will im Winter keinen Keller/auch keine Wässerung leiden/soll nur allzeit im dritten Jahr in ein frisches Erdreich versetzt seyn. Vermehret sich durch Beyschösse/ die muß man ihr zeitlich nehmen / sonst verdirbt sie/ des Winters muß man sie in eine warme Stuben stellen/ und gantz trocken halten. Wann sie blühet(welches aber in Europa selten geschicht) treibt sie so schnell / und dringt mit solcher Gewalt übersich / daß sie in wenig Tagen etliche Elen hoch wird. Deswegen sie in einem Wasserhaus leichter zur Blühe zu bewegen.

Herr Elßholtz setzt etliche Exempel / wie die Aloes an unterschiedenen Orten geblüht hat / als in seinem andern Buch Cap. 3. §. 4. zu lesen/ und ist nachdencklich/ was der Niderländische Königliche Gärtner fol. 177. schreibet/ daß in der Aloe-Blühe eine Feuchtigkeit sich finde / kläter als Wein/ und süsser als Hönig; und ob schon die Blum abwärts hänget/ dennoch nicht abfällt/ bis man sie kräfftiglich erschüttert; aus den Aloe-Blättern werden Fasern gezogen/ daraus man spinnen/ und Seil / Gürtel und Hembder machen kan.

Wann sie faulen will/(sagt der Holländische Gärtner) soll man einen Sand in einen Topff gantz heiß machen / selbigen auf die Fäule legen/ und mit einem Werck verbinden/ so hört die Fäulung auf/ und kommet nicht weiter.

Durantes schreibt / der aus denen auf einer Kohlen geröfteten Blättern gepresste Safft / heile alle Geschwer und Wunden. Der Safft von den obersten Sprößlein mit Wermuth - Safft vermischt/ wird für die Vipern und Schlangen-Biß ausserhalb gebraucht. Von der Alocpatica Nutzen / besehet die Kräuter- und Artzney-Bücher.

Amomum Plinii , welches eine Art der Nachtschatten ist/ und Solanum fruticosum genennet wird/ hat nicht viel schönes an sich/ als die gelbrothen Aepfeln / die sie / in der Grösse einer Kirschen / gegen dem Herbst tragen. Es kan durch den Saamen/ noch geschwinder aber durch Zerreissung der Stöcke/ mit samt der Wurtzel vermehret werden; denn es gerne wachset/ und leichtlich bekleibet/ wird auch Strychnodendrum, und von den Spaniern Guyndas de las Indias genennet.

Cap. LXII.

Von den Anemonen, Argemonen/ und Aralisi.

Die Anemonen sind wegen der Farbe / Dicke und Form der Blätter so unterschiedlich/daß etliche auf sechzigerley und mehr Gattungen gezehlt haben. Herr Peter Gabriel aber/ Fürstl. Würtenbergischer Garten-Inspector, in seinem allgemeinen Gärtner/ über siebenzig mit ihren Namen und Farben aufgezeichnet hat.

Die Alten so vor 50. oder 60. Jahren gelebt/ haben deren so vielerley Arten noch nicht gewust. Emanuel Schwertius erzehlt in seinem Anno 1612. ausgangenen

Blumen-Buch/ mehr nicht als etlich und 30. Sorten. Was unter den Anemonen und Argemonen für ein Unterscheid/ wissen die wenigsten/ und bestehet mehr im Wahne/ als in der That selbst.

Wie die unterschiedlichen Farben aus dem Unterschied der Wurtzen zu erkennen/ besihe P. Ferrarium lib. 2. c. 6. Wie auch an dem Kraut/ eben daselbst/ so ich aber/ Weitläuffigkeit zu fliehen/ nicht anziehen wollen/ die mit den breiten Blättern unten und oben schmal sind/ werden von etlichen Gärtnern Argemonen genennt; von diesen/ welche dick sind/ wird der Saame/ wie auch von den dünnen Anemonen für den besten gehalten/ weil sie die schönsten Blumen bringen sollen. Sie wollen einen linden sandichten Grund/ daß man nemlich Acker-Erden und Bach-Sand zusammen vermenge.

P. Mandirola will/ man soll erstlich in das Geschirr/ darein man sie legen will/ gute grobe starcke und feuchte/ durch ein weit Sieb hindurch gelauffene Erden schütten/ darauf zwey Finger breit/ magere/ durch ein enges Sieb gebeutelte Erden / und darauf die Wurtzen einlegen/ daß die Augen übersich stehen/ welche so bald mit gleichmässiger magerer Erden zween zwerch-Finger breit bedeckt/ und endlich wieder zween Finger breit mit der ersten starcken Erden überdeckt werden sollen.

P. Timotheus von Roll erfordert die aus den hohen Weiden oder Feldern genommene Erden/ die man mit einem Grunde vermischen solle/ so von Regen hin und wieder geschwemmet/ in den Feldern zusammgeführet wird/ daß man das beste und leuchteste davon nehme/ so werden sie schöner und grösser als sonst blühen. Man legt die Wurtzen drey Tag vor dem Vollmond einer zwerchen Hand breit voneinander und vier Finger tieff/ also daß die Augen/ die auskeimen/ übersich gewandt sind. Will mans aber gar in gute Erden setzen/ mag man in ein Geschirr guten abgelegenen schon zur Erden verwandelten Mist bringen/ den Platz aber/ wo die Anemoni ligen/ unten und oben mit magerer Erden beschütten/ damit sie weniger faulen/ und oben wieder mit guter Erden ein paar Finger tieff bedecken; das gar kleine Wurtzen sind/ kan man näher zusamm/ und etwas feuchter in die Erden thun/ sie müssen selten und nur gar wenig begossen werden/ sie faulen sonst. Die junge Nebenschößlinge/ wann sie treiben/ werden im Wiederpflantzen etwas zur Seiten und nicht gerad übersich gelegt. Was anbrüchig und verwundet/ muß man die verletzte Seiten gegen dem Geschirr kehren/ damit sie weniger Feuchtigkeit dorther empfinden: was gar zu viel Kraut treibt und nicht blühen will/ dem muß man die übrigen Aeuglein abnehmen/ und sie desto später versetzen.

Wann sie nun Knöpffe aufsetzen/ soll man die übrigen mit einem scharffen Beißzänglein abzwicken/ so werden die Bleibenden desto vollkommener; was zur Unzeit oder unförmlich aufsetzet/ soll man gleich an der Erden abschneiden/ dardurch sich die Wurtzen wieder erholet. Die Wurtzen so ungern aufsetzen/ soll man drey Tage vor dem Vollmond/ die aber lieber tragen/ drey Tag hernach einlegen/ sie wollen ein offenes sonnichtes Ort/ sonderlich wann man sie in Bettlein einlegt. Man kan sie vom Januario an/ den gantzen Sommer und Frühling durch einlegen/ so werden sie allwege im dritten Monat nach der Einlegung blühen / und hat man desto länger-währende Blumen.

Der Holländische Gärtner will/ man solle sie/ ehe man sie setzt / eine Stund oder zwo vorher im Wasser weichen/ und hernach mit einem Federmesser subtil von aller Fäulung aussäubern/ und alsdann setzen.

P. Ferrarius setzt / es sey durch lange Erfahrenheit zu wissen/ daß/ wann der Winter feucht/ die Anemone besser in Geschirren; wann er aber trocken/ lieber in den Bettlein gerathen. Die in die Bettlein eingelegte/ bedörffen keinen so guten Grund / als die in Geschirren / gemeine Gras-Erden ist schon tauglich. Wann sie / nach vollbrachter Blühe/ mit bleichen/ gelben/ oder gar abfallenden Blättern erscheinen / muß man nicht lang mehr warten/ sondern die Wurtzen ausnehmen/ im Schatten trocknen/ alles anbrüchig / hohle und verfaulte bis auf das frische wegschneiden / sie vom Koth und allen kleinen Wurtzen säubern / auf einen Tisch oder eine Schachtel legen/ so werden sie einschrumpffen/ und wie Holtz oder Horn erharten/ schadet ihnen aber nichts/ und mögen etliche Monat also bleiben/ zur Abtrockung sind 6. Wochen genug/ hernach mag mans im trockenen Sand in einen Topff legen / und in eine trockene Kammer stellen so lang / bis man sie wieder einlegen will.

Die beste Vermehrung geschiehet / wann man die Wurtzen in zimliche grosse Stück theilet/ und wie oben gemeldt/ einlegt / so bringen sie noch dasselbige Jahr ihre Blumen/ wird aber die Wurtzen gar klein zertheilet/ so blühen sie sehr langsam.

In warmen/ und zwischen Gebäuen eingeschlossenen Gärten/ wo aber die Sonne frey einstrahlen mag/ und bey gelindem Wetter/ mag man sie wol im Feld lassen/ doch ist nicht allzeit zu trauen/ und soll man allzeit die Helffte der besten und edlesten in Geschirren erhalten/ welches sicherer ist. Die zertheilten Wurtzen ändern auch offt die Farben.

Die Blumen soll man nicht mit den Nägeln / sondern mit einer Scheer abschneiden/ damit die Wurtzen nicht bewogen/ die übrigen Knöpffe verderbe; den ausgehebten soll man die Jungen alsobald nehmen/ ehe sie erharten.

Will man sie in diesen Landen von dem Saamen zügeln/ muß er aus Italia gebracht werden/ weil er bey uns nicht recht zeitigt.

Der Saame ist in einer Wolle eingewickelt/ länglicht und flach/ einer röthlichten Farbe/ wird/ so bald er sich auffthut/ leichtlich von den Winden hinweg geführet/ daher acht darauf zu geben.

Der Saame soll zur Mittags-Zeit abgenommen werden; der beste Saamen kommt von den dicken Anemonen oder Argemonen mit den breiten Blättern oder von den einfachen mit den schmalen/ weil sie wunder-seltzame schöne und allerhand Farben rare Blumen bringen/ wird im Augusto oder September im wachsenden Monden angebauet/ oder drey Tage vor dem Vollmonden in Geschirr mit guter kleiner Erden angefüllt; den Saamen mag man mit kleiner Erden vermengen/ und gar dünn säen/ auch eines Messer rucken tieff wiederum mit guter Erden bedecken/ man besprengt sie gar lind mit ein wenig Wasser/ und setzt sie des Morgens zwo oder drey Stunden an der Sonnen/ und das thut man bis sie aufgehen/ und spritzt sie

biß

biß dahin offt / aber gar ein wenig / das muß währen / biß sie drey Blätlein erlangen / darauf bedeckt man sie abermal eines Zwerch-Fingers hoch mit guter gesiebter Erden/ und lässet sie an der Sonne stehen/ des Winters stellt man sie an den warmesten und der Sonnen am besten unterworffenen Platz / oder stellet sie sonst in Verwahrung / daß ihnen der Frost nicht schaden möge/ so bald aber die Blätter verwelckt sind / müssen sie so wol von der Sonnen als Regen versichert seyn. Nach dem Monat September werden alle kleine Wurtzen ausgehoben / und die grösten in sonderbare Geschirr/ die kleinen aber in die vorigen wieder eingelegt/ biß man aus der Blühe erkennet / welche gut oder verwerfflich sind.

Herr Johann Georg Schielen / in seinem practicirten Blumen-Garten fol. 178. lehrt / man soll im Vollmond im Julio / Augusto / oder auch spätter / den allerbesten Grund nehmen / ein Tröglein damit halb voll anfüllen / und den Saamen herum darauf streuen/ darnach durch ein Sieb Erden drauf reutern / doch nur so dick / daß er bedeckt wird / man muß das Erdreich nicht eindrucken / sonst erstickt der Saame / aber begiessen mag mans wol / doch gar sacht. Wann der Saame angehet / mag man auf vorige Weise mehr Grund darauf streuen ; so sie drey Blätlein haben / mag man zum drittenmal frischen Grund darauf streuen so hoch / daß die Wurtzen eines Fingers hoch bedeckt sey. Im October ohngefehr / kan und soll man die geschobene Wurtzen heraus nehmen / sonst würden sie verbrennen ; die Grössern kan man weiter voneinander in andere Geschirr / die Kleinern aber etwas nähers zusammen setzen.

Wann sie blühen / mag man die schönesten behalten / und die schlechten wegthun / also wird man zu schönen Raritäten durch den Saamen kommen. Ihre Blumen müssen im Vollmond aufgegangen, im Vollmond der Saamen geschoben/ abgebrochen / und auch gesäet werden.

Viel legen die Anemonen / wie oben vermeldet / etliche Monat nacheinander ein/ dieser Blumen desto länger zu geniessen ; P. Ferrarius aber vermeynt / es sey (weil alles seine Zeit habe) nicht wol gethan / und mißrathen diese Blumen mehrentheils / wann sie nur viel Blätter / und wenig oder gar keine Blumen bringen/ wie die Pfersichblühe-färbigen und weißlichten gern pflegen/ muß man die häuffig beysammenstehenden Augen voneinander theilen / und nur eines lassen: die vielfältige Augen verursachen auch / daß offt ein Stock einfache und gefüllte Blumen bringet / so durch dieses castriren zu verhindern.

Die Wurtzen sind also die besten / die nur ein Aug treiben/ und der Saame davon billich aufzuheben. Die Schnitt an der Wurtzen müssen erst austrocknen/ dann sie einen Callum gewinnen / hernach mit Peltzwachs verstrichen seyn.

P. Timotheus ist der Meynung / es sey sicherer / daß man die Knollen der Anemonen nicht zertheile / sondern nur die übrigen Augen wegthue/ und nur eines oder zwey lasse / welche die schönsten scheinen.

Von der Aralisi schreibt P. Mandirola also folgender Gestalt : Dieses Gewächs hat Stengel und Blätter/ beede wollicht / haben eine besondere Farbe / so sich auf weißgrün ziehet/ an den Gipffeln des Stengels kommen die Blumen herfür/ wie eine Trauben gestaltet/ welche/ wie so viel Löcklein/ weißgelb aussehen. Und weilen sich die Blumen/ ob sie schon abgeschnitten / dennoch lange Zeit in ihrer Farb erhalten / darum wird solche Blume flos perpetuus genennet. Wollen einen sonnichten Ort und gute Garten-Erden haben/ auch zu rechter Zeit/ bey dürrem Wetter / begossen seyn.

Cap. LXIII.

Die Welsche Bärenklau / Campanula Americana, Canna Indica, Cardinal Blume.

Welsche Bärenklau/ Acanthus Sativus, Branca Ursina Italica, hat eine lange röthlichte glatte Wurtzen / mit kleinen Nebenwurtzen / der Stengel ist Fingers dick / und wird auf die anderthalb oder wol gar auf zwo Elen hoch/ mit zerkerbten tieff eingeschnittenen / schwartzgrünen / fetten und stachlichten Blättern/ zu oberst hat er kleine Blätlein/ zwischen welchen kleine stachlichte Hülsen sind/ auf die weisse Blumen und endlich ein länglichter gelber Saame folget/ in Ovalform ; das gantze Gewächs ist neben der grünen Farb mit etwas röthlicht untermischt / treibt seinen langen Stengel im May / und die schöne weisse Blumen im Junio und Julio / hat gern steinichten und feuchten Grund ; das gantze Gewächs hat einen zähen Safft/ daraus etliche ein Gummi zurichten / so dem Tragacantho nicht ungleich ist/ ist warm und feucht im andern Grad ; die Blätter verdauen/ zeitigen und lindern ; die Wurtzen aber trocknet / vertheilet / macht dünn / ist den Schwindsichtigen / Gebrochen und Krämpfigten sehr bequem. Man versetzt sie im Mertzen / vermehret sich durch die Beyschösse / auch durch den Saamen / wird in die Geschirr gepflantzt.

Campanula Americana, Herr Elßholtz nennts Milchglöcklein oder Trachelium Americanum flore Albo, ist unlängst aus West-Indien hergebracht worden; die Blume ist schön weiß und Glockenförmig / wird durch Zertheilung der Wurtzen vermehrt.

Canna Indica, Indianische Rohr / ist von zweyerley Sorten / eine mit gelben / gedüpfelten / und die andere mit schönen Minio rothen Lilien/ oder Asphodil-formigen Blumen / hat grosse Blätter wie der Tabac / aber glätter und leichtgrüner / und treibt einen hohen Grasgrünen Rohrmässigen Stengel zwischen den Blättern herfür / bißweilen auch zween oder mehr / die sind mit Gewerben und Gleichen unterschieden/ und haben rings um sich ihre Blätter / nach der Blühe folgen rauhe und länglicht-runde Häubtlein / in welchen ein schwartzer runder steinharter Saame ligt/ in der Grösse und Gestalt einer Erbsen.

Will man ihn anbauen / muß er vorher wol acht

Tag in einem Wasser / darinn Schaaf-Dung zertrieben / eingeweicht / und Fingers tieff ins Mistbett gesetzt / auch offt begossen werden. Wann er Fingers hoch aufwächset / versetz man sie aus dem Mistbett in ein Geschirr / die Erden mit Schaaf-Mist gemengt / stellt sie an die Sonne / und wässert sie bey trockenem Wetter alle Tag ziemlich starck / so blühen sie offt noch dasselbe Jahr / wo nicht / setzt man sie den Winter bey / Anfangs stösst diese Wurtzen nur einen Stiel heraus / nachgehends mehr und mehr / in der Erden aber setzt sie viel Knotten an / durch welcher Zerreissung ihre Vermehrung folget.

Ist erstlich aus West-Indien in Hispanien / von dannen aber zu uns kommen / und ist nunmehr fast gemein; werden von den Nebenschössen / aber selten / und mehr von den Saamen / den man zuvor lang einweichen muß / fortgepflantzt.

Der Holländische Gärtner sagt / es müsse diß Gewächs des Winters gantz trocken in der Stuben gehalten werden / oder man lege sie im trockenen Sand bey dem Ofen / so zwar wider aller Rohr und Cannen Natur (die mehr feuchtes und kühles / als dürres und trockenes lieben) lauffen scheinet / und halte ich darfür / ob sie schon den Winter über in warmen Stuben bleiben / und nicht begossen werden / sollen sie doch nahe bey den Fenstern stehen / damit sie etwas Lufft haben mögen.

Wann man sie säet / sollen sie zwar desselben Jahrs blühen / aber keinen reiffen Saamen geben. Im Frühling schneidet man die alte Stengel weg / so treibt sie wieder frisch aus.

Das Kraut / schreibt Durantes, macht den Eingang der Fisteln weit / derowegen man die Blätter anfeuchtet / nachmals biß sie wiederum trocken worden / mit einem Faden bindet / und endlich in die Fisteln hinein zu schieben pflegt / so geschwellen sie auf / und machen damit den Eingang weit. Die Wurtzel hat die besondere Art / daß sie nähret / deßwegen man sie zu kauen / den Safft hinab zu schlucken / und das übrige auszuspeyen pflegt. Die Aschen dieses Gewächses heilet die um sich fressende Geschwär / und sonderlich die im Munde / zu. Die Blätter in einem mit Wasser vermischten Essig / oder einem Wein eingeweicht / heilen die frischen Geschwäre.

Wann man die Körner anbauen will / muß man sie ein wenig auf-feilen / doch daß der Keim unverletzt bleibe / in ein Wasser mit Saliter oder Sauerteig und Schaaf-Mist einweichen / biß sie anfangen zu geschwellen / hernach in ein weites Geschirr / das ziemlich dick sey / einsetzen / stets begiessen / und an die Sonne setzen; was nicht blühet / stellt man in Stuben / und begießts nicht; was aber geblühet hat / schneidet man ab / stellet das Geschirr in die Stuben / und im Frühling nimmt mans aus / dann zertheilt sich die Wurtzen von sich selbst / die man dann / wo ein Schnitt ist / mit Peltzwachs bestreichen / und wieder einlegen kan.

Cardinal-Blumen / Trachelium Americanum, ein nunmehr in vornehmen Gärten bekandtes Gewächs / hat die höchste rothe Farb / daß auch die brennende Lieb oder Lychnis Constantinopolitana dabey Ziegelfarb scheinet / ist darneben so gläntzig / daß sie gleichsam blendet / und kein Mahler in der Welt ihre Farb lebhafft nachahmen kan. Ist ohne Geruch / hat erstlich auf der Erden sich ausbreitende kleine runde Blätlein / denen Maßlieben nicht so gar ungleich / daraus sie endlich den hohen Stengel mit den Blumen treibet. Wann man die Blumen bald abbricht / setzt die Wurtzen desto besser zu / weil sie doch bey uns keinen Saamen bringt.

Sonst bringt sie in Italia und warmen Ländern nach den Blumen kleine Knöpflein / voll rundes schwärtzlichtes Saamens / aber so klein / daß man ihn kaum erkennen mag.

Schnecken und Rauppen sind ihnen gefährlich / wird meistens in Geschirren erhalten / und des Winters in ein warmes lüfftiges Ort gestellt / man hebt sie jährlich / zu Ende des Februarii / aus / und vertheilt sie / damit sie / von der überflüssigen Brut / nicht ersticket werden / lieben Sonn und mittelmässigen Grund / auch gebührliche öfftere Wässerung; je mehr sie versetzt wird / je besser mehrt sie sich / wird zween Finger tieff eingesetzt / biß auf das Kraut / gleich darauf begossen / und an die Sonn gesetzt.

Thut im Schatten kein gut / aber wanns anhebt zu blühen / mag man ihm die Sonn wol etwas entziehen / so dauret die Blühe desto länger.

Man kan sie auch wol im Land erhalten / wann sie nur über Winter bedeckt sind / dann wachsen und tragen sie besser. Wann die Blume vergangen / muß der Stengel einen halben Finger hoch über der Erden abgeschnitten seyn. Die Beysätze mag man im Herbst zeitlich sittsam abnehmen / und weiter versetzen; lassen sich auch wol die Stengel im wachsenden Monden in einen schattichten Ort versetzen / und kriegen Wurtzen / wann man ihnen mit Begiessung wohl wartet.

Cap. LXIV.

Colocasia, Cortusa, Dentellaria, Gnaphalium Americanum.

Colocasia, Egyptische Bohnen / ist eine Art von dem grossen Arum, so in Egypten wächset / hat grosse Blätter und Fingersdicke Stengel / drey oder vier Elen lang / die Blum ist Rosenfarb / noch so groß als die Mahenblühe / die / so sie abfallen / besondere Fach hinterlassen / wie der Bienen-Fladen Wachs; in diesen stehen Bohnen / welche gar weit heraus ligen / die Wurtzel ist knollicht / und grösser als die Rohr-Wurtzel / welche insonderheit Colocasia heisset wächset in Egypten / Asia und Cilicia / in den Lacken und Pfülen; wann man die Bohnen anbauen will / fasset man sie mit feuchten Erdklumpen / und wirfft sie nachmals ins Wasser.

Die Wurtzen wird rohe und gesotten genossen / ist dem Magen gut / und zu allen Durchläuffen und der rothen Ruhr / und bekräfftiget die Natur; sie wird in etlichen Gärten auch gefunden / sie wirfft in der Erden Zasern um sich / aus welchen endlich auch Knollen werden / und aus denselben neue Blätter wachsen / blühen oder tragen aber bey uns nicht / vielleicht darum / weil sie gar zu trocken gehalten werden / wider ihr Anmuthung; über Winter darff man sie in keinen Keller bringen / sondern

in ein warm Zimmer über der Erden/und darff entzwischen nicht begossen werden.

Cortusa hat den Namen von Jacobo Cortuso, einem berühmten Botanico von Padua, Clusius aber nennets Saniculam montanam, und Tabernæmontanus Alp Sanickel/ hat Blätter wie die Weinreben/ aber kleiner/ runder und etwas rauch/ und haben oben auf ihrem Gipffel schöne auswendig Purpur-farbe/ und inwendig gelbe/ mit Goldgelben Knöpflein staffirte Blumen/ man findet auch etliche die Veyelfarbe/ und etliche die weisse Blumen tragen/ blühen im Majo und Junio/ haben/ weil sie noch grün und frisch sind/ einen überaus anmuthigen dem Honigseim gleichenden/ doch noch etwas lieblichern Geruch/ welcher aber/ wann sie dürr worden/ gantz vergehet/ wächst gern an schattichten Orten/ da wenig oder gar keine Sonne hinkommt/ in weissen kreidichten Erdreich; diß Gewächs ist warm im ersten Grad/ zieht zusammen/ vertheilet/ trocknet und stopffet.

Der Geruch stärckt die Geister im Hirn/ und stillet die Glieder-Schmertzen/ wann man nun die Blumen in frisches süsses Mandel-Oel und wolzeitiges Rosen-Oel/ eines so viel als des andern/ leget/ eine Zeit-lang an die Sonne stellet/ und die Schmertzen fein laulich damit schmieret/ das gantze Gewächs heilet Geschwär und Wunden/ und ist sonst zu vielerley dienlich.

Herr Elßholtz gedenckt einer andern Art/ die er Cortusam Americanam nennet/ so von der vorigen in vielen Stücken unterschieden sey/ komme doch mit der Wartung überein.

Dentellaria, wird sonst auch Plumbago und Lepidium genennet/ weil die Wurtzen wider die Zahnwehe soll gut seyn/ sind lebhafft/ und währen viel Jahr/ die Wurtzen treibt alle Frühling neue Stengel/ im Augusto bringt es seine Purpur-farbe/ bißweilen auch Himmel-blaue Blumen/ in rauhen Kelchen/ der schwartze Saame wird bey uns selten zeitig/ sonst kan es dardurch/ wie auch durch Zertheilung und Versetzung der Wurtzen gemehret werden.

Gnaphalium Americanum, ist aus den Indianischen Ländern zu uns kommen/ und ist eine Art unsers Gnaphalii oder Ruhrkrauts/ aber an Blättern/ Blumen/ und sonderlich an der Grösse/ weit unterschieden/ ist auch das Kraut mit einer weissen zarten Wolle überzogen/ und wie ein Sammet anzugreiffen.

Wann man einmal ein Pflänzlein davon bekomt und einsetzt/ so treibt und vermehret es sich über sich und unter sich/ und kan durch Zertheilung der Wurtzen leicht vermehret werden/ man muß es Winters in ein lüfftig Ort einsetzen.

Cap. LXV.

Hyjucca gloriosa, Jacobæa maritima, Leucojum, Lombardischer Veyel und Lychnis.

Ein prächtiges Gewächs aus West-Indien ist die genannte Hyucca gloriosa, oder Canedana, hat grosse Blätter mit Stacheln/ wie die Americanische Aloe, kommt auch in der Wartung mit derselben fast überein/ ausser daß sie in ihrem Geschirr verbleibt/ treibt an einem langen hohen Stengel offtmals viel über hundert Blumen/ sind weißlich/ mit ein wenig Leibfarb vermischet/ doch daß die Weissen gantz vorschlägt.

Wann man ihrer wol wartet/ und jährlich oder doch im andern Jahr gute Krautacker-Erden zulegt/ so blühet sie/ wo nicht Jährlich/ doch ums andere Jahr/ die Blumen sind schier wie die am schwartzen Helleboro, allein tieffer und Zimbaln-mässiger/ blühet spat im Julio/ will weder zu viel Begiessen/ noch zu heisse Sonnenstrahlen/ stösset ihre Beyschösse bey der Wurtzen von sich/ die werden Anfangs nur ein paar Finger-hoch/ und allgemach mit mehr Erden nach und nach bedecket/ wollen ein grosses weites Geschirr/ und werden im Auswärts versetzet.

Die abgenommene Brut setzt man Anfangs nur einen Finger-tief in die Erden/ alsdann thut man allgemach so viel Erden darzu/ biß die Wurtzen vier Finger-tief in die Erden kommt/ bey dieser Maß sie dann allzeit gelassen wird. Die Wurtzen ist groß/ knöpficht/ auswendig röthlicht und inwendig weiß.

P. Kircherus Tom. II. Mundi subterranei pag. 138. nennet diese Hyucca, (deren Abbildung er daselbst eigentlich gibt) auch mit dem Namen Mandiocca, und sagt/ daß in Cubâ, Hispaniolâ, und andern Americanischen Inseln/ der erstesmals ausgedruckte Safft von der Wurtzen sehr gifftig sey/ wann sie aber zum andernmal gesotten wird/ so verliere sich das Gifft/ und gebe einen sehr scharffen Essig/ der zu allen dienstlich sey; so man sie dann noch ferner kocht und ausdruckt/ so gebe es einen Hönig-süssen Safft. Die gantz Safft-lose Wurtzen aber werde gedörrt/ gestossen/ und mit Wasser zu einem Brod gemacht/ so in denselbigen Ländern gantz gemein ist. In dem festen Land aber/ und in der Provintz St. Martha sey dieses Gewächs gantz ohne Gifft/ und sehr heilsam zu gebrauchen. Causam refert, Insulas Arsenico vel Auripigmento, Sandaracâ vel fossili Cadmiâ refertas esse; quæ herbam ex naturali suâ dispositione simile nutrimentum ambientem, spiritibus suis virulentis inficiat. P. Kircherus schreibt/ er habe in seinem Musæo, ein aus dieser Wurtzen gemachtes Brod/ schon viele Jahr/ das den Geschmack noch allzeit gut behalten; und meldet/ die Spanier haben solches auf ihren langen Schiffahrten lieber/ als das Zwiebacken/ weil es nicht leichtlich verdirbt.

Jacobæa maritima, seu cineraria, ist species quædam Senecionis, ist das gantze Gewächs mit Aschenfarber Wolle überzogen/ hat eine lange graue Wurtzen mit wenig Zäserlein und Neben-Wurtzen/ bringet gelbe gestirnte Blumen/ wächset gern an der See/ darum sie auch in Seeland und andern an der Meer-Cüsten angräntzenden Orten zu finden. Die Blätter sind zerkerbt wie am gemeinen Creutz-Kraut/ allein grösser/ auch in der Artzney gleicher Tugend; wird durch Zertheilung der Stöcke vermehret/ und in Geschirren erhalten.

Leu-

Leucoium, Negel-Veyel / ist von vielerley Gattungen und Farben / dünn und dick / mit gelben rothgesprengten weissen Purpur-farben / braunen / Veyelbraunen und andern raren Farben gezierten Blumen; wird auf unterschiedene Sorten vermehret / als durch den Saamen / der muß von den weissen einfachen (weil die gedoppelten Saamlose sind) im Vollmond abgenommen / und im Vollmond gesäet werden / wann er aufgegangen / wird er auch im Vollmond versetzt; will ein gutes Erdreich / und werden sodann der fünffte und sechste Theil dick erscheinen / die man zum Versetzen behalten kan.

Darnach kan man auch im Frühling die Zweiglein davon abbrechen / schneidet oben die Spitzlein ein wenig ab / legt sie in guten Grund / und druckt sie fein subtil ein / und lässet sie mit fleissiger Begiessung / biß sie antreiben / im Schatten stehen; findet man im Frühling keine taugliche Schoß / kan mans wol um Johanni und Bartholomæi thun; wann sie nun erwachsen / setzt man sie im Vollmond in andere Gefässe / und setzet sie bey anbrechender Kälte ein; so kan man sie auch mit der Anlegung der gespaltenen Häfelein / oder durch gruben und sencken der untersten Aeste fortpflantzen.

Mizaldus de Secretis Hortorum lib. 2 cap. 18. fol. 84. schreibet also: Si omnes omnium violarum & Leucoiorum colores unam plantulam referre cupis, singulorum semina confusa in tenuem Cannulam, aut detritum linteolum include, & terræ optimæ subactæ ac stercoratæ, ut fieri solet, depone, Experimentum sæpenumerò probatum, summâ cum voluptate, & pari admiratione miraberis; sed hic tacendum non est, quod spectatissimus violarum flos, nisi quotannis situm loci mutare condiscat, in humilem & degenerem flosculum, minusque odoratum deficere solet.

Der Lombardische grosse Veyel hat auch fast gleiche Wartung / man soll von den grossen einfachen von einem jährigen Gewächse / die nächsten Körner am Stengel aus den langen Schoten abnehmen / crescente Luna, und ihn an sandichte Ort säen; sie wollen (wie der Holländische Gärtner will) die Dung nicht leiden / werden im April gesäet / sind auch unterschiedlicher Farben / als weiß / roth / bunt / roth und weiß / liechtbraun / und dergleichen. Imgleichen ist auch also umzugehen mit dem grossen Cheiri und andern gelben / dicken und einfachen Veyeln.

Lychnis, hat auch mehrerley Gattungen / Constantinopolitana oder Chalcedonica, dünn und dick / eine schöne hoch rothfärbige wolbekandte Blume / aber ohne Geruch; hat auch bißweilen weisse oder Perlfarbe Blühe / davon an einem andern Ort / diese werden sonst Frauen-Rößlein genannt / haben ein wollechtes linder Kraut / blühen mitten im Sommer / die dünnen werden vom Saamen / die dicken aber von den Zusätzen vermehret; jene bleiben den Winter-über im Garten / diese aber werden eingesetzt / wiewohl sie auch heraus bleiben mögen / wann sie nur mit Tannen-Grase wol gedeckt sind.

Es ist auch noch eine Species Lychnidis viscosæ latifoliæ, breite kleberichte Lychnis, die Blätter sind wie ein Löffel formirt / und ein wenig rauch / der Stengel sehr klebricht / die Blumen weiß / wird in Gefässen erhalten / und des Winters beygesetzt / wird durch Zertheilung der Wurtzen leichtlich vermehret.

Cap. LXVI.

Maravillas de Peru, Meer-Polium, und Negelein allerhand Sorten.

Maravillas de Peru, insgemein Rabellen / Spanischer Anstrich und Schweitzerhosen / bekommt eine grosse / starcke / dicke und lange / inwendig weisse / und von aussen schwartzbraune Wurtzen / wird meistens auf die Mistbetter / offt auch auf die Melon-Felder und andere Ecken der Gärten gesäet / und ohne Umsetzen daselbst gelassen / sind unterschiedener Farben / als gantz weiß / gantz roth / gantz gelb / roth und weiß / gelb und roth / auch gelb und weiß vermengt / wie sie Emanuel Swertius vorstellet / und hat andere Veränderungen mehr; wann sie zeitlich gebauet worden / bringen sie selbes Jahr Blumen und ihren Saamen / dieses zu befördern / kan man jeder Wurtzen nur einen Stengel lassen / und die übrigen wegnehmen / so tragen sie grössere Blumen und vollkommenern Saamen.

Die Blumen öffnen sich gegen den Abend / und ein wenig vor Untergang der Sonnen / blühen die gantze Nacht-durch / und welcken bald / wann sie der Sonnen-Hitz empfinden / sie blühen also biß sie bereifft werden / dann werden die Blätter abfärbig und schwartz / ist also besser / man nehme sie eher aus.

Die Maravillas de Peru, geben zur Tages-Zeit schier keinen Geruch von sich / dargegen bey der Nacht riechen sie lieblich und wol / absonderlich / wann die Nacht gantz finster und dunckel ist / wanns aber feucht und Regenwetter ist / so geben sie auch mehr Geruch von sich; es scheinet / als ob die Sonnen-Hitz die wolriechenden Ausdauchungen und subtilen Geister des Geruchs sollen verzehren / wie D. Abraham Munting, Medicus zu Gröningen / im Journal de Sçavans Anni 1675. fol. 196. bezeuget.

Im Herbst nun kan man die Wurtzen ausnehmen / und sie samt dem Kraut an ein temperirtes Ort bringen / biß das Stengelwerck / die wie eine Mistel Gliederweise zusammen gesetzt sind / nach und nach abfället / hernach legt man die Wurtzen (wie der Holländische Gärtner will) über Winter in geschnitten Stroh oder weissen Sand / biß man sie im Lentzen wieder aussetzet.

Ich habe sie nur gleich in einer an der Stuben gelegenen warmen Kammer auf einer Stelle liegen lassen / und habe fünff solcher Wurtzen biß in das achte Jahr erhalten / und endlich verschenckt; die Blätter haben einen Geruch wie Holunder / daher ich gehört von einem berühmten Medico, er halte dafür / sie seyen eine Species von der Gallapla-Wurtzen / und haben eine purgirende Krafft in sich / wie sie auch Jalappe von dem Königlichen Holländischen Gärtner fol. 137. genannt wird.

Meer-Polium, Polium repens maritimum, oder montanum purpureum, ist ein wollichtes Gewächse / kan

erst vom Saamen gezeuget werden; wann es aufkommet/ so streckt es seine Zweiglein flach auf der Erden von sich/ und schlägt bey den Gelencken aus/ welche die Erden berühren/ und macht neue Wurtzen/ wie man auch an dem Erdbeerkraut sihet.



Negelein/ Caryophyllus, ist eine unter den schönsten wolriechenden und vornehmsten Garten-Blumen/ ist ein sehr veränderliches Gewächs/ daß weder Wurtzen noch Blätter/ genugsame Versicherung geben/und offt schmale Blätter schöne Blumen/ fette Blätter aber schlechte Blumen bringen/ ist unterschiedener vermengter Farben. Herr Hans Georg Kraus/ Blumenhändler in Augspurg/ gibt folgende; als hoch-naccara, rothe/ weisse/ Purpur-Pfersichblühe/ Fleischfärbige/ Leibfarbe/ weiß mit hoch-naccara gesprengt und geflammt/ weiß mit Leibfarb/ mit roth/ mit Purpur- und Pfersichblühe-Farb gesprengt/ wie mit minuatur gedüpffelt/ und dergleichen noch mehr unterschiedliche Farben/ sind alenthalben in den Gärten zu finden. Können vom Saamen/ und sonst auf mancherley Arten vermehret werden. Man hält dafür/ wann der Negele-Saame in Wasser/ darinn Gewürtz-Negele liegen/ etwas eingeweiget/ und die aufgehenden auch anfänglich mit dergleichen Wasser besprengt werden/ so sollen sie einen stärckern Geruch bekommen. Von den weissen und leibfarben Blumen der abgenommene Saamen angebaut/ verändert sich am schönesten; doch sind auch die hoch und braunrothen und andere der schönesten Schattirung allhier zu beobachten/ und ist der Saame am besten/ der von den Blumen kommt/ die im wachsenden Monden herfür geschossen. Die Stöcke/ davon der Saamen begehrt wird/ müssen bey Regenwetter wol bedeckt seyn/ sonst wird der Saame durch die Nässe verderbt/ und untüchtig gemacht.

Man muß ihn aber/ so bald er abgenommen wird/ stracks säen im Vollmonden auf einen wolzugerichteten Grund/ wohin die frühe Sonne frey eindringen mag/ und/ biß sie anfangen aufzugehen/ wol begiessen.

Mizaldus de Secretis Hortorum lib. 2. caput. 22. fol. 98. schreibt also: Vidimus Caryophyllorum ramum, eundem niveum, purpureum & vermiculatum florem exprimere, quod cultus studio, & Soli commutantis ubertate fieri solet. Quanquam multos id assecutos vidi, defixis in ovillam aut caprinam baccam vel cannulam fragilem, detridumq; linteolum diversis hujus floris seminibus arte compositis, & terrâ ac stercore diligenter opertis. Nam semina illa in unam coalescunt radicem, quæ ramos florum varietate emittit.

Es ist/ nächst der Tulipana/ keine Blume/ die an seltsamer Vermengung/ Schattirung und Abwechslung der Farben/ es denen Neglen solte vorthun. Die Zeit und das Wetter der Saat/ sollen schön und stille seyn/ oder wann das Wetter so grob/ und man auf dem nächsten Vollmond den Saamen nicht aufheben will/ müste man ihm länglichte von Läden zusammgefügte zwey Spannen hohe Truhen oder Kisten zurichten/ solche mit guter Erden füllen/ und also besäen lassen.

Den besten Saamen muß man auf solche Weise erlangen: welcher Stock wegen der Farb und Schönheit gefällig/ dem muß man alle übrige Blumen abbrechen/ und nur zwey/ oder meistens drey/ nachdem der Stock starck oder schwach ist/ von den vollkommensten und schönsten stehen lassen/ und zum Saamen behalten. Wann der Saame abgenommen und ausgebutzt/ wird er in die Trühlein fein weitschichtig angebaut/ und wieder mit gleicher Erden eines kleinen Fingers breit/ oder noch weniger/ bedeckt/ täglich drey oder vier Stund an die Morgen-Sonn gestellt/ mit einem klein-löchrichten Sprützkrug gar subtil bißweilen begossen/ so werden sie in acht Tagen herfür kommen.

P. Mandirolà will/ daß man die zarten Pflântzlein/ die Anfangs nur zwey Blätlein ansetzen/ alsobald soll ausziehen und wegwerffen/ weil es ein gewisses Zeichen/ daß es nur einfache Blumen seyen; was aber drey oder mehr Blätlein zeiget/ werden dicke Blumen/ die mag man stehen lassen. Im Herbst/ im September/ werden sie abermal im Vollmonden gebührlich versetzt/ so werden sie den folgenden Sommer blühen.

Etliche bauen sie im Frühling aufs Mistbette/ und wann sie Fingers lang worden/ werden sie in gute zugerichtete Bette einer Spannen breit voneinander gesetzt/ und nach der Schnur eingetheilt. Man jettet und begiesset sie biß auf Bartholomäi/ alsdann hebt man sie wieder aus im Vollmond/ bringt sie entweder in ein ander Bett/ da sie im Winter müssen zugedeckt werden/ oder bringt sie in Geschirr/ so tragen sie folgendes Jahr im Sommer; doch wann sie im Bette bleiben/ muß man im Herbst sie säubern/ alle Stengel abnehmen/ und ein wenig guten verwesenen Mist darum legen/ dardurch werden sie desto besser vor der Kälte beschirmet.

Was schöne Stöcke sind/ muß man sie/ wanns anfängt kalt zu werden/ mit samt der Erden ausnehmen/ beschneidet die ausserhalb der Erden dringende Wurtzen/ zween Finger breit ab/ und gehet sacht damit um/ damit die Erden nicht zerfalle/ darnach vermacht man die untern Löcher im Scherben mit Kiselsteinen/ streuet ein paar Finger hoch Erden/ giesset vier Finger hoch Rinder-Blut darauf/ thut wieder drey Finger hoch Erden darüber/ und setzt den Stock mit seinem anhangenden Erden-Stock darauf/ füllet aus/ was lähr ist/ mit guter Erden/ setzt ihn an die Sonn/ und wässert ihn/ solte es aber schon so kalt seyn/ so laß Tauben- und

Hüner-Mist in einem grossen Geschirr voll Wasser weichen/ und begieß ihn damit/ so schadet ihm die Kälte weniger/ wird gestärckt/ und trägt darnach schönere Blumen.

Im Sommer und Frühling nimmt man nur überstandenes gemeines Wasser. Wer Winter-Blumen an einem Stock will/ bricht die ersten Botzen ab; die grossen Negele wollen gleich am Kelch aufgeschnitten/ und mit einem Faden gebunden seyn/ daß sie nicht zerbersten. Man muß sie so offt umsetzen/ und sowol die Wurtzen/ als das Gras ausschneiden/ was faul und überflüssig ist/ sonst wann man sie zu lang in einem Scherben lässt/ werden die Blumen am Geruch und an der Grösse schlecht. Der verblüheten Blumen Stengel muß man biß auf das Knie wegschneiden.

Was man aber von den Schößlingen fortbringen will/ ist die beste Zeit/ nach P. Timothei von Roll Meynung/ im Frühling/ daß man von den schönen Stöcken/ Schößlein/ welche jähriges Glied haben/ abbrechen/ und solche ein Hand voll feuchte und reingesibte Erden drucken/ und im freyen Garten/ wohin es beliebig/ ein Grüblein machen/ das Schößlein im Zeichen des Steinbocks hinein setzen/ es mit Grund wohl umlegen/ etwas weniges begiessen/ und ein paar Monat vor der Sonnen-Hitz mit darüber gespannten Tüchern verwahren solle.

Fangen sie aber an zu wachsen/ muß man ihnen die Sonne lassen/ die Zweige dörffen weder gedrehet/ noch gewunden/ noch gespalten seyn/ weder mit Gersten- noch Haber-Kernen besteckt/ ist am besten/ wann der letzte Knotten nach der Zwerch durch- und abgeschnitten wird.

Wann man sie sonst zweigen will/ erwählt man ein jähriges Schößlein/ welches zwey oder drey Finger breit altes Holtz hat/ thut daselbst in den Gleich oder in den Knoden einen Schnitt mit einem scharffen Federmesser biß ans Marck. Darnach sticht man eines halben Fingers breit über diesen Schnitt/ auch halben theils durch das Schößlein hindurch/ und fährt mit diesem Messerlein gegen dem Schnitt hinab/ also/ daß es einen Spalt gibt/ und ein Stücklein halb Fingers breit vom alten Holtz gelöset werde/ so ist das Schößlein halb abgehauen/ und die Helfft hängt es noch an seiner Mutter/ und dienet dieser abgeschnittene Theil zu dem Einwurtzeln/ der noch anhangende aber verursacht und erhält die wachsende Krafft.

Zwischen den Spalt steckt man ein kleines Reißlein oder Stücklein von einem dürren Blätlein vom Negelstock/ daß es diesen Spalt voneinander halte/ sonst wächst es wiederum zusammen/ und faselt nicht/ hernach wird dieser Spalt mit einem gespaltenen Häfelein voll guter Erden umlegt/ und an einem Pfahl angebunden/ damit es unbeweglich von den Winden versichert sey/ stellt es etliche Wochen an einen schattichten Ort/ doch in freye Lufft/ so wird es eher wurtzen/ als in der Sonne. Nach zweyen Monaten/ schneidet man sie vom Stock ab im Vollmonden/ und setzt sie anderwärts ein; wann sie das erste und andere Jahr Tragpotzen bekommen/ bricht man sie ab/ so bald man sie vermerckt/ ohn langes Verweilen/ sonderlich Morgens/ wann man des Abends zuvor den Stock begossen/ so ledigt es sich resch und leichtlich ab/ und wird nicht zähe.

Will man schöne niederträchtige Stöcke haben/ muß man die gar zu geilen Schosse ausbrechen/ so wird er gestärckt und desto schönere Blumen geben/ auch länger dauren; und sagt P. Timotheus, er lasse keinen jungen Stock vor dem dritten Jahr tragen/ so werden schöne Haupt-Stöcke daraus.

Zu Anfang des Winters/ oder noch früher/ im Herbst/ werden die jungen gesäeten Pflantzen/ mit samt der Erden ausgehoben/ rings umher von den überflüssigen langen Wurtzen wohl gereinigt/ und zwey oder drey Finger breit rings umher abgenommen/ in Geschirr mit guter Erden gesetzt/ alsdann darauf mit Wasser begossen/ damit sich die Erden desto besser an die Wurtzen lege/ darauf bringt man sie in ein warmes temperirtes Gemach/ und werden/ wann es die Noth erfordert/ Morgens drey Stund nach Aufgang der Sonnen/ mit laulichtem Wasser/ darinn Tauben- und Hüner-Mist zergangen/ begossen.

Wann aber die Kälte vorbey/ werden sie erst gegen dem Abend mit reinem Wasser/ oder vielmehr mit Fleisch-Wasser erfrischet/ so wachsen sie desto schleuniger; wann sie aufsetzen/ lässet man nur wenige der schönsten Knöpffe stehen/ und bricht die andern weg; verlangt man aber Blumen im Winter/ muß man die ersten Blumen-Knöpffe alle wegnehmen/ und nur die im Herbst treibende stehen lassen.

Die Nägelein wollen gute Erden haben/ sonderlich vom faulen Holtz-Mist/ der aus Weidenbäumen genommen ist.

Der Holländische Gärtner sagt/ daß der weisse Sand/ wann er wohl gedungt ist/ eine bequeme Erden sey/ wann alles mit guter Erden vermischt wird/ und glaubet/ diese sey besser/ als Felberstaub/ Blut und dergleichen. Sie müssen mit Regen- oder Teich-Wasser begossen seyn.

Man kan sie auch vermehren durch Zerreissung der Stöcke/ doch daß überall von der Wurtzen etwas darbey bleibe/ auch durch das Gruben oder die ablactation, die Zweige/ wann sie/ wie oben bey dem Einsetzen in die Häfelein gedacht worden/ durch den Schnitt zubereitet sind/ in ein anders Geschirr voller Erden gemach/ daß es nicht abreisse/ einbiegen/ und den Schoß/ wann er starck übersich dringen will/ mit einem starcken höltzernen Häcklein niederhalten/ und es vollends mit Erden decken. Am bequemsten ist es/ wann man den Stock mit samt dem Geschirr in die Erden grabe/ so kommt das Biegen der Zweiglein zum Einlegen desto leichter an/ biß er/ wann er nach zwey oder drey Monaten genug eingewurtzelt/ gar abgeschnitten und weiter versetzt wird.

Doch geben endlich die alten Stöcke nicht so gute Schösse/ als die mittelmässigen/ man kan sie im Julio auch äuglen/ solches Aeuglen mit einem scharffen Messer/ mit Fürsichtigkeit/ (daß das Hertzlein daran bleibe) abgeschnitten/ in andere Schoß angesetzt und verbunden.

Die Stöcke/ worvon man den Saamen haben will/ muß man nicht versetzen; auf dem Stock/ darauf man äuglen will/ muß man die meisten Schoß abschneiden/ und nur einen Haubt-Stengel stehen lassen. Allen

und

und jeden in Geschirren stehenden Negelein / muß vor Winters frische Erden gegeben werden.

Herr Viescher meldet / daß man sie auch also möge fortpflantzen im Frühling/oder gleich nach den Hunds-Tagen/ im Vollmonden/ nehme man von den schönen Stöcken früchtige Zweiglein/schneidet oben das Spitzlein ein wenig ab/ das dickere Ort zerknirschet man etwas/und setzt sie in gute Erden Spannenweit voneinander/ Fingers tieff gesetzt und fest zugedruckt/ wie man auch mit dem Rosmarin zu thun pfleget; wann sie bekleiben / setzt man sie hernach voneinander in Scherben oder wie man will; sagt auch / die vom Saamen geziegelte Stöcke dauren selten über zwey Jahr / erfrieren gemeiniglich im dritten Jahr/oder werden sonst ungestalt; daher diese besser/ die vom Peltzen aufkommen.

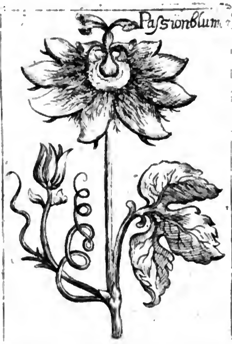
P. Timotheus nimmt / wann er einen Stock versetzt/unten in den Scherben mit siedheissem Wasser/abgebrannten und wieder erkühlten Schwein Mist/ drey Finger hoch/ darauf gereuterte gute Erden/und bereitet die beschnittenen Wurtzen fein recht aus/ füllets darnach mit guten Grund; der abgebrannte Mist soll keine Würmer bringen/ lässet sie hernach an freyer Lufft doch etwan drey Wochen im Schatten/ hernach stellet er sie an einen Ort/ wo sie die Morgen-Sonne nur etliche Stunden haben.

Das Außbrechen der übrigen Knöpffe/ so bald sie erscheinen/stärcken den gantzen Stock/ dem grösten soll man nicht über zehen Blumen/dem geringern aber über fünff oder sechs nicht lassen; das Abzwicken kan Morgens frühe/ wann der Stock Abends vor (wie vorgedacht) begossen worden/ geschehen. Von der Kunst/wie man Negelein und andere Blumen gefüllt machen solle/ wird zu Ende dieses Buchs folgen.

Die Negelstöcke von fremden Orten soll man/ so bald sie ankommen / in Geschirr/ mit guter Erden versehen/ setzen/ und in ein Zimmer / worein die Sonne nicht scheinet / 14. Tag oder drey Wochen thun/ unter der Zeit muß man sie nur etwas wenigs begiessen / darnach setzt man sie in die Lufft/wo sie die Sonne mittelmässig haben/da müssen sie etwas mehr/doch mässig/ begossen seyn; . dann wo dis zu viel geschicht/ fangen sie an zu rotten / wie Winters-Zeit/ und bedarff das Giessen die gröste Aufsicht/ daß eine rechte Gleichheit/ nicht einmal zu viel/ ein andermal zu wenig/ gehalten werde. In diesem allen ist sich nach der Zeit und Witterung zu richten / wie guten Gärtnern ohne dis wissend ist.

Cap. LXVII.

Passion-Blume/ Portulaca marina, Pyramidalis, Ranunculus.



Es sind erstlich aus der West-Indianischen Provintz Cusco diese Passion-Blumen/ so von den Spaniern Granadilla oder Maracot genannt / in unsern Ländern kommen/ und solle die erste Pabst Paulo dem Fünfften zugebracht worden seyn.

In India bringt er/nach der Blühe/auch eine Frucht in Oval/in der Grösse eines Granatapfels/oder Gans-Eyes/von goldgelber Farb/und allenthalben mit rothen Flecklein bestreuet/ wie sie vom P. Eusebio Nierembergio in hist. natur. lib. 14. c. 10 beschrieben wird. Darinnen ein edler wolschmeckender süsser Zucker-Safft verborgen ligt/ den sie selbiger Orten für vielerley Hertz- und Magen-Zufälle zu trincken pflegen; der Saamen ist etwas rundlichter/als die Melon-Kerne / blühet und trägt zugleich Früchte/daher sie auch ungleich reiff werden/ wie bey uns die Welschen Baum-Früchte. Aber die Blume dieses Gewächses / ist von denen / bey uns bekannten/ ein wenig unterschieden.

Bey uns finden sich zweyerley Gattungen/die eine mit grünlichten/ die andere mit grün-blaulichten Blumen; die erste hat eine weisse knöpffichte Wurtzen / die andere eine bleichgelbe. Die Blume währt kaum einen halben Tag/ fällt bald wieder zu/ des andern Tages gehen frische auf/ daß man wol sagen kan:

Efflorect tantùm per sex, non amplius, horas,
Deflorente iterum nova fit successio prolis.

Der Königliche Holländische Gärtner setzt noch mehr Species fol. 108. mit gelben grünen/ blauen und gedüpffelten Blumen / und etliche deren Blumen glockenförmig scheinen.

Will fette gute Erden/ Sonnenschein/ und emsige/ tägliche Begiessung/muß drey Zwerchfinger tieff eingelegt/ und mit gutem Grund bedeckt seyn. So bald sie anhebt zu keimen / muß man ihr ein Geländer und Bindfäden machen / daran sie auffsteigen / und sich anhefften könne.

In India werden gantze Lauber-Hütten davon gekleidet/ daß sie/nach Ferrari Zeugnis/denen zu Abends Essenden / einen angenehmen Schatten geben in der Sommer-Hitze.

Bey uns werden sie allein von den Stöcken und Beyschössen fortgebracht. Die untersten Blumen blühen allzeit am ersten / und so fortan/ bis in den Gipffel; wann sie verblühet haben / schneidet man das Kraut samt dem Stengel hinweg / damit die Wurtzen in der Erden sich stärcken/ erholen und vermehren.

Gegen dem Winter setzt man sie trocken ein / im Frühling setzt man sie wieder aus/ zertheilt die Wurtzen und vermehret sie.

Die Wurtzen vermehren sich offt so sehr/ daß/ wo sie im Scherben ein Loch finden/ sie heraus dringen; im Winter-Hause stehet sie am besten/ sie treibt bey allen ihren Gliedern aus/ was unrecht auswächset/ mag man stümmlen; wann mans in Bettlein setzet/ müssen sie mit Ziegesteinen eingefasset seyn / ihr Aussteigen zu verhüten.

Man heisset sie Passion-Blumen/ weil sie vielerley zur Passion und dem blutigen hoch-verdienlichen Leyden unsers Heylandes JESU Christi gehörige Memorialien geben/ als die blutigen Kleider und Peutschen/ die dornerne Kron/ Seulen/ Speer/ und Nägel/ und damit nicht unbillich die danckbaren und nachdencklichen Gemüther/ mit Vorstellung einer so hertzbeweglichen/ und allen Christliebenden Seelen hochnützlichen Erinnerung zur billichen Andacht erwecken sollen/ wie denn deswegen überaus schöne Gedancken vorhanden/ die ich/ Weitläufftigkeit zu meiden/ anzuführen unterlasse.

Portulaca marina, ist dem gemeinen fast gleich/ aber grösser. Lobelius sagt von einer andern unterschiedenen Art/ die feiste/ graulichte und glatte Blätter hat/ fast wie die Oliven / die Stengel sind rund und weißlicht/ eines saltzichten Geschmacks/ blühet bey uns / aber trägt keinen Saamen. In Portugal wächst es an den Meergestaden/ verstärckt sich so sehr in etlichen Jahren / daß es mehr einer Stauden/ als einem Kraut zu vergleichen/ ist keiner sonderlichen Zierde/ allein/ weil es ein exoticum, wirds bisweilen gepflantzt. Wird auch Halmus genennt.

Pyramus Lutetiana oder Pyramidalis, von etlichen Belveder genannt/ ist ein schönes prächtiges Gewächs/ treibet einen oder mehr Stengel ziemlich hoch/ welche von unten an/ bis oben mit einer grossen Menge Knöpfse / aus welchen liechtblaue Glockenblumen wachsen / also geformet/ daß sie unten weit/ und oben allgemach/ bis an den Spitz/ gleich einer Pyramis sich verlieren / aus mitten der Blumen Kraus-weisse Fäden sich herfür thun/ riechen fast wie das Storax liquida, fangen auch von unten an/bis in die Höhe zu blühen/und währet es den gantzen Sommer durch.

Wann sie einen schattichten Ort hat / währet ihre Blühe desto länger/ im Lande würde sie gar zu groß/ und also die Nebengewächse vertreiben; in den Scherben werden sie am füglichsten gehalten. Wird am besten im Herbst umgesetzt im Vollmond / und in die Winter-Häuser gebracht.

Will einen guten Grund/ der starck ist/ Sonnenschein und Wässerung/ bringt keinen Saamen / und muß allein von Zertheilung der Nebenschösse gemehrt werden; die Wurtzen geben Milch/ und können auch durch Zerreissung fortkommen. Es ist auch ein Art davon/ die gelb blühet/ ist aber rarer.

Ranunculus, ein schön und prächtiges Gewächs/ ist dünn und dicker Art.

Der einfache Asiatische Goldfarbe/ der grosse Constantinopolitanische/ der Kugel-runde oder Pœoninus, beede mit gefüllten Blumen/ und gleicher Farbe/ der Sangvis bovis Saffranfärbig/ der doppelte Asiatische rothe/ der doppelte weisse/der doppelt-gelbe/ der Rautenformige und knollichte Batrachium genannt/ wie sie P. Mandirola zehlet/ und dabey eines jedwedern absonderliche Wartung mit anführet.

Sind von allerley seltsamen angenehmen Farben / ist allein Schade/ daß sie die Nasen mit dem Geruch nichts erfreuen kan / ersetzt aber ihre Zierlichkeit diesen Abgang sehr wol. Die fremden und besten haben meistentheils eine knollichte Wurtzen/die aus vielen Wärtzen und Knotten/ wie eine Weintrauben zusammen gesetzt/und etliche Zäserlein und kleine Würtzlein zwischen den Wärtzen herfür blicken. Die gemeinen aber haben meistentheils eine zasichte/ dicke und lange Wurtzen/sie werden vorher / ehe man sie einlegt / 24. Stund im Wasser eingeweicht / und dardurch zur Trächtigkeit bewogen.

P. Timotheus sagt / es sey ihnen kein Grund angenehmer/ als welcher aus Secreten kommt / wenn er schon ein Jahr verwesen und feucht gehalten wird.

Im September / drey Tag vor dem Vollmonden / legt man die Wurtzen in einen guten fetten und feuchten Grund 2. Finger tieff/und 4. Finger breit voneinander/ sie müssen allein gesetzt werden/ weil sie mit ihrer brennenden Eigenschafft alle andere um sich stehende und annahende Gewächse verderben. Sie wollen einen Sonnichten Ort/ und im Wachsen wol begossen seyn.

Wann die Blumen anfangen aufzugehen / stellt man sie der Sonnen recht entgegen/ damit sie desto höhere Farbe bekommen; wann sie aber vollkommen ausgeblüht / macht man ihr Schatten/ so wird die Blume viel länger dauren. Nach der Blumen kommt ein länglichter schwartzer Knopf / mit kleinen länglichten/ flachen und rothfärbigen Saamen. Wann die Wurtzen (wie sie pflegt) aus der Erden kriecht/ und sich blöset / muß sie / wie die muthwillige Kinder / wieder zugehüllet/ und mit frischer Erden zugedeckt werden.

Man kan sie auch setzen wie die Anemonen, nach und nach/ daß man also der Blumen etwas länger geniessen kan.

Alsbald sie verblüht haben / und das Kraut einzuziehen anfängt/ nimmt man die Wurtzen aus/ legts in ein Geschirr voll Wassers / wäschet die Erden sauber davon / trocknet sie hernach wieder in einem lüfftigen Zimmer/ lässts darinnen acht Tage / oder so lang/ bis sie wol trocken sind / verwahrts in einem Papier oder höltzernen Schachtel/ etliche legen sie in einen Topf mit frischen Sand/ und verwahren sie also. Die kuglichten und Pœoninen Ranunculi, werden sonsten nicht ausgehoben / dann nur die übrige junge Brut davon abzusondern / welches im Anfang des Winters geschicht / werden aber darauf alsobald wieder eingesetzt/ weil sie des Jahrs zweymal/als im April und October/ ihre Blumen bringen.

Der einfachen sind fünfferley Gattungen / weiß / Goldgelb / Citronfarb / bleichgelb und braunroth/ die einen Geruch haben/ wie Herr Peter Gabriel bezeuget. Die gefüllten sind roth/ grösser und kleiner/ gelb/ und von zwo oder drey Farben schön schattiret. Mehrerley Gattungen mag man bey den Holländischen Königlichen Hovernier. fol. 92. aufsuchen.

Cap. LXVIII.

Rosen von China, Rosmarin und fremdes Sedum.

DIe Chineser-Rosen wird daselbst Fuyo genannt/ wächset mit der Zeit so hoch/ daß sie einem Baum gleichet/ ist ein Pappelgeschlecht/ daher sie auch von etlichen Indianische oder Japponesische Pappeln genennet werden; hat eine bleiche Rinden und Blätter/ schier wie der Feigenbaum/ oben grün und unten weiß/ die sich in viel Aeste ausbreiten/ an den Spitzen der Aesten setzen sie runde Knöpffe auf/ einer Welschen Nuß groß/ wann sie sich öffnen/ sind sie in der Grösse wie die Centofolia-Rosen/ sind etliche dünn/ nur mit fünff Blätlein/ andere aber sehr dick und gefüllt/ eine Blume währt über zwey oder drey Tage nicht/ haben eine sonderlich-seltzame Natur an sich; erstlich blühen sie schön weiß/ wie eine weisse Rosen/ zu Mittages werden eben diese weisse Blumen schön Leibfarb/ und am Abend scheinen sie gleichsam mit der Abendröthe Purpurfärbig zu werden.

Die Ursach dieser Veränderung gibt der gelehrte P. Athanasius Kircherus in seiner Chinâ illustrata Tomo I. pag. 176. mit folgenden Lateinischen Worten/ welche ich/ wegen ihrer Zierlichkeit/ von Wort zu Wort habe wollen hersetzen: Rosa Sinica arboribus innata, diebus singulis bis colorem mutat, purpureaque modò tota, modò rursus omninò candida evadit, omnis tamen odoris expers. Causam si quæras, ego quantum conjecturare ausim, aliam esse non reperio, nisi temperamentum floris ejusque nutrimentum, atque aliam, aliamque ambientis constitutionem. Cum itaque Rosa humidum temperamentum sortita sit, hinc fit, ut noctu in naturali suo statu candescat: Interdiu verò planta ardentissimo Solis æstu perculsa, subtilissimi Salis Armoniaci spiritum in extremas floris partes suscitet, cujus vapore & halitu tincta protinus purpurascit. Verùm prævalente Solis calore, spirituque paulatim exhalante, planta ad pristini splendoris candorem reduci nescia, donec novo attracto dicti salis spiritu, denuò purpureo induatur colore, & tandem deficiente calore Solis, uti spiritus non elicitur amplius, ita quoque candori suo restituitur: cujus quidem rei experimentum si quis facere desiderat, is accipiat violam aut rosam, quam Damascenam vocant, eamque Sale Ammoniaco suffumiget, & cum admiratione videbit rosam candidam in purpuream tansmutari, & tandem in flavam & candidam. Contrà sulphure, ut viola & rosa rubea suffumigata in candidum colorem transmutantur, quod experimentum uti sæpius à nobis expertum fuit, ita quoq; causam detexit, hujus Rosæ χρωματομόρφωσιν.

Kan man den Saamen haben/ wird er im Auswärts in ein grosses Geschirr angesäet/ in ein gute Erden/ eines Fingers tieff/ muß offt Sonn und Wässerung haben; nach einem Monat gehet der Saame auf/ dem/ wann er anfängt aufzusprossen/ mit Nachschüttung guter Erden muß geholffen/ und das Geschirr vor Kälte und Reiffen verwahret werden. Wann die Pflantzen jährig werden/ versetzt man sie in gute Erden/ daß sie vor dem Nordwinde unangefochten seyen/ da wächst er bißweilen 20. Werckschuch hoch mit fünff Finger dicken Stammen/ sonderlich wann er fleissig beschnitten wird/ blühet den gantzen Sommer durch/ muß vor der Kälte wohl verwahret seyn/ sonst verdirbt er/ daher sein sicherster Stand im Winterhause/ das dritte Jahr fängt er an zu blühen/ nachdem er gesäet worden.

Man kan auch die Aestlein davon also abnehmen/ daß etwas vom alten Holtz daran bleibe/ und in eine gute sonnichte Erden eine Spanne oder zwo tieff/ nachdem sie lang ist/ einlegen/ man nimmt den Gipffel davon/ und lässt nicht mehr/ ausser eines oder zwey Augen/ bestreicht die Schnitt mit Peltzwachs/ und beschirmt sie für zu viel Hitz oder Kälte/ innerhalb sechs Monaten kriegen sie Wurtzen/ und in einer Jahrfrist ihre Blumen.

Rosmarin. Es gibt zweyerley Gattungen/ einer mit breiten/ der andere mit schmalen Blättern; der breite kommt aus Engelland und von Lüttich/ und soll der Englische stärckern Geruch von sich geben/ als die andern. Es gibt auch eine Art/ die scheinet/ als hätte sie vergüldete/ auch wie der Holländische Gärtner bezeuget/ eine Art mit versilberten Blättern/ kommen aber in unsern Landen ungern fort/ daher auch wenig zu finden/ liebt guten Grund/ und schattichte Stelle; wann er verderben will/ setzt man ein Geschirrlein mit Wein darzu/ henckt ein rothen wollen Ende hinein/ daß er davon betreufft wird/ so erquickt er sich wiederum/ so ist ihm auch das Fleischwasser sehr angenehm.

Wann ein Stock 6. oder 7. Jahr überstanden/ wird er undienlich und gar holtzig/ daher bald von ihm zu peltzen/ daß man nicht von der Art komme; die Bienen lieben diese Blühe sehr/ und machen besser und gesünders Hönig davon/ als von andern Blumwerck.

Will man ihn über Winter im Garten lassen/ so muß man im Herbst zur Wurtzen raumen/ Haat-Agen darzu thun/ die Erden wieder darüber scharren/ und den Stock mit Stroh verbinden/ wann er nur ein Jahr also überstanden hat/ so schadet ihm hernach so leichtlich kein Frost mehr; er wächset von dem Saamen wol schön und frisch auf/ ist aber nicht dauerhafft/ daher am besten/ man schneid ihn ab/ und dörre ihn zum Gebrauch der Kuchen und Artzney/ oder brenne ihn aus.

Im Frühling richtet man etliche Kästen/ oder ein Bett mit guter schwartzer Erden zu/ mit Küh-Mist wohl gemengt/ alsdann im April schneidet man von den alten Stöcken/ im wachsenden Monden/ so viel Zweiglein ab/ als man bedarff/ schneidet den obristen Wipffel weg/ zerknirschet das dicke Ort/ und setzt sie also Spannen weit voneinander/ druckt sie zugleich fest ein/ und macht ihnen einen Schirm wider die Sonne/ biß sie anfangen zu treiben/ alsdann begiesst man sie Morgens und Abends alle Tage/ wanns nicht regnet/ so wachsen sie im Sommer ziemlich übersich/ um Michaeli versetzt man sie in Geschirr/ biß es anhebt zu gefrieren/ bleiben sie im Garten/ hernach bringt man sie in lüfftige Zimmer.

Andere brechen Zweige davon/ ohngefehr eines Schuhes lang/ spalten sie unten auf/ stecken in die Spalt drey Haberköner/ machen mit einem spitzigen Stock

eines Schuhes weit voneinander Löcher in die Erden/ darinnen unten ein wenig Tauben-Mist ist / stecken die Rosmarin-Zweig hinein / füllen es mit guter Erden zu/ der Zweig muß über die Helffte in der Erden stehen/ und gehet / wie vorgedacht / damit um. Wann der Stock in der Blühe ist / soll er nicht umgesetzt werden.

Wann man sie im Winter einsetzt / muß man die Erde bey ihnen trocknen halten / so frieren solche desto weniger; wann sie anfangen gelb oder welck zu werden/ muß man sehen/ ob die Erden zu naß oder zu trocken sey; ist sie zu naß/ muß man sie bey gelindem Wetter an die Lufft thun; ist sie zu trocken / muß man sie begiessen/ doch soll das Wasser nicht gar zu kalt seyn / wie Achatius Sturman seinen Regulis Oeconomicis beschreibet.

Am besten ist / sagt er ferner / daß man die Rosmarin über Winter in einer Stuben hat / die man sonst nicht einheitzet / und setzt ein wenig Wasser darneben/ so bald es nur ein wenig zu gefrieren beginnet / und gar ein kleines Eyß bekommet / muß man ein wenig einheitzen / daß es nicht erfriere.

Gegen dem Winter muß man die obersten kleinen Aestlein und Gipflein nicht daran lassen / sondern ausschneiden / dann bringt man solche in den Keller / so wachsen sie den Winter durch/ und weil sie kleine Krafft haben / verderben sie im folgenden Sommer. Wann man ihn/ etwann ein oder ein paar Glied eines Fingers lang abbricht/ wächset er desto besser. Wann er zu Zeiten mit Wein begossen wird / soll er viel frischer und besser wachsen.

Im Anfang des Meyens kan man die untern Aeste auch gruben / mit einem höltzernen Häcklein befestigen/ den Gipffel des heraus-ragenden Theils beschneiden/ also biß zu Anfang des Septembris mit dem alten Stock wachsen lassen/ hernach um selbe Zeit davon abschneiden / und weiter versetzen. Vor der Mertzen-Sonn / müssen sie im ersten Frühling wohl verhütet werden / davon sie meistentheils verderben.

Herr Viescher sagt/ man möge von dem Rosmarin/ den man gegen dem Winter aus der Erden nimmt/ und im Frühling wieder ins Land setzen will/ im todten Herbst wol in zwantzig Stöcke/ da sie gar groß sind/ enge zusammen in einen Kasten setzen / und nur auf den Boden einer zwerchen Hand tieff gute Erden thun/ und die Stöcke in Ordnung darauf stellen / vorher aber die Wurtzen von ihren Zasern ziemlicher massen beschneiden / hernach zwischen die eingesetzten Stöcke gute Erden streuen / und etwas fest machen; oder man hebt die alten Stöcke im Frühling aus dem Scherben/ setzt sie in guten Grund / und begießt sie fleissig; im Herbst setzt man sie wieder (wie erst gedacht) in Scherben oder Kisten. Das Blühen soll man / so viel möglich/ verhindern/ und die Blühe-Knöpfe beyzeiten abnehmen. Man kan aus den Stöcken / durch Abschneidung der untersten / und Einflechtung der obern Aestlein / allerley Bäumlein und Figuren aus ihnen machen.

Wann ein Roßmarin-Zweig in zarte Kranweth-Stämmlein eingepfropffet wird / kan er die Winters-Kälte leichtlich leiden und überstehen / wie Herr Camerarius in Horto Medico pag. 148. bezeuget. Der Rosmarin/ wann er in der Blühe ist/ muß niemal umgesetzt werden. Wann er über Winter in einem kalten Zimmer behalten wird/ und man nur die Wurtzen bedecket/ obschon die Erd steinhart gefrieret / so schadet es ihm doch nicht / so man solchen nur stehen lässet / biß die Erd im Frühling von sich selbst aufdauet / wie Petrus Lauremberg in Horticulturâ lib. 1. p. 147. andeutet.

Wird in der Artzney so viel / als einiges Kraut gebraucht / ist warmer und trockener Natur im andern Grad / erwärmet / eröffnet / macht subtil / ziehet zusammen und stärcket / ist gut zu den Gebrechen des Miltzes/ der Leber / und allen kalten Flüssen des Hauptes/ zur schwehren Kranckheit / Paralysis und Schlaffsucht; die Blumen mit den nächsten Blätlein / so lang die Blühe währet / alle Morgen mit Brod und Saltz genommen/ stärcken das Gesicht gewaltig; in Wein oder Essig gesotten / und warm in den Mund gehalten / vertreiben sie den Zahnwehe / und sind sonst dem Hertzen/ Haupt und Magen bequem.

Wann man die Blühe in ein weitbauchichtes engmündiges Glas thut/ und wohl vermacht / und in Balneum Maris, oder 40. Tage in warmen Mist setzet / so verändert es sich in ein edles Oel/ wie Herrera in seiner Agricultura bezeuget. Die dürre Blühe in Wein gethan / erhält solchen; mit dem Holtz einen Rauch gemacht / vertreibt die böse Lufft und alle Wespen und Hornisse; und Tanara sagt; Chi porterà i fiori di Rosmarino, in maniera, che tocchino la carne diritto al Cuore, sarà sempre allegro.

Sedum peregrinum, grösserer und kleinerer Gattungen / darunter auch das Sedum arborescens, theils mit zerkerbten / theils mit glatten Blättern / etliche blühen roth / so ihrer Seltzamkeit halber in die Gärten gepflantzt / und in die Scherben oder Geschirr versetzt worden; theils machen ihnen selbst Schößlinge/ dicht bey der Erden; bey etlichen aber wird die Wurtzen zertheilet und also vermehret / müssen aber / wann die Winters-Kälte anbricht / in lüfftige Zimmer beygesetzt werden.

Wer das Sedum arborescens Indicum besehen will/ der lese D. Bernhardi Verzaschæ neu-vollkommenes Kräuter-Buch zu Basel Anno 1678. gedruckt / lib. 4. fol. 675. daselbst sind auch noch andere Species Sedi zu finden.

Cap. LXIX.

Spanische Cypressen / Klee und Rohr / Teucrium.

Spanische Cypressen wird zwar auch in den Scherben und Geschirren erhalten / kan aber wol/ wanns ein wenig vor dem Frost bewahret wird / in dem Land bleiben / hat grüne und bleichliche Blätter / die im Winter nicht abfallen / sie können auch mit Abbrechung und Peltzung der Zweiglein / wie der Rosmarin / leichtlich vermehret werden.

Es ist noch eine Art/ die graulicht ist / so von andern Abrotanum fœmina genennet wird / ist dick an Aesten/ hat Goldgelbe und runde Blumen / blühet im Brach-

monat/

Monat/ und hat mit dem Abrotano einerley Vermögen/ wird durch Zerreissung der Stöcke fortgebracht/und bedarff sonst keiner absonderlichen Wartung.

Spanischer Klee/Herr Elsholtz nennet es Schildkraut/ Hedysarum Clypeatum, ist dreyerley Sorten/ mit rothen/ weissen und leibfarben Blumen/werden im Frühling zeitlich auf das Mistbett gesäet/ hernach in Gefässe/oder nur in die Erden versetzt/des Winters tragen ihn etliche in die Zimmer/etliche aber lassen ihn nur heraus in Garten stehen/ und verbinden die Reben mit Stroh/wachsen gern im sandichten Grund;wann man ihn gar zeitlich säet/ und gar guten Grund gibt/ oder welches besser/ im Mistbette stehen lässet/ so blühet er gleich im ersten Jahr/ und trägt auch seinen Saamen/ davon sie können vermehret werden; sie blühen den gantzen Sommer durch.

Theils haltens in Geschirren/ und setzen sie den Winter über ein; der Saame ist rauchlicht und hart/ wollen gar sparsame Begiessung/ sonst verderben sie.

Spanisches Rohr/ Donax oder arundo sativa, seu Cypria; wird in Italia und Franckreich/ auch bey uns/ in die Lustgärten gepflantzt/ wächset hoch und dick aber hohl/mit sehr viel und nahe beyeinander stehenden Gleichen oder Knöpffen/ es sind diese Rohr so starck/ daß man sie in Italien zu den Weinstecken gebrauchet/ werden alle Jahr bey der Wurtzen weggeschnitten/das andere Jahr treiben sie wieder frisch an/ werden offt 15/ oder 16. Schuhe hoch/ und einer Pique dick; sie werden durch Zertheilung ihrer Wurtzen gemehret und weiter fortgepflantzt. In Italien werden sie/nach Durantes Bericht/meistens in die Weinberge gebracht/uñ daselbst unterhalten. Zu was sie in der Artzney dienen/ kan bey Tabernæmontano, Cæsare Durantes, und andern Herbariis aufgeschlagen werden.

Teucrium, ist ungemein/ wächst sonst gern an steinichten und rauhen Orten/ behält seine dunckelgrüne Blätter den Winter durch/ heist auch Teucrium peregrinum, folio sinuolo, seu Bœticum, weil es aus Hispaniâ kommt/ ist zimlich dauerhafft/muß aber über Winter eingesetzet werden.

Nun folget das Kielwerck.

Cap. LXX.

Colchicum, Crocus, Flos Tygridis.

Jetzt kommen wir/ der Ordnung nach/ auf das Kielwerck/so fast unter den Ersten des Frühlings Ankunfft begrüssen/ und den gantzen Sommer durch ihre unverdrossene Dienste fortsetzen; solche nun/ wie ich in diesem Buch angefangen/nach dem Alphabet einzurichten/ erscheinet am ersten.

Das Colchicum, die fremde Zeitlosen/ kommen die Blumen allzeit eher/ hernach erst die Blätter; der Kiel ist auswendig schwartzroth/inwendig aber weiß/weil er noch frisch ist/ ist er fleischicht und Milchreich/ gedörrt aber wird er eingeschnurfft; hat vim strangulatoriam in sich/ deßwegen sich vor ihm zu hüten/auf welche folgt ein rother Saame/hat oben in der Mitten einen Spalt/ daraus die Blumen entspriesset/ blühet eine Art im Frühling/ die andere im Herbst.

Von denen im Herbst blühenden Colchis gibt das Eychstättische Blumen-Buch sechszehen unterschiedene Gattungen.

Ist mit Purpurblaulichten Strichen/ mit weissen doppelten oder schattirten Blumen/ oder die im Herbst blühet/ ist Purpurfarb/ bißweilen doppelt und geschäckicht/auch Rosenfarb mit Flecken gleicher Farbe schattirt und untermischt/ auch mit gefüllter dicker Blühe/ andere sind Schachweise/ wie Fritillarien abgetheilet/ blühen meistens im Herbst; nach der Blühe kommen dreyeckichte Knöpfe/ dick/ doch etwas länglicht/ mit runden schwartzröthlichten Saamen/ geben einfache und doppelte Blumen; Bauhinus zehlet deren dreyssig unterschiedene Sorten.

Will einen guten Grund und Sonnen/ muß vier Finger tieff in die Erden/und noch so weit voneinander gesetzt/ auch nicht ausgenommen werden/ ausser wann man die Brut davon absondert/ sonst wird sie um Jacobi eingelegt/ im wachsenden Monden/ so blühet sie um Michaelis/ aber ohne Kraut/welches sich erst im Frühling sehen lässet/bisweilen wann das Kraut zu gehe faulet/ wird der Kiel ausgenommen und abgetrocknet; sie sind so lebhafft/ daß sie auch in der Lufft blühen/ wann sie ausgenommen/ und nicht zu rechter Zeit eingelegt werden/ wie auch der Saffran-Kiel zu thun pfleget.

Der Holländische Gärtner hat eine Art/ die er Agrippina nennet/ die hat zähnliche Blätter/wie Hirschzungen/ und die Blühe ist wie Fritillarien gefleckt und auch theils gedoppelt; aus Portugall kommen die besten/und sind geflammt.

Es ist auch noch ein gelbes Narcisso-Colchicum, der blühet im October/ werden im Augusto versetzet. Je älter von allen Colchicis der Kiel wird/ je schönere Blumen gibt er.

Crocus, ist eine bekannte Garten-Blume/ und eine von den ersten/ die den widerkehrenden Frühling mit ihrer Gegenwart zu bewillkommen pfleget/ ist vielerley Sorten/und zehlet Schwertius nur 14. Bauhinus aber/ ausser dem rechten Gewürtz-Saffran/ acht und zwantzig Sorten.

Die Blühe ist einfach und doppelt/Violbraun gelb/ weiß/ Aschenfarb/ einfärbig/ oder mit Strichen/ Purpurfärbig und geschäckicht/ blühet theils im Frühling und theils im Herbst.

Die Kiel sind bald grösser/ bald kleiner/rund/unfleischicht und lebhafft/ inwendig weiß/ und von aussen braunfärbig/ bißweilen auch noch danckler mit weissen Fäsern.

Werden von Zusätzen der Kiele/ auch wol vom Saamē fortgepflantzt/tragen aber vor fünff oder sechs Jahren nicht. Will Sonnenschein und guten Grund/ der fett und starck ist/ man legt ihn drey Finger tieff in

der

der Erden/und viel voneinander/wird nicht ausgenommen / ausser wann man ihm die Brut abnehmen will / aber bald wieder eingelegt.

Flos Tigridis, ist ein frembdes bey uns unbekanntes Gewächs/ kommt aus Mexico und Neu-Hispanien/ Lobelius schreibt / es habe schmale lange Blätter wie das andere Kielwerck/ so aus einen schwärtzlichten Kiel aussprossen/ die Blumen sey gelb/mit vielen unordentlich untereinander gesprengten rothen Tüpflein / der Stiel / der durch die Blumen hinaus dringe/ sey einer lieblich-röthlichten Farbe. Also meldet Lobelius, sey sie ihm von seiner guten Freunde einem / Johanne de Brancion,mit lebhafften Farben abgemahlet/überkommen. Ehe die Blume ausschläget/wickelt sie sich länglicht unten breit und oben spitzig zusammen / wie der grosse Winderling.

Cap. LXXI.

Fritillaria, Gladiolus, Hundszahn.

FRitillaria, oder Gaviana, und Meleagris, wird bey uns mit grossen Fleiß in die Gärten gebracht / bey Orleans, Rochelle und in den Pyrenæischen Gebürgen wachsen sie von sich selbst;die Blumen haben meistens 6/ bisweilen 8/10/14/18. Blätter/ nachdem ihnen der Grund zuschlägt/ doch ändern sie sich des folgenden Jahrs/ und blühen wieder wie vorhin/ ist nur ein Lusus luxuriantis Naturæ; sind vielerley Gattungen/ die so genannten Sammetblumen/auch gelbe und Naccara-farbe/ sind (wie der Holländische Gärtner sagt) etwas rar/ wie auch die doppelten/ bunten/ weiß und schwartzen / auch grünen/ Otterfarben oder Viperin.

Die grüngelbe/ welche Aquitanica genennet wird / kommt etwas später denn die andern; item die gelbe mit rothem Flecken/ und die kleinen schwartzen.

Es ist auch eine Art der Fritillarien, die gefüllte Blumen bringet. Item viel an einem Stengel; item eine kleine Gattung; etliche an einem Stengel / deren Emanuel Schvvertius in seinem Blumen-Buch gedencket.

Die raren muß man des Winters einsetzen/ sie bekommen besser in Geschirren/ als in der Erden.

Nach der Blumen folgt ein dreyeckichter Knopff/ ohne Kron / zimlich länglicht / voll glatten röthlichten Saamens; der Kiel ist klein/ rund und weißlicht/mit einer erhobenen Linien/ wie in zwey Theil abgesondert / und dort / wo der Stengel auswächset / etwas erhöhet.

Laurembergius will in Apparatu Plantarum, die Fritillarien-Kiel sollen über zehen oder zwölff Tag nicht ausserhalb der Erden in der Lufft gelassen werden; um St. Jacobi nimmt man sie mit dem andern Kielwerck aus / müssen aber / wie gedacht / ehist wider eingelegt seyn; dieses erfordern auch die weissen Lilien/ und das Marragon.

Die Blumen lieben mehr die Morgen- und Abend- als die Mittags-Sonne / daher sie auch für übriger Sonnen-Hitze zu verwahren/ sind auch spate und früblühende / sie faulen alle leichtlich/ daher sie mit keiner Dung oder fetten Erdreich zu bewirthen.

Hingegen schreibt Ferrarius lib. 3. c. 8. Soli pinguitudine, Situs opacitate, nec non tempestivâ per æstivos fervores irrigatione delectantur, werden 3. Finger tieff in die Erden/ und so weit von einander eingelegt; wann man sie ausnimmt/wegen der Beysätze muß man sie bald wieder in die Erde bringen.

Sie werden alle Jahr ausgenommen/ wiewol etliche einer andern Meynung sind/ theils thun es nur ums ander und dritte Jahr / im Junio / wann das Kraut eingezogen ist/ müssen an einem kühlen feuchten Ort ligen / und über ein Monat nicht ausserhalb der Erden bleiben.

Herr Laurembergius erzehlet in seinem Apparatu Plantarum lib. 1. c. 8. es sey ihm von einem in der Chymiâ erfahrnen Edelmann dis experiment gesagt worden / daß die geschäckichten Purpurfarben Fritillari. Blumen/ ausgebrannt/ ein Wasser geben/ damit man die Sommerflecken/ oder wie mans in Oesterreich heisset/ Guguckspreckllein/ vertreiben kan; und setzt hinzu/ daß eben dieses die Kybitz-Eyer vermögen/ wann man sie hart siedet/ den Dotter wegthut/ das Weisse hackt/ und ein Wasser davon zu diesem Gebrauch ausbrennet/ sowol auch/wann man diese Eyerschalen zu Aschen brennet/ ein Wasser so lang darauf giesset / bis das Saltz ausgezogen/und sich damit wäschet/soll alle Sommerflecken des Gesichts vertreiben.

Gladiolus. Schwerdel-Lilien/ also genannt / wegen der/wie ein Schwerdt geformten Blätter/sind von vier oder fünfferley Farben/als Purpurfarb/ welche die gemeinesten/ weiß/ leibfarb und kleine/ die Pfersichblühefärbig sind/habē alle einerley Laub; sind auch etliche/die zwiefache Blumen-Reyh auf einem Stengel haben/die gar Schneeweissen sind die allerseltzamsten / die aus Candia ist so hoch roth/daß sie gleichsam schimmert/bedarff sonst keiner absonderlichen Wartung; die gemeinen setzen also zu/ daß sie offt (wann ihnen nicht gewehret wird) einen gantzen Garten ausvagiren; wollen keinen steinichten/harten und festen/ sondern einen leichten und wolgearbeiteten Grund / die Erden/ wie sie in den guten Wiesen zu finden/ taugt ihnen am besten.

P. Mandirola gedenckt auch einer Persianischen Zwiebel-Schwerdel/die aus ihrem gar kurtzen Stiel 3. Blätter Himmelblau-dunckel bringen/ die sich umbiegen/und in der Mitte mit einer Saffranfarben/auch einer Veyelbraunen Linien durchzogen sind/ die übrigen drey Blätter in der Mitten/ sind gantz gleich und liechtblau/die blühen gar früh/gehört aber vielmehr unter die Irides; und auch einer aus Portugall und Anadalusien kommenden Zwiebel-Schwerdeln; die Blumen bringen zweyerley Farbe/ etliche dunckel Himmelblau/und etliche weiß Milchfärbig.

Svvertius beschreibet eine gar grosse Schwerdel-Art/so von dem Promontorio bonæ Spei herkommen/ mit röthlicht oder Carmosinrothen leibfarben Blumen; der Kiel ist groß/breiter denn lang/ zusammen gedruckt/ allenthalben benetzt / und unten mit kleinen Wurtzeln versehen.

Der gepülverte Kiel stellt das Blut; mit Fuchsfett/ Krafftmehl und Essig dis Pulver gemischet/ heilet die

Fisteln und fliessende Geschwär; der zerstossene Kiel mit Schweinen-Schmeer auf die Geschwulsten gelegt/ vertreibet sie; die Rinden von dem Kiel eines Quintels schwer in Wein getruncken warm/ ist zu den Harnwinden ein gewaltiges Mittel.

Hundszahn / Dens caninus, ist auch vielerley Gattungen/ hat meistens Purpurfarbe/ bißweilen auch/ aber selten/ weisse/ manchesmal auch leibfarbe Blumen/ ist sonst ein dauerhafftes Gewächs/ hat nicht mehr denn zwey oder drey breitlichte/ rothgefleckte Blätter/ gegen der Erden gebogen/ daraus der Stengel die niederwärts hangende Blumen treibt/ muß jährlich/ oder wenigst im dritten Jahr/ ausgenommen/ und bald wieder in frischen Grund eingelegt werden.

Andere nehmen allzeit ums andere Jahr die Kiel aus/ man lässet sie aber über zehen oder zwölf Tage nicht ausser der Erden/ und legt sie bald wieder ein; es ist auch (wie der Holländische Gärtner sagt) eine leibfarbe und gantz rothe Art/ die Blumen haben gefleckte Blätter/ und blühen im April/ dauren aber nicht lang/ und vergehen offt noch im April/ die Blätter aber im May/ also daß man hernach das gantze Jahr nichts mehr von ihnen sihet; hassen den Schatten/ und lieben die Sonne/ und gute sandichte/ doch vermischte Erden; im Julio versetzt man sie/ wollen wenig begossen seyn/ weil sich der Fäulung zu besorgen; der Kiel ist länglicht/ oben schmäler als unten/ treibt meistens nur ein Blat/ und hat unten noch etliche Wurtzen am Kiel.

Cap. LXXII.
Hyacinthen und Jonquilles.

P. Timotheus von Roll zehlt deren dreyssig/ Schvvertius über viertzig/ Bauhinus aber über sechzigerley Gattungen/ ist eine holdselige schöne und wolriechende Frühlings-Blume/ ist/ wie P. Ferrarius sagt/ gleichsam ein anderer Vertumnus, in so vielerley Gestalten und Farben und Libereyen verwandelt sie sich; die Orientalische Jachzincken werden die genennt/ die länger und grösser an Kraut/ Stengeln und Blättern sind/ und die meisten Blumen haben/ und sind dennoch diese zweyerley/ als die grossen und mittelmässigen; etliche sind mit doppelt ineinander steckenden Kelchlein gefüllt; etliche auch mit zimlich dick gefüllten Blumen/ aber an der Zahl der Blumen geringer/ weil sie offt nur drey oder vier Blumen an einem Stengel zeigen: Hyacinthus stellaris, Jacobæus, Comosus, autumnalis, Byzantinus, deren Emanuel Svvertius gedencket; etliche sind einfach/ hoch-dunckel- und liechtblau/ Himmelblau/ Schneeweiß/ Silberfarb/ weiß mit Rosenfarber Liechten vermischt/ Fleischfarb/ gantz leibfarb; zwiefärbige von dunckelblauer Aschenfarb/ dunckelgrüne/ liechtgrüne/ dunckelbraune/ Violbraune und Haarfarbe mit Himmelblauen und Veyelbraunen Knöpffen/ und verändern sich noch in mehr Farben.

Wie diese unterschiedene Gattungen an ihren Kielen zu erkennen/ kan man besehen P. Ferrarium lib. 2. cap. 4. welches ich/ Weitläufftigkeit zu vermeiden/ allhier unterlassen anzuführen.

Ich will hierinnen des P. Mandirolæ Abtheilungen folgen/ damit eines und das andere Wartung desto besser möchte unterschieden werden. Der setzt allzeit die jenigen in eine Ordnung/ die einerley Wartung bedörffen.

In die erste Reyhe setzt er die frühzeitige weisse/ mit einem Granatenfärbigen Kelchlein; die frühe Himmelblaue/ der Türckische wolriechende/ die Aschenfarbe/ die frühe Veyelbraune/ die hoch-Veyelbraune mit rund-gebogenen Blätlein/ die Veyelbraune fleckichte/ die Röslichte/ die doppelte Himmelfarbe/ und die gefüllte hellblaue; diese alle wollen eine sonnichte Stelle/ und gute Wiesen-Erden/ sollen eines halben Schuhes tieff und so weit voneinander gesetzt werden/ im dritten Jahr hebt man sie aus/ die junge Brut davon abzusondern/ thut die alte Erden weg/ und gibt ihnen frische

In die andere Ordnung stellet er die weissen/ die am ersten zeitigen/ die spate weisse Orientalische/ die viel blätterichte Violbraune/ die spate leibfarbe/ die viel Blumen tragende Himmelblaue/ die doppelte grüne/ die Traublichte/ die Cypressenförmige/ die weisse Niederländische/ die Spanische spate/ und die gefärbte haubichte; die weisse frühzeitige will einen Grund und Stelle/ wie die vorigen/ wird/ alle Jahr/ so bald die Blätter welcken/ ausgenommen; dis fordert auch die viel-blätterichte Veyelfarbe und spate schön-leibfarbe/ die doppelte grüne hat lieber Schatten als Sonne; besihe daselbst P. Mandirolam weiter.

Der Indianischen Hyacinthen sind auch zweyerley Gattungen/ die erste ist die Peruanische/ diese bringt an ihrem Stengel eine grosse Trauben/ die in sich eine grosse Menge Knöpflein hat/ und indem sie sich besonders aufthun/ gleichsam die Gestalt einer halben Kugel mit Sternlein fürstellen/ welche Anfangs in weisser Farb/ theils Himmelblau/ auch leibfärbig/ meisten aber mit sechs Blätlein/ die inwendig liecht-Veyelfarb mit kleinen fornen gelben Tüpflein besetzten Fäserlein/ und in der Mitten einen Himmelblauen unten breitlicht und oben spitzigen Knopff/ darinn der Saame wächst/ auswendig aber sind die Blätlein der Blumen in der Mitte mit einem grünen Strichlein/ der Länge nach/ abgetheilet. Diese Blumen gehen nach und nach auf/ und fangen von unten an/ wollen rogelen Wiesen-Grund/ und mehr Schatten als Sonnen/ man setzt sie vier Finger tieff und Spannenweit voneinander/ und weil sie sehr zusetzen/ hebt man sie Jährlich aus der Erden/ sie von der übrigen Brut zu befreyen.

Die andere Indianische Hyacinth ist der nunmehr wolbekante wolriechende Tuberoso, davon folgends im 82 Capitel soll gehandelt werden.

Will man die Hyacinthen vom Saamen bauen/ muß man sie von den schönsten Kielen/ die mehr als eine Blumen tragen/ und davon die andern zeitlich abgeschnitten/ und nur eine geblieben ist/ nehmen wann der Saame wol schwartz ist/ so sammle ihn im September oder October/ hernach nimm gute Krautgarten-Erden in ein Geschirr/ säe den Saamen gar dünne/ und laß ihn zwey Jahr also stehen/ bis die Kiel etwas anfangen zu wachsen/ müssen bisweilen begossen/ auch vor Hitz und Kälte beschirmet seyn/ man muß ihnen auch oben-

her gute Erden geben / und etwas feucht halten; hernach / wann sie nach zweyen Jahren einer Nuß groß worden / setzt man sie in die Bette / das erste Jahr ist nichts sonderliches an der Blühe zu sehen / das andere und dritte Jahr aber erkennet man / was zu behalten / oder untauglich ist.

Der Holländische Königliche Gärtner fol. 77. sagt / je tieffer man die Jachzincken-Kiel einsetzet / je stärcker sie antreiben.

Jonquilles sind eine Narcissen-Art / und haben den Namen von ihren Bintzenförmigen Blättern / sind sehr vielerley Gattungen / wie man bey P. Ferrario lib. 2. c. 1. sehen kan.

P. Mandirola setzt zwölfferley Gattungen / so vor andern in Acht genommen werden / daselbst sie der günstige Leser wird finden können / unter denen die Spanischen / wegen ihres edlen Geruchs / am meisten zu preisen.

Theils sind ohne Geruch / theils aber riechen sehr lieblich / sind an der Farb meistens gelb und weiß / unterschiedener Grösse / so wol ihr Grund / als ihre Stelle / soll mittelmässig seyn / wollen nicht zu viel / auch nicht zu wenig Sonnen / werden drey Finger tieff in die Erden / und drey voneinander gelegt / allzeit im dritten Jahr nimmt man sie aus / und entledigt sie von der Brut; die weisse / auch die gebogene und doppelte gelben / stehen lieber in Geschirren / da man den Grund mit fetter Erden / das Spacium, wo sie ligen / mit magerer / und oben wieder mit einem guten Grund Fingers dick beschüttet; wann die Erden trocken / muß man sie fein subtil begiessen / also werden sie sich wunderlich vermehren; Man soll sie auch sonst nicht ausheben / ausser wann sie zu viel Neben-Brut haben / so am besten geschiehet im September; über vier und sechs Tage muß man sie nicht ausser der Erden lassen / sonderlich was die Brut ist / wann sie anders sollen zunehmen / wachsen und wol gedeyen.

Cap. LXXIII.

Iris bulbosa, Kaysers-Cron / und Leucojum bulbosum.

IRis bulbosa, hat den Namen von den schön-glänzenden vielfärbigen Regenbogen / weil sie mit ihrer Schattirung unterschiedenen Farben / denselben gleichsam nachahmet / die Kiel sind meistentheils ablänglicht / mit einer dunckel-röthlichten Haut bekleidet / der Stengel Elen-hoch ohngefehr / steigt mit etlichen Keimen über sich / bringt meistens eine bisweilen aber wol mehr Blumen / mit langen glatt-anligenden Blättern versehen / sie vermehren sich so gern / als die Schwerdel / daher am besten / man gebe ihnen einen warmen und laimichten Grund / so haben sie weniger Beysätze / und mehr Blumen.

Man zehlt dieser Art / über zwantzigerley Gattungen. Es ist eine Gattung der Iris, mit vielen Blättern und gedoppelt / die wird höher als die andern gehalten / hat einen runden Kiel; aus dem Andalusischen und Portugesischen Gebürgen / kommt in unsere Gärten ein andere Iris mit breiten Blättern / lichtblau und weißlicht / tragen nach und nach mehr Blumen / blühen sehr frühe im Jenner und Hornung. Der Persianisch Iris hat einen kleinern Kiel / die Blätter sind liechtgrün / wie mit einem Thau besprengt / und etwas hohl; zu Anfang des Mertzens bringt ein Kiel 4 oder 5 Blumen nach und nach / nachdem der Kiel starck ist; die drey auffstehenden Blätlein sind liechtblau / und die drey abhangenden kommen dunckel / mit einem Saffranfärbigen / erhabenen Strich abgetheilet / und mit Veyelfärbigen Tröpflein besprenget / mit einem grössern gleichfärbigen / als wie Sammaten Flecken / der am Rand des Blats gleichsam schwärtzlicht erscheinet. Die Englische Irides, deren Emanuel Schvvertius in seinem Blumen-Buch gedencket / werden auch hoch æstimiret.

Bey Ausgang des Herbstes / stossen die Irides neue Schößlinge der austreibenden Kiel schon herfür / können auch den Frost / wie die Tulipanen / wol ertragen / sie werden jährlich fleissig ausgenommen. Wer aber den reiffen Saamen davon im Herbst auf ein gutes Land säet / der wird im vierten Jahr Blumen davon bekommen / die von ihren Eltern an der Farb zwar aus der Art schlagen / mit der Neuerung aber sie weit übertreffen. An Farben sind die unsern Perlfarb / gantz weiß / liechtblau / gelbblau / gelbweiß / gelbbraun / dunckel und liecht Purpurfarb / braunweiß / Violbraun / und mit andern Farben und künstlichen Aederlein artlich durchzogen / theils haben schmale / theils breite Blätter; etliche kurtze / etliche aber lange Stengel.

Nach der Blumen kommen länglichte dreyeckichte Knöpffe / die sich in drey Theil eröffnen / und einen eckichten / zusammgeschnurfften roth- oder gelblichtfärbigen Saamen weisen. Wann dieser Saame gleich wieder gesäet wird / bringt er in drey oder vier Jahren Blumen / die gantz anders sind / als die Blumen gewesen / davon der Saame kommen ist.

Man legt sie drey Finger tieff in die Erden / und vier weit von einander / blühen im Sommer meistens im Junio und Julio / theils früher / theils später / nach dem etwa der Zeiten und Witterungen Beschaffenheit solches verhindert oder befördert. Das ist in acht zu nehmen / daß man im Einlegen die Kiel gerad übersich kehre.

Endlich will ich mit des Herrn Petri Laurembergii Worten / die er in seinem Plantarum apparatu cap. 12. von diesen Blumen anziehet / beschliessen: Caules cum floribus abscissi, (sagt er) & loco commodo suspensi dicuntur ad maturitatem sponte suâ pervenire, & semen laudabile perficere.

Es sind auch sonst viel Sorten von der Iride tuberosâ und bulbosâ, davon mag man den Königlichen Holländischen Gärtner fol. 84. 85. und 86. besehen.

Kaysers-Cron / Tusai, Corona Imperialis, ist zweyerley Farben / eine ist Pomerantzen-Farb / und die ander / aber rarer / liechtgelb; hernach sind etliche / aber gar selten / gefüllt / die meisten aber einfach / so findet man auch die zwey oder gar drey übereinander gesetzte Blumen-Reyhen / doch selten und mit sonderbaren Fleiß zuwegen gebracht. Herr Böckler setzt auch gelbe solche Blumen / mit rothen Streiffen durchzogen fol. 511. haben einen wüsten unangenehmen Geruch / wiewol auch etliche wolriechende sollen zu finden seyn.

Der

Der Tusai Zwiebel fordert / nach Laurembergii Meynung/ einen mürben/ guten und mit Schaaf-oder Kühe-Mist gedungten Grund/ der nicht gar zu viel an der Sonnen stehe / sondern etwas entfernet sey / so soll er einen starcken hohen Stengel und viel Blumen geben ; in einer festen dürren Erden wird der Kiel verderben.

Artlich ist / daß die Blumen / wiewol sie abwärts hangen/ dennoch auf den Boden eines jeden Blats ein Tröpflein klares und süsses Wasser haben; salubri documento scatere lachrymis etiam coronas, davon bey Tanara im 5. Buch Andreas Marianus folgendes Distichon setzet :

Syderibus flores inhient, ut Sydera lambant,
Respicio terras, ros meus unde venit.

Der Königliche Holländische Gärtner fol. 75. sagt/ man finde von diesem Gewächse rothe / bleichrothe/ weisse / doch gar selten / gelbe / doppelte / geschäckichte Blumen/ mit breiten und schmalen Stielen/ auch zwey Reyhen übereinander.

Nach der Blühe kommen eckichte Häubter / voll platten röthlichten Saamens/ sie treiben bißweilen ex lusu Naturæ, wie einen doppelten Stengel / und bringen doppelt so viel Blumen/ als die andern/ das folgende Jahr aber blühen sie wieder einfach.

Sie wollen ein gutes Land. Herr Lauremberg will/ man soll einer Hand breit tieffer / als die Kiel liegen/ Schaaf-und Küh-Mist unterbetten/und Erde darauf/ daß ihre Wurtzen allein den Mist erreichen mögen / so werden sie stärcker treiben und blühen / auch mehr und grössere Blumen auffsetzen; sie will mittelmässigen Sonnenschein/ und gute leichte Erden/ werden einer halben Spannen-tief und Spannen-weit voneinander eingelegt / wiewol man sie meistens hin und wieder an die Ecken und Spitzen der Bettlein zur Zierd am besten zertheilet/daß ihre gegeneinander wolgesetzte Ordnung dem gantzen Garten ein desto besser Aussehen gibt;man muß sie (weil ihr Kiel zart und gleichsam unbekleidet scheinet) nur allein ausheben/wann sie gar zu viel Beysätze machen / welches man den Sommer durch an den Nebenschößlein erkennen kan / damit man die übrige Brut abledige / und diß geschiehet im September/wird aber gleich wieder eingesetzt; oder will man sie ein 8. Tag austrocknen lassen/ mag man sie in ein Papier wickeln/ und in einer Schachtel verwahren ; die Sonne lieben sie nicht zu viel und dauren im Schatten länger/ sie blühen im April und May.

Herr Joh. Georg Schiele in seinem neuen practicirten Blumengarten fol. 109. sagt / man soll diese Kiel nicht zu den Tulipen legen/ weil jene einen magern / diese aber einen guten Grund erfordern/ will auch / wider anderer Meynung/ man soll sie an der Sonnen / und nicht im Schatten stellen; die unträchtige Stengel soll man fleissig und bey der Erden abschneiden / sonst wird sich der Kiel nur vergebens und ohne Nutzen mit seinem Safft in sie eingiessen/den er sonst zu seiner Ergrösserung besser kan anwenden. Wann man sie (wie die Tulipen) ansäet / bringen sie offt andere rare Farben herfür.

Laurembergius sagt in seinem Apparatu Plantarum lib. 1. cap. 5. daß zu Constantinopel solche Blumen mit drey Reyhen gefunden werden.

In matricis præfocatione(spricht er weiter) Mulieres Batavæ hoc fœtido Bulbo utuntur, admoventes naribus in ascensu, & inferioribus in prolapsu. Der Kiel ist oben hohl/ darauf muß ein Reb-Blat gebunden seyn/ wann man ihn einlegt / daß die Nässe nicht einsitzen und der Kiel verfaulen möge.

Leucojum bulbosum, ist auch eine von den ersten Frühlings-Blumen / ist grosser und kleiner Gattung/ sonderlich das Tryphillon, wiewol es eigentlicher zu sagen 6. Blätlein/zwar nur drey schneeweisse längere/aber drey kurtze / mit einem grünen gestreifften Hertzlein bezeichnete / und wie eine Cron stehende Blätlein hat ; ist ein holdseeliges Blümlein / das auch in den Wiesen zu finden / und mit seinen schneeweisen Blätlein mit dem noch liegenden Schnee einen Wettstritt hält/ als wolte es denselben hiemit beurlauben / und mit ihren grünen Blättern den ankommenden Frühling empfangen und begrüssen ; wird auch Schneetröpflein genannt / hat einen schwachen und der Kornblühe gleichenden Geruch. Das andere mit sechs Blätlein weiß und unten mit grünen Nägelein/stehet auch in den Wiesen/ hat einen lieblichen Vevel-Geruch. Das dritte wird nur in den Gärten gefunden/ hat gleich weisse und mit grün unten besetzte / aber mehr - blätteriche und gefüllte Blumen/ diese beede blühen etwas später als die erste / können aber ziemlich dicht ineinander / sonderlich die erste Gattung / gesetzt werden/ lieben feuchten Grund/ und setzen ihre Kiel häuffig zu/ tragen auch allesammt ihren Saamen / dadurch sie ohne viele Mühe und Sorge mögen fortgepflantzet werden / und darff man sie selten ausnehmen ; wachsen an der Sonne und im Schatten/ doch nach dem Situ loci früher und später / dörffen keine grosse Wartung.

Cap. LXXIV.

Lilium album, cruentum, marinum & Persicum.

Die weisse Lilien ist ein bekanntes / doch wegen ihres angenehmen Geruchs und vielfältigen Gebrauchs willen/ in den Gärten ein nicht unachtbares Gewächs/sonderlich wird die Byzantinische/ gefüllte/als eine rare Blume hoch gehalten/deren Blätter aber sind so dick ineinander gesetzt / daß sie oben am Spitzen kaum zum Aufblühen kommen / sondern meistens geschlossen bleiben.

Sie müssen nicht lang ausser der Erden bleiben/ sondern nach etlichen Tagen wieder eingesetzt werden/ wann man einen Liliensstengel mit der Blumen abschneidet / und gleich in einen feuchten Laim stecket / so bleibt die Blumen länger ; blühen den Sommer durch/damit man ihrer desto länger geniessen kan ; sie mögen guten Grund wol leiden/wann nur keine Dung darzu kommt/ werden selten ausgenommen / ausser wann sie zu viel

Brut machen / alsdann müssen die dem Kiel anhangende Wurtzen etwas gestutzt werden / gleich zuvor / ehe sie wieder versetzt sind / und diß muß nicht lang anstehen. Wann man will / daß sie länger blühen / so werden etliche tieffer als die andern eingelegt / die kommen auch später. Diese schuppichten Kiel können auch / durch Zertheilung ihrer Schüpplein / vermehret werden / wiewol es langsamer hergehet.

Sind einer temperirten Eigenschafft / digeriren und erweichen ; die Wurtzen in süssem Wein gesotten und getruncken / treiben das geronnen Blut durch den Stulgang hinweg ; das aus den Blumen distillirte Wasser befördert u. erleichtert der Schwangern Niederkunfft / stillet die Entzündungen der Leber / dienet auch zur Säuberung der Haut ; die Blätter dienen für das Rothlauff; es wird auch ein gutes Oel daraus gemacht / zu diesem und vielen andern Gebrechen sehr nützlich und tauglich ist.

Mizaldus sagt / daß die Lilien eine sonderbare Freundschafft und Sympathiam mit den Rosen halten / und wo sie einander Nachbarschafft leisten können / riechen sie besser und lieblicher ; wann man die Lilien-Kiel in Wasser kocht / und Morgens und Abends das Gesicht mit bestreichet / vertreiben sie die übermässige Röthe derselben / wie Herr D. Weber in seinem neunten curiosen Discurs bezeuget.

Lilium cruentum, die Feuerfarbe Lilien / etliche haben gelbgrüne Knöpfflein / zwischen ihren von unten auf biß oben stehenden Blättern / so an statt des Saamens dienen / etliche tragen nur eine oder wenig Blumen / etliche aber theilen sich in viel Aeste / und tragen überaus viel Blumen / etliche sind gefüllt / die aber noch gar rar sind; ihre Wartung ist mit der weissen gemein: die Ameissen sind ihren Kielen sehr gefähr.

Durantes schreibt / sie sey kalter und trockener Natur ; die Wurtzen in Wein gesotten und getruncken / benehme die Beschwerlichkeit des Harns ; die Blätter mit der Wurtzen gestossen / und Pflaster-weise übergelegt / sind gut zu den verbrannten Gliedern / und für die hitzige Apostemen und Geschwulsten der Brust zu gebrauchen.

Der Holländische Gärtner hat auch eine Art / die nennet er rothe Herings-Lilien / die über hundert Lilien bringen / wachsen gern in feuchter sandichter Erden.

Lilium marinum, ist auch zweyerley Art / die weisse wird sonst Hemerocallis Valentina oder Pancratium flore Lilii genennt / weil sie derselben am Geruch und Form nicht ungleich sind. Die andere aber ist gelb / sonst der andern allenthalben ähnlich / ohne daß die Blumen gelb sind / wächset gern an Meergestaden / daher sie auch den Namen bekommen / wie die Scylla, wann sie in die Gärten kommt / muß sie auch vor der Kälte mit Fleiß verwahret werden.

Lilium Persicum, vel Susianum, hat einen länglichten weissen Kiel mit grossen / aber wenigen Schelffen / treibt einen runden / grossen / fast zwo Elen hohen Stengel / mit vielen gestriemten Blättern rings


Lilium Persicum.

umher besetzt / oben am Stengel kommen um und um herfür Purpur-Veyelfarbe / Cymbelformige / sechsblätterichte Blumen / sind eines widerwärtigen Geruchs / mitten aus der Blumen erheben sich etliche goldfarbe Fäserlein / wird auch von etlichen genannt Persianischer Federbusch / will mittelmässige Sonne / und gute rogle Erden aus der Wiesen / wird vier oder fünff Finger tieff / und einen Spannen breit von einander gesetzt. Wird wie die Tulai gar selten aus der Erden genommen / so im September geschehen soll / und muß bald wiederum in die Erden kommen. Kan zwar den Winter wol ausdauren / muß aber fleissig bedeckt seyn / und wird ihr Kiel von Jahren zu Jahren abnehmen und geringer werden / ist sonst hart zur Blühe zu bringen.

Berg-Lilien von Canada mit gelben Blumen (sagt der Holländische Königliche Gärtner fol. 76.) ist viel zärter als die andern / muß in ein Geschirr gesetzt / und über Winter eingesetzt seyn. Man muß sie auch nicht / ausser / wann die Blätter alle vergangen / aus der Erden nehmen / und in frischen Grund verpflantzen.

Jean Baptiste Tavernier in seiner Persianischen Reiß-Beschreibung lib. 2. pag. 78. sagt / daß daselbst / unfern Sneirne auf denen Hügeln / eine ungläubliche Menge allerhand gefärbter Lilien stunden / daß die Erden gantz damit bedeckt war / keine weissen waren nicht darunter / sondern alle entweder von schöner Violblauer Farbe / deren Blätter in der Mitte mit einem rothen Strich durchgezogen / oder schön schwartz / welches sie desto scheinbarer machte ; sie sind wie unsere Lilien gestaltet / aber viel grösser / und wann man funffzehen Tage von dem Wasser trinckt / worinnen diese Lilien-Zwiebel (absonderlich die / deren Blätter am schwärtzesten sind) geweicht worden / so ist es ein durchgehendes und unfehlbares Mittel / die Frantzosen damit zu curiren.

CAP.

Cap. LXXV.

Mertzenbecher / Moly und Muscari.

Mertzenbecher / werden auch sonst genannt Pseudo-Narcissi und Tromboni, die haben zwischen ihren sechs Blättern mitten einen Becher / oder hohle Röhren / bißweilen gleicher / bißweilen unterschiedener Farbe / bißweilen unordentlich / bißweilen aber so artlich gefüllt / als stünden da ein Dutzent oder mehr ineinander gesetzte und immer sich verkleinerende Einsetz-Becher / haben länglichte Kiel / mit liecht-eisenfarber Haut bekleidet / sind auch kleiner und grosser Gattung / die meisten sind grün-gelb / hoch-gelb / schwefel-gelb / weiß und bleich; wer etwas eigentlichers davon wissen will / der besehe Pat. Mandirolam und P. Ferrarium, von welchem jener viel entlehnet. Wann sie verblühet haben / bringen sie in ihrem Knopff einen runden und schwartzen Saamen / wird wegen seiner zierlichen Blühe / weil sie zeitlich kommt / in allen Gärten geheegt / sie fordern guten Sonnenschein / und einen mittelmässigen Grund / werden vier Finger-tieff / und einer halben Spannen-weit voneinander eingelegt / werden auch nicht offt / ausser wann sie bey der Wurtzen etwas zu starck antreiben / ausgenommen / getröcknet / die Brut abgenommen / und wieder eingelegt.

Moly ist viererley Gattungen / als die Indianische / die Spanische / die mit Lilienblumen / und der Knobloch-Moly mit gelb-grünen Blumen.

Die fremden Moly wollen guten Grund und warmen Stand / werden im Anfang des Septembers eingelegt / können nicht lang ausser der Erden verbleiben / sind theils weiß / und theils grün / sie blühen meistens im Sommer / und wo der Knobloch-Moly einmal in den Gärten Stand findet / ist er hart zu vertreiben / darff also keiner sonderlichen Wartung.

Swertius beschreibt eines mit einem Oval-mässigen ziemlich grossen Knopff zusamm gedrungen / mit kleinen schwartz-purpurbraunen Blümlein; item / eine Indianische Gattung / mit purpur-farben Blümlein an länglichten Stielen / wie Narcissen / aber kleiner / und noch mehr andere Gattungen. Das Eychstädtische Buch gibt das Moly latifolium, mit einer grossen Bürsten von viel zusamm in einen halben Circkel geordneten Blumen.

Muscari, Bisemknöpflein / ist ein Jachzincken-Art / und kommt unter die Trauben-Hyacinthen.

Wird auch von etlichen Griechischer Bisam genannt / und darunter wird am meisten gepriesen der frühzeitige und spate gelbe / der weisse und der liechtgelbe; etliche nennen ihn auch den Chalcedonischen Trauben-Hyacinth / nemlich den Saffran-färbigen / der von der Mitte des Stengels / biß oben auf / alles mit Knöpflein einer Trauben gleich bedeckt / welche zu schönen vielfältigen / rundlänglichten Blümlein werden / die aus deren kleinen Mündlein einen überaus herrlichen und lieblichen Geruch von sich lassen.

Lobelius nennet ihn Dipcadi Chalcedonicum & Italorum; wie ihn auch die Holländischen Gärtner Dipcadi zu nennen pflegen. Hat einen edlen und anmuthigen / doch süßlichten Bisem-Geruch / ist bißweilen denckel / schwartz-blau / bißweilen etwas liechter / röselicht / offt schnee-weiß / offt Perlen-farb / mit grössern und kleinern Knöpflein / bringen einen runden schwartzlichten Saamen / der Kiel ist länglicht und weiß / mit vielen Einfassungen / wie der gemeine Zwiebel / mit vielen abhängenden lebhafften Wurtzen / blühen etliche früher und etliche später; man legts eine halbe Spannen-tieff ein / und Spannen-weit voneinander / wollen guten Grund und mittelmässigen Sonnenschein / werden auch selten ausgenommen / ohn wann sie zuviel Brut haben / man muß ihnen solche erst nehmen / wann sie wol trocken worden sind / und auch die übrigen mangelhafften Wurtzen / und sie darauf bald wieder einlegen. Wann man ihnen zu Zeiten frischen Grund beybringet / so blühen sie desto schöner und lieber.

Cap. LXXVI.

Narcissen.

D. Casparus Bauhinus in seinem Pinace Theatri Botanici 1671. zu Basel gedruckt / zehlt etlich und neunzig Gattungen der Narcissen / einfach und gefüllt / weiß / gelb / roth / mit grossen und kleinen Kelchen / und so fort / früher und später blühende / mit breiten und schmalen spitzigen Blättern; die von Alcpo, aus Engelland; item / Narcissen mit Rubin-rothen Kelch l'Admirabile genannt. Daher es ein verdrießliche Arbeit wäre / alle zu erzehlen. Will allein von den vornehmsten und schönsten Meldung allhie thun / weil von den Mertzenbechern und Tromboni, die auch Narcissen-Art sind / schon oben angeregt worden / wie auch der Tazzetten mit nächsten gedencken will.

Die gemeinen Narcissen wollen freye Lufft unter der Sonnen / magern und sandigen / doch feuchten milden Grund / mit etwas durchgeworffenen Kalchsand von alten Gebäuen vermengt; doch wollen die fremden und edlen ein bessers Erdreich / aber ungedungt.

Die Constantinopolitanische Narcissen ist weiß / gefüllt / etliche Blumen an einem Stengel / inwendig mit einem gelben Kelch.

Die Ragusæische aus Dalmatien wächst noch höher / und hat auch eine grössere Blume / drey / vier / oder aufs höchste fünff an einem Stengel / sind fast in unserer dicken / die wir mit einem gelben oder Scharlachfarb-gebrämten Saum / oder mit einem weißblätterichten Würffel auf der mittlern Cron / haben.

Etliche werden genannt die gehörnichten / die sind grosser und kleiner Art / haben in der Mitte gelblichte übersich-steigende Blätter / die einem Horn in etwas gleichen.

Alle Narcissen haben in dem Kiel fast keinen Unterscheid/ also/ daß man sie daraus nicht erkennen kan/also fordern sie auch meistentheils einerley Wartung/stehen gerne bey den Tulipanen / indem sie gleichen Grund lieben/doch daß sie Spannenweit von jenen entfernet werden. Wann man sie um Jacobi ausnimmt/ und ihnen die Wurtzel halb abnimmt / läßt man sie aufs längste vierzehen Tage liegen / und legt sie hernach im wachsenden Mond wieder ein ; werden fünff oder sechs Finger-tieff eingelegt / und einer Spannen-weit voneinander / sie blühen nicht so gern/ausser man nehme sie selten aus/ und allzeit nur nach dreyen Jahren/ die dicken bringen keinen Saamen/ und der von den einfachen ist der Mühe nicht werth / weil man von den dicken genug Nebensätzlinge haben kan.

Es seynd auch gelbe Narcissen nach allen Schattirungen / wie auch mit gelb und weiß oder bleich vermengt. Darunter auch einer genennt wird Frantzösisch Nonpareille , oder Unvergleichlich / weil sie der Grösse halben vor allen andern den Vorzug haben ; deren sich auch weisse und bleiche finden / die haben fast eine Wartung wie die vorigen / ausser / daß sie nur vier Finger-tieff / und einer halben Spannen-weit voneinander eingesetzt/und erst nach dreyen Jahren ausgenommen werden. Wollen einen guten Kraut- Acker- Grund und nicht viel Sonnen ; alle rare Narcissen müssen im Winter wol zugedeckt seyn.

Die spätern Berg - Narcissen geben drey oder vier weisse mit Schwebel-farben Kelch / und überaus wolriechende Blumen ; der Kiel ist weißlicht / kurtzhälsig / und mit einem ziemlichen langen Bauch / hat lange / grüne und weiche Blätter.

Die Narbonische Narcissen setzt eine/bißweilen auch mehr / weisse Blumen auf / hat einen grossen Dottergelben Kelch / ist deßwegen unter die Tromboni zu rechnen.

Die dritte Narcissen Matthioli bringt 10. oder 12. weisse Blumen / mit langen schmalen Blätlein / in Gestalt eines Sternes / in deren Mitte ein kleiner mit etlichen Zäsern gezierter Kelch zu finden / gehen 3. oder 4. Blumen auf einmal auf / und wann die andern folgen / verwelcken diese / haben alle die Wartung wie die vorigen.

Eine Narcissen wird auch Cameels-Hals genennet / weil der Stiel / daran die Blume hanget/ sich krümmet wie ein Cameels - Halß / heisst auch sonst die gekrönte Narcissen / ist dreyerley Arten ; die einfachen weissen / deren Kelch am äussersten Theil einen röthlichten Umfang hat. 2. Die bleich-weise / die bringt offt vier oder fünff Blumen / hat einen gelb-färbichten Kelch ; und 3. Die doppelte weisse / die mit einer gefüllten Blumen / und wegen des gold-farbigen Kelchs / der / wie P. Mandirola sagt / mit einer krausen röthlichten Linien umgeben ist / und gleichsam eine Cron fürbildet / daher auch die Gekrönte genennet wird/ist die schönste und annehmlichste/ so wol wegen der zierlichen Gestalt/ als auch lieblichen Geruchs/wollen gnugsam Sonnenschein/ und zu unterst starcken und fetten Grund / und in demselben vier Finger-tieff/und eine halbe Spannen-weit voneinander gesetzt/ und alsdann mit lucker Garten-Erde zugedeckt werden / damit deren Schwere die Blühe nicht verhindere ; man nimmt sie im dritten Jahr aus / und erleichtert sie von der Brut.

Von den Indianischen Narcissen / will ich des Pat. Mandirolæ seinem aus Pat. Ferrarii gemachten Compendio nachgehen / und deren sind sechserley : Erstlich/ die Virginianische Narcissen hat eine weisse/ doch nicht wolriechende Blume / das Weisse wird auf der Seiten in Liechtroth verkehret / diese breitet auch Blätter aus / wie die Persianische Tulipa , doch etwas grösser / die sich nicht alle zugleich eröffnen. Kommen besser in Geschirren / als im Feld / wollen einen leichten Grund / und über zween Finger - tieff nicht gesetzt seyn / wollen mittelmässigen Sonnenschein / und selten ausgehoben werden.

2. Die Jacobs-Narcissen haben meistens vierblätterichte Blumen/auch weniger/ die unten um den Stengel Purpur-farb/endlich aber Saffran-färbig werden/ formirt wie die weissen Lilien / haben sechs weißlichte lange Fäden / an deren Ende gelblichte Knöpflein sind/ der mittelste Faden ist was röthlicht / und der längeste stösst erstlich den Stengel und Blumen / und hernach erst die Blätter/soll in ein Geschirr mit magerer sandichter Erde gesetzt werden / liebt Feuchtigkeit und Sonne / biß die Blätter im Herbst verwelcken / dann setzt man sie an ein offen und lüfftiges Ort / wol verdeckt / und lässt sie daselbst biß mitten im Majo / da raumt man die Erden ab / entblößt die Zwiebel / ohne Verletzung der Wurtzen / nimmt die junge Brut hinweg / und bedeckt die Wurtzen wiederum mit ihrer eigenen Erde / befeuchtet sie darauf wol / und stellt sie an die Sonne / daß sie möge beregnet seyn ; doch schliesst P. Mandirola : Er habe vielmals in der Erfahrung befunden / daß diese Narcisse/auf gemeine Weise gewartet/am besten blühe.

3. Von den rothen Lilio - Narcissen / die man Bella Donna nennet/schreibt er also : Sie bringen 20. oder mehr Blumen/ an kleinen länglichten Stielen/ dunckelgrüne Farb/etliche abhangend/etliche erhoben/etliche zusamm gedrungen und treuschelicht / welche sich eine nach der andern eröffnen / sind an Gestalt und Grösse der weissen Lilien ähnlich / sind auch die Blumen - Blätter hübsch beysammen / doch weniger umgebogen / einer weissen mit roth vermengten Farbe / welche Röthe in gewissen Linien und Strichen etwas mehr heraus scheinet / und die Blätter nach der Länge theilen ; welche / je älter sie werden / je mehr sie sich färben ; das Mitteltheil der Blumen / so wol auswendig als inwendig / ist gelblicht/hat sechs Fäden/ die unten weiß und oben röthlicht erscheinen / und sich mit Monden - weise gebogenen sittich-grünen Gipfeln enden ; der mittlere Faden hat kein Knöpflein/ist aber gefärbter und länger als die andern / blühet im September. Der Stengel ist rund/Fingers-dick / und mehr als Elen-hoch / einer grünen / doch mit dunckel-roth vermengten Farbe/ die Blätter sind grünlicht wie an den Lilien / so groß / als wie die gemeinen Narcissen - Blätter ; diese wollen einen Wiesengrund mit etwas Sand vermengt / werden zween oder drey Finger-tieff eingelegt/müssen nicht ausgenommen seyn/ man nimmt ihnen die Brut allein durch Entblössung der Erden weg.

4. Sind liecht-gelbe Narcissen / die man Bella Donna falsa nennet / hat einen subtilern und nicht so runden Stengel / als der obige / der sich etwas krümmet / aber weniger Blumen herfür bringt / kleiner als die vorigen / doch in der Farb etwas liechter. Diese zwo muß man nur in grosse Kübel mit magerer und Sand - ver-

mischter Erden gefüllt/ zween oder drey Finger tieff/ einsetzen/ da bleiben sie länger als in den Feldern/ wollen einen sonnichten Ort.

5. Die runde Kugel-Narcissen/ sonst Ornithogalum Sphæricum, und von den Gärtnern Girandula genennet; diese treibt erstlich den Buschen ihrer Blumen aus dem Stengel/ der sich darnach erhöhet/ daraus gleichsam als aus einem Mund sich eine ziemliche Menge Blumen herfür lassen/ die sich um und um in Gestalt einer Kugel ausbreiten; aus des Stengels Spitzen breiten sich/ in zimlicher Dicke/ Fäden aus/ einer Hand breit lang/ und fast eines Fingers dick/ dreyeckicht und grün/ mit roth vermischt/ mit gewissen Knöpflein/ wie die Saamhäubtlein der Tulipanen/ deren etliche nieder hencken/ etliche empor stehen; aus diesen Knöpflein kommt herfür die Blumen mit fünff Blätlein Carmosinfarb in sich eingewandt/ auf die Weise der gekraußten Frauenhaaren; die Blätter erheben sich von aussen mit sechs Fäden ziemlich anzusehen/ gleichmässiger Farb/ und enden sich in so viel Knöpflein/ die sich bewegen/ und etwas grösser/ dann allgemach kleiner sich erweisen/ gelbbrauner Farbe/ der siebende ist länger als die andern/ und oben dicker/ zu Zeiten krümmet er sich etwas. Zwischen einer und andern Blume ist drey in vier Finger-breit Raum; die Blumen eröffnen sich eine nach der andern/ und welcken vorher keine/ bis die andern alle zierlicher Lieblichkeit eröffnet sind/ blühen im September/ und währet fast ein Monat lang. Erfordert eben die vorige Wartung/ nur daß sie vor überflüssiger Nässe/ und Kälte (die sie gar nicht leiden können) aufsichtig verwahret seyen.

6. Die schuppichte Narcissen/ oder grosse Indianische Zeitlosen/ bringt aus ihren eingewickelten/ Fingersdicken runden/ auf beeden Seiten aber etwas flachen/ mit rothen Mackeln besprengten Stengel eine Blumen/ in Gestalt der Granaten/ mit sechs oder mehr grossen Zinnoberfarben Blättern/ die zugleich in sich viel kleine Blümlein verschliessen/ auf gar kurtzen weißfärbigen Stielen/ die Blümlein aber sind röthlicht und halb geöffnet/ mit dreyen herausgehenden röthlichten mit gelblichten Knöpflein geendeten Fäden; wann es verblüht/ und Saamen tragen will/ so kommen erst die Blätter herfür/ sie blühet aber in unsern Landen gar selten; der Saame kommt nach verwelckter Blume/ in rother hoher Farb/ mit drey oder vier in Oliven-Grösse bestehenden Körnern und Absätzen wie eine Trauben/ jede derselben hat drey oder vier schwartzlichte Kern/ wie eine kleine Fasolen. Diese Narcissen will freyen Sonnenschein/ und muß/ wie die vorhergehenden in Kübeln/ auch magerer und sandichter Erden erhalten seyn/ wird drey Finger tieff gesetzt/ und so bald die Blätter abdorren/ muß man ihre Erden abtrocknen/ und an einen trockenen lüfftigen Ort hinbringen/ doch den Kiel nie ausnehmen. Wer mehr Narcissen will haben/ besehe P. Ferrarium und P. Mandirolam in ihren Blumen-Garten/ oder Culturâ florum.

Laurembergius in apparatu plantarum lib. 1. fol. 96. schreibet die Schmertzen eines alten Rothlauffs zu lindern und zu vertreiben/ sey kaum ein fürtrefflichers Mittel/ als wann man aus den Kielen/ Blättern und Blumen der Narcissen ein Köchlein zubereitet/ und solches überlegt/ dieses diene auch zu verrenckten Knochen und Schenckeln/ oder wann man ein Glied hat ausgekegelt.

Cap LXXVII.

Ornithogalum, Satyrium, Sisyrinchium und Sternblümlein.

ORnithogalium hat den Namen von der weissen und Milchähnlichen Blühe/ wird von etlichen Alexandrinische Lilien genennt/ ist auch von vielerley Arten/ Umbellatum & Spicatum, die meisten weiß/ uñ etliche wenige sind gelb/ sind sonst wie die Narcissen zu unterhalten/ dörffen doch geringere Wartung.

Der Holländische Gärtner meldet auch einer aus Arabien herkommenden Gattung mit weissen Blättern/ die wie ein Kräntzlein oben wachsen/ und guten Geruch geben/ doch aber gar rar seyen.

Schvvertius zeiget auch ein Arabisches Ornithogalum mit weissen Blumen/ und inwendig schwartzen Boden; item ein Neapolitanisches auswendig Aschenfarb und inwendig weiß; item eines von Alexandria mit grünen Linien unterschieden. Wird auch ein Aethiopisch und Arabisches bey etlichen gefunden.

Die andern werden von den Kielen fortgepflantzt; man nimmt sie im Junio aus/ und versetzt sie wieder im October/ im Garten hin und her/ weil sie die Kälte wol ausdauren können/ ihre Wurtzen werden von vielen gessen/ und wie der Pöpelsalat mit Essig und Oel zubereitet. Die fremden/ mit ihren weissen Blumen/ umgeben ein grünes Knöpflein/ stehen in Töpfen besser und sicherer/ wollen ein gut und fettes Erdreich haben/ dörffen über 2. oder 3. Finger tieff nicht hinein gelegt seyn/ stehen am besten allein/ will man sie aber neben andern Gewächsen haben/ muß ihm um und um einer Spannen breit Platz gelassen werden/ wollen auch selten ausgenommen/ und bald wieder in den Grund gesetzt werden.

Satyrium Ochis, ist auch von vielen und unterschiedenen Arten und Namen/ haben auch/ an statt der Blumen/ abhangende gleichende Figuren der Blumen/ Narrenkappen/ wachsen in Wiesen/ Wäldern/ Thälern und feuchten Bergen/ sind weiß/ Purpurfarb/ blau/ gelb/ braun/ geschäcklicht und einfärbig; item heissen auch etliche Palma Christi major & minor, man darff sie/ wann man sie findet/ und einpflantzen will/ nicht vorher trocknen/ sondern kan sie gleich an feuchte und schattichte Oerter des Gartens/ wo guter starcker Grund ist/ wieder einsetzen/ da sie sich dann stattlich verbessern.

Sie blühen im Herbst/ theils auch im Frühling/ man sagt/ daß ihre zwey kleine Zwibeln jährlich umwechseln/ wann heuer der eine welck und weich ist/ und der andere vollkommen/ so werde das andere Jahr der erste völlig und der andere welck/ etliche unter ihnen bringen Blumen/ als wären sie mit Gold-Sand eingestaubt. Die Orchis Serapia wird unter diesem Geschlecht am höchsten gehalten/ hat weißlichte Blumen/ die des Tages

ohne Geruch / des Nachtes aber (wie P. Mandirola schreibet) einen verwunderlich-lieblichen Geruch von sich geben.

Schvvertius hat noch ein Satyrium, das aus Guineâ kommt / so wie einen Kolben / mit schmalblätterichten und langzäserichten Blumen gibt.

Das Eychstädtische Buch gibt neben andern auch Orchidem magnam latifoliam, so ziemlich groß wird / und ein anders mit viel kleinen zusammgefügten dicken gestumpfften Wurtzen / so Nidus Avis allda genennet wird / daselbst wird auch Orchis Serapia Dodonæi secunda gefunden.

Also werden sie von der Wurtzen fortgepflantzet / fünff Finger tieff in die Erden. Von dero Nutzen in der Artzney besehe man die Kräuter-Bücher.

Sisyrinchium hat einen kleinen Kiel / mit einem rauhen Goldfarben Netzlein / wie der Gewürtz-Saffran / überzogen / hat eine Gestalt wie ein Sau-Rüssel / wird auch von den Schweinen begierig gesucht / hat Blumen wie die kleine Iris, unterschiedliche / etliche gelber / etliche blauer / etliche weiß-gefleckter / etliche Purpurfarb mit weissen Flecken / wie Bauhinus bezeuget / unterschieden.

Der Holländische Gärtner sagt / sie kommen aus Portugal / blühen aber sonst nie / als das erste Jahr / wann sie aus Portugal frisch ankommen sind. Ist grosser und kleiner Art / muß über Winter eingesetzt werden.

Sternblümlein ist auch eine kleine Art des Ornithogali, theils blühen gantz Schneeweiß mit Sternförmigen herumgesetzten Blümlein / die sich nahe bey der Erden an langen Stengeln hin und und wieder ausbreiten / theils bekommen einen ährichten wassersüchtigen nicht gar hohen Stengel / haben Glas- oder Wasserfarbe Sternblümlein / aussen mit einem grünen Strich / sehen schön aus / währen aber nicht lang / ist eine Jachzincken-Art / werden auch von etlichen Glasblümlein genannt / dörffen wenige Wartung.

Cap. LXXVIII.

Tazzeten und Türckische Bündel.

Die Tazzeten ist eine Narcissen-Art / sind an Grösse / Gestalt / Farbe und Blühe-Zeit vielfältig unterschieden; die gantze weisse wird Tazzeta d' argento vom P. Ferrario genennet / etliche sind schwefelfarb / theils blühen frühe / und theils spat / haben einen kleinen Kelch / gleichsam wie eine Schalen / daher sie auch den Namen haben; die Kiel haben auswendig eine danckle / und inwendig eine weisse Haut / sind niedrig und zusamm gedruckt / bringen auch einfache und doppelte Blumen / haben gern einen Sonnreichen offenen Ort / lieben guten Wiesen-Grund / müssen sechs Finger-tieff und einer Spannen-weit voneinander gesetzt seyn / man muß sie allzeit im dritten Jahr ausnehmen / und die Brut absondern; die Blumen (sagt P. Mandirola) wollen jedesmal am ersten ausgehoben u. zum ersten auch wieder eingesetzt seyn / weil sie bey dem ersten Regen so balden wiederum anfangen zu keimen.

Wann sie so frühe ausblühen / daß noch Reiffe zu besorgen / müssen sie des Nachts wie bey den Tulipanen angezeigt / gedeckt werden; wann die Scheide / darinn sie stecken / so zähe ist daß zu sorgen / die Blume möchte darinnen ersticken / kan man selbige mit einem Ritz eröffnen / und also der Blumen heraus helffen. Die Kiel / wann sie ausgenommen / müssen in einem trockenen Zimmer / biß zur Einlegung / verwahret werden; sind sonst mit den Trombonen fast einerley Gattung / ausser daß die Kelch kürtzer sind.

Türckische Bündel / Martagum oder Lilium Saracenicum. hat eine gelblichte zusamgesetzte Wurtzen / wie die weisse Lilien / von etlichen auch Wald-Lilien genennet / weil sie in den Bergen und Wäldern zu wachsen / und im May und Brachmonat zu blühen pflegt.

Emanuel Schvvertius hat deren zehenerley Gattungen in seinem Anno 1612. zu Franckfurt edirten Blumen-Buch / darinn aber allein die blosse Gestalt in Kupffer gestochen mit dem blossen Namen / und weiter keine Beschreibung zu finden ist.

Des Eychstättische Blumen-Buch stellet uns für Martagon Imperiale moschatum, wolriechende fremde Käyser-Lilien / die mit häuffigen wie eine Pyramis oder Conus auffsteigenden Blumen gekrönet ist; item Lilium montanum maximum Polyanthos album, rubris maculis aspersum, und noch andere mehr.

Ich will hierinnen des P. Mandirolæ Ordnung folgen / die Purpurfärbige oder Hemerocallis montana, sagt er / bringet oben am Stengel herfür etliche Stiele / an welchen die Blumen bisweilen hoch / bisweilen dunckel Purpurfarb / bisweilen auch weiß hangen / die Blätter / wie bekannt / biegen sich bey allen zurück / daß sie einem Türckischen Bund gleich sehen.

Die Menningfärbige hat krauslichte Blumen / wie auch dergleichen die gelben haben; Martagon Pomponii hat einen etwas niedrigen / doch schuppichten Kiel / hat einen widerwärtigen Geruch wie die Thusai.

Die liechtrothe ist zweyerley Gattungen / die grössere und kleinere / die grössere ist so fruchtbar / daß sie bisweilen über die 60. Blumen / einer bleichrothen wie Saffran-Farb herfür bringet; die kleine aber ist an der Anzahl sparsamer / aber an der rothen Farbe etwas höher und schöner.

Die Granatenfärbige ist fruchtbarer im Zusetzen / als im Blumen-tragen / sie bringt nicht allein zwischen den Blättern der Stengel / sondern auch zwischen den Blumen kleine Zwibeln herfür / damit man sie alle fortpflantzen kan.

Das mit braunen Linien getüpffelte Saffranfärbige Martagon, so auch Hyacinthus Poëticus genannt wird / blühet gar gern.

Ist auch endlich eine weisse / die man Frauen-Lilien / oder S. Antonii von Padua nennet.

Alle diese wollen einen mittelmässigen gegen der Sonnen gelegenen Grund / gute und leichte Erden / wollen einer Spannen-tief / und so weit voneinander eingelegt seyn / werden selten / und nur wann sie zu viel Brut und nunmehr verblüht haben / ausgenommen / und bald wieder eingesetzt / will man sie aber nicht stracks einsetzen / müssen sie in einen Winckel gethan / und mit Erden beworffen werden. Bauet man sie vom Saamen / so

tragen sie erst im sechsten Jahr und ändern ihre Farbe. Die Ameissen sind ihnen sehr gefährlich/ sonderlich ihren Kielen; wann man die Schuppen der Kiel zwey Finger tieff in die Erden pflantzet/ so werden Kiel daraus. Sie mögen heisses Gewitter nicht leiden/ darum sie auch in Italien/ nach P. Ferrarii Zeugnis/ selten gut thun.

Cap. LXXIX.

Tulipanen.

Die Tulipanen werden nicht viel über hundert Jahr in Teutschland bekandt seyn/indem Gesnerus in seinem Buch de Hortis Germaniæ schreibet/ daß er die erste Anno 1559. zu Augspurg/ in Herrn Joh. Heinrichen Herwarts Garten daselbst gesehen/ und dieselbe aus dem Saamen/ welcher von Constantinopel geschickt worden.

Ist eine von den schönsten Blumen/ die im Frühling unsere Gärten pflegen zu zieren/ und wiewol ihrer sehr wenig sind/ die einen guten Geruch haben/ ersetzen sie doch solches mit ihren Farb-Abwechselungen/ die sie in tausenderley Veränderungen fürstellen/ sehr reichlich/ und wann etwas an ihnen ja auszustellen wäre/ so wäre nur dieses/daß sie nicht länger/als etwann einen Monat/ oder sechs Wochen lang dauren. Die Frantzosen und Niderländer geben ihnen ihre absonderliche Namen/ daher sie eine vor der andern erkennen: wie dann Herr Peter Gabriel/ Fürstlicher Würtenbergischer Garten-Inspector, deren etlich und neuntzig benamset/ und jedwedere mit ihren Farben beschreibet. Herr D. Eißholtz aber hat wol über zweyhundert Namen/ doch ohne Farben aufgezeichnet/ wie sie die Niederländischen Gärtner zu nennen pflegen. Und Hannß Georg Kraus/ Blumen-Händler in Augspurg/ nennet in seinem gedruckten Catalogo Florum, die bey ihm zu finden seynd/ über 300. Tulipen/ jede mit ihrem absonderlichen Namen/ samt dem Precio, darunter etliche Kiel sind/ deren ein Stuck 6/8/ biß 15. Gulden kostet; il Mondo, vive d' inganni, comme il Cameleonte d' aria, können in die frühen/ mittelmässig und spatblühende abgetheilt werden.

Unter den frühen ist auch die kleine grüngelbe mit spitzigen Blättern/ und subtilen Saher/die wie der gelbe Veyel riecht/aber nicht lang dauret/und von den Kefern sehr angefochten wird; wie auch die Persianische/ die drey weisse Blätlein/und allzeit darzwischen ein weisses mit einem rothen Strich abgetheiltes Blätlein/und mitten ein gelbes Knöpflein hat; werden allein zwey Finger tieff und drey Finger weit voneinander gesetzt/ und alle Jahr ausgehoben/in Papier gewickelt und biß zum Einlegen also verwahret. Sie verkriecht sich offt so tieff in die Erden/daß man sie gar verliert/ daher muß ein sonderbares Gefässe darzu genommen werden/ so ohne Löcher/ oder doch so kleine Löchlein hat/ daß sie nicht kan durchschliessen/ so wird sie blühen.

Die Tulipen vermehren sich nicht allein von den Beyschössen/ sondern bringen auch offt einen Kiel in dem Schoß des untersten Blats/ zu nächst der Erden/ und sind diese nicht weniger fruchtbar/ wann man sie einsetzt/ und behalten die alte Farbe beständig. Periculum (sagt P. Ferrarius) non semel feci, qui volet, probet, Tulipæ Bulbum, cum jam cœperit egerminare, intercidat, invenietque inter convoluta foliola, pusillum flosculi rudimentum, adnatumq; surgenti cauliculo; novi bulbuli nucleum, Ita vetula parens, cum floreo partu juventutem reparat, ac semet intra se parturit.

Es ist auch eine Art von sehr vielen Blättern/ die aber mehr seltzam/ als schöne sind/ sind meistens Minienroth/ wie dann eine mit sechtzig Blättern im Chur-Fürstlichen Garten zu Berlin/ nach Herrn Eißholtz Zeugnus/ 1661. geblühet hat/ die war aber Pomerantzenfarb/ auf roth ziehend/ auswendig aber grünlicht mit gelb vermenget.

Man legt sie drey Finger tieff ein/ und fünff voneinander/ wollen mittelmässige Sonne/ der Grund muß nicht fett/ viel weniger gedungt seyn/ sonst geben sie mehr Beysätze/ und weniger Blumen/ verfaulen auch wol gar/ Krautacker-Erden ist ihnen am besten/ oder Laim mit Sand vermengt; etliche meynen/ der Grund sey ihnen gut/ in dem vor einem Jahr Anemonen gestanden/ auch was die Güssen in den Gründen zusammen tragen/ darinnen die Dung schon zur Erden worden; was die Tulipen anfangs für einen Grund haben/ dabey müssen sie fort und fort gelassen werden/ so bald sie anfangen herfür zu treiben/ kennet man alsobald/ welche tragen werden oder nicht; welche mit zwey zusamm-gesetzten Blättern und in deren Mitte mit einem kleinen Spitzlein erscheinen/ die tragen dasselbige Jahr ohnfehlbahr; die aber nur ein einfaches Blat treiben/ es sey so groß/ als es wolle/ die blühen selben Frühling nicht/ damit sie aber bey heissem Sonnenschein nicht so bald abblühen/ kan man ihnen mit Tüchern/ so lang die Sonne scheinet/ einen Schatten machen/ oder wie Crispin Passæus will/ könne man die raresten Tulipen/ die sonst in 14. Tagen verblühen/ biß in die fünffte oder sechste Wochen aufhalten/ wann man aus Pergamen oder Blech darzu bereitete Hütlein/ nach der Blumen Grösse/ sie wohl zu decken/ verfertiget/ solche an Stäbe hefftet/ und sie neben den Blumen einstecket/ daß sie unter ihrem Schatten sicher/ doch unangerührt verbleiben; diß kan man auch wider die Nacht-Regen und in anderm Regenwetter gebrauchen/ davon sonst die Blumen bald verderben.

Die von edler Art/ muß man jährlich bald ausnehmen/ wann die Stengel und das Kraut abgefault ist/ und so bald die Tulipen verblühet haben/ muß man alsobald die Trag-Häubter abbrechen/ die Stengel aber stehen lassen/ biß sie abwelcken/ damit der Kiel desto mehr Krafft bekomme. Man kan wol auch absonderlich die Kiel mercken/ worvon man Junge verlangt/ solche am Ausnehmen desto besser zu beobachten.

Wann man die Kiel über Land schickt/ müssen sie in einen trockenen Mies eingewickelt/und in eine Schachtel sauber und gehäbe/ daß sie sich nicht rütteln können/ eingelegt werden. Um Michaeli früher oder später werden sie wieder drey Finger tieff/ und fünff Finger voneinander eingelegt.

Wann man den Saamen davon haben will / muß er nur von weissen und rothgesprengten / lieber von den spat/ als frühe-blühenden im wachsenden Monden (und sonderlich von denen/ die einen tuncklen Boden haben/ weil davon die schönsten Aenderungen zu hoffen sind) erhoben werden.

Etliche sind der Meynung / wann der Tulipanen- oder Negel-Saamen vorher im Most oder Brand-Wein geweichet werde / sollen die Farben der Blumen desto schöner werden ; dann die gelben und rothen bringen keine Neuerung. Man kan sie gleich in ein Geschirr säen / drey Jahr darinn erhalten / und hernach versetzen. Wie sonst mit ihnen umzugehen/ findet man droben im 60 Capitel weitere Nachricht/ allwo von dem Kielwerck absonderlich gehandelt worden.

Cap. LXXX.
Von den Tuberosis, als da sind Aconitum Hyemale, Apios, Asphodelus.

Aconitum Hyemale, oder Winter-Wolffswurtz/ ist zwar eine unter den ersten Blümlein / aber ein giftig und gefährliches Gewächs / daher besser/ aus dem Garten zu bringen / als hinein zu setzen/ damit nicht der Fürwitz junger und unvorsichtiger Leute in Lebensgefahr möchte gebracht werden ; hat ein knollichte Wurtzel/ und treibt daraus sehr früh im Jahr etliche an einem spannigen oder anderthalb-spannigen Stiel stehende/gleich einem Stern/aber mit stumpffen Enden ausgeschnittene Blätter/ jeder Stiel nur eines/in deren Mittel ein gelbgrüne und bleiche Blumen wächst/ davon hernach Schötlein kommen / die den Saamen in sich behalten/ wird im Herbst eingelegt/und bedarff keiner sonderlichen Wartung. Vom Lobelio wird sie auch genannt Batrachioides unifolia Bulbosa.

Apios Americanum , ist ein schönes Garten-Gewächs/ das auch in des Winters Kälte leicht durchzubringen / und keines Einsetzens bedarff / wann es nur mit ein wenig Tannen-Laub bedeckt wird / hat eine Wurtzen wie eine Oliven gestaltet/aber grösser/daraus Fäsern entspringen / die sich wieder in Knollen zusammen schwellen ; daß offt eine Wurtzen/wann ihnen der Grund schmeckt / über 12. Knollen in einem Jahr ansetzt/ die also unter der Erden fortkriechen/und dort und da ausschlagen/ und sich also vermehren.

Das Bette/ darein sie gesetzt wird/ muß um und um mit Ziegelsteinen dichte vermacht werden/sonst dringen die Wurtzen überall durch. Das Kraut flechtet sich in die Höhe/müssen ihr derhalben etliche anderthalb Klaffter hohe ästige Stecken beygesetzt werden / davon der mittlere der längste sey/ so flichtet es sich/wie eine Pyramis, schön übersich/mit viel hin und wieder kriechenden Aestlein/daran meistens sieben Blätter in der Ordnung wie an dem Jasmin stehen/zwischen denselbigen hangen kleine Purpurroth-bleiche mit weiß vermischten Sprängeln/ abhangichte Blätlein / schier wie die Erbsen-Blühe/ doch träublicht beysammen.

Sie haben einen edlen lieblichen Geruch / wie die gelbe Veyel / und blühen den gantzen Sommer durch; man kan sie auch an einem geflochtenen Gitter auswachsen lassen ; sie tragen bey uns / so viel ich weiß/ keinen Saamen / sondern fallen die Blümlein / wann sie welcken/ gantz ab / können aber von denen häuffig-treibenden Knollen / wann sie nur in acht gehalten sind/ leicht vermehret werden.

Asphodelus ist ein bekanntes Gewächs in unsern Gärten / sonderlich der weisse und gelbe / der mit einer von vielen zusammgesetzten ablänglichten Knollen sich austheilenden Wurtzen versehen / und nach der Blühe in runden Knöpffen einen schwärtzlicht-dreyeckichten Saamen bringt ; etliche sind mit länglicht sich ausbreitenden / etliche aber mit kürtzern Stielen / daran die Blumen hängen.

Es ist aber noch eine Art mit gefleckten Blättern/und rothen Blumen / blühen meistentheils im May / und währet ziemlich lang/ biß sie von unten an/biß oben aus/ gantz vollkommen verblühet ; wollen ein gutes feuchtes Erdreich / auch drey Finger tieff / und einen Spannen weit voneinander eingelegt seyn ; man nimmt sie allezeit im andern Jahr aus/ sie der übrigen Brut zu entladen ; insgemein werden sie durch Zerreissung der Wurtzen fortgebracht / dörffen sonst keiner sonderlichen Wartung/sondern erhalten sich leicht / und mehren sich jährlich ; man sagt/die Köpffe mit einem Scheermesser glatt beschoren/und mit dieser Wurtzel bestrichen/bekommen krause Haar. Wie solches Lauremberglus bezeuget in apparatu plantarum fol. 143. daß die Jungengesellen ihre Haar folgender Weise krauß machen : Sie lassen ihnen das Haar mit einem Scheermesser wegscheeren/ und bestreichen das kahle Haubt mit dem Zwiebel oder Kiel vom weissen Asphodil, entweder gantz rohe / oder ein wenig unter dem Aschen gebraten / so wachsen die Haar schön und zierlich krauß/auch viel geschwinder als sonsten. Similiter ocyus pilos provocant hæc tubera, affricata cicatricibus à scabie aut vulnere. Fœminæ Italicæ eadem tubera assare solent sub cineribus, iisque adhuc calentibus cutem faciei ac manuum confricare, asperitate ac scabritie deturbatam, brevique omnem turpitudinem tollunt.

Die Wurtzen oder Kiel vom Asphodil geräuchert/ sollen alle Ratzen und Mäuse vertreiben und wegjagen.

Die Asphodil-Lilien aber ist etwas grösser / und hat die gelbe solche Blumen wie die weissen Lilien geformt/ eines guten Geruchs / die roth Pomerantzenfarbe ist schier wie ein Unkraut im Garten zu halten / läßt sich nicht gern wieder ausrotten/ und breitet sich im gantzen Garten aus/ist ohne Geruch/blühen im Majo und Junio. P. Mandirola setzt noch ein Saffrangelbe Art/ die einen vortrefflichen Geruch haben solle.

Cap. LXXXI.

Cyclamen, Flos Indicus, Geranium tuberosum.

CYclamen, ist sonst ein Gewächs/ das in allen schattichten Wäldern zu wachsen pflegt. Das fremde aber ist von vielerley Gattungen/ es gibt ein wolriechendes/ so wol mit Purpurfarben Blumen und einer länglichten Wurtzen/ als auch mit weissen Blumen/ mit langen Blättern/ gleich einer Halebarden/ grösserer und kleinerer Art/ auch ein Persianisches Cyclamen mit grossen runden Blättern. Item Cyclamen von Aleppo. Wird bey uns nur in Geschirren in guter fetten Erden erhalten/ und des Winters beygesetzt; man hält diese vor die besten/ deren Blätter inwendig mit breiten weissen Flecken gezeichnet sind/ ihre knollichte Wurtzen setzen Augen/ daraus die Blumen wachsen; wann man diese Augen abnimmt und besonders einlegt/ so bekommt man davon junge Pflantzen; die Blume komt voran/ darnach erst die Blätter/ die schönste blühet weiß/ ist aber zweyerley Art/ eine blühet im Frühling/ die ander im Herbst/ eine die von Constantinopel kommt/ hat fünff zuruck gewandte weisse Blätlein/ und das Mundloch ist röthlicht/ hat einen edlen Geruch/ eine weisse ist auch gefüllt/ müssen alle zimlich weite und grosse Geschirr haben/ sie werden zwey Finger tieff eingelegt/ und nicht ausgenommen/ ohn wann der Scherben zu eng wird/ welches man aus ihrer Blätter Menge erkennet/ denn zerschneidet man sie/ lässet jedem Stuck sein Auge/ thuts an einen trockenen kühlen Ort/ bis die Wunden fest wird/ verstreichts hernach mit Peltzwachs/ und legs also ein/ daß die Wunden seitwärts ans Geschirr komme/ nicht so leicht faulen möge/ zu der man auch deswegen trockene Erden legt/ und gute darüber thut/ hat gern einen schattichten Ort. Vom Saamen kan man sie zwar auch säen/ gehet aber langsam zu.

Nach den Blumen kommt in den langstielichten Knöpffen ihr Kestenbrauner Saamen/ der in der Erden nicht austreibt/ wie andere Saamen/ sondern erst zu runden Kugeln sich zusammenziehet/ die hernach ihre Blätter austreiben; wollen einen guten leichten und fetten Grund/ werden zween Finger tieff eingelegt; die fremde kan die Kälte nicht ausdauren; wann die Wurtzen zertheilt wird/ muß mans nicht einlegen/ bis sie wol ausgetrocknet/ und muß das Begiessen verschoben werden/ biß sie anfängt auszutreiben.

Der Holländische Gärtner sagt/ es seyen noch andere drey Sorten/ eine die im Winter/ und zwo die im Sommer blühen/ Pfersichblühfarbe und weiß/ seyen aber gar rar/ und in Holland nur an zweyen Orten zu finden; die Wurtzel von dem gemeinen Cyclamen in Wein gelegt/ macht bald truncken/ und steigt ins Haubt.

Flos Indicus è violacio fuscus, radice tuberosâ, diese Blume ist/ nach P. Ferrarii Zeugnus/ aus Indien in Niederland/ und von dar in Franckreich/ und endlich nach Rom kommen/ ist ein Kiel oder Tuber, wie eine kleine Ruben/ auswendig roth/ inwendig weiß/ und unten in der Mitten eingebogen/ ist daselbst im September in ein Geschirr gelegt/ hat im October austrieben/ und im folgenden Frühling geblühet/ hat lange/ breite/ starcke/ liechtgrüne/ und am Boden weißlichte mit rothen Tüpfeln gezeichnete Blätter; der in der Mitte auffsteigende Stengel ist ästig/ wie die Iris bulbosa, gegliedert/ und mit kurtzen spitzigen Blättern bewaffnet.

Die Blumen hat sechs unten grünlichte und obenauf dunckel-Veyelfarbe Blätter/ als wie ein Sammet/ häricht mit dunckeln und finstern Cirris oder Krauswerck umfangen und gebrämt/ die Nägel unten an den Blättern sind schwartz und weißlicht/ mit einem erhebten Strichlein unterschieden; der durch die Blumen dringende Stengel hat dunckelblaue und weisse Fäserlein/ oben mit gelben Tüpflein/ hat einen unangenehmen Artzneyischen Geruch nach ausgesottenem Hönig/ die Blumen dauren nicht viel länger als einen Tag/ unten aus dem Kiel schieben sie kleine Wurtzen wie Fäden/ deren äusserste Theil endlich knollicht und also fortgepflantzet wird; soll zwey oder drey Finger tieff eingelegt/ und mit mittelmässiger von Sand vermischter Erden versehen werden; liebt Sonnenschein/ und kan keine Kälte leiden/ muß also im Winter beygesetzt seyn.

Geranium Tuberosum, diese ist aus Türckey in unsere Länder komen/ hat eine dicke/ knollichte/ runde Wurtzen/ schwartzbrauner Farb/ und eines widerwärtigen Geschmacks/ hat Blätter fast den Anemonen gleich/ an langen Stielen/ sich in fünff oder sechs zerkerbte tieffe Ausschnitt eintheilend; die Blumen sind schön purpurroth mit Blätlein/ die wie ein Hertz formirt sind/ und blühen schier den gantzen Sommer; man bringts auch aus Dalmatia und der Windischen Marck zu uns/ hat gern eine warme Stelle und guten Grund/ der Saame ist wie an den andern Storchenschnäbeln/ wird im Frühling angebauet.

Cap LXXXII.

Hyacinthus tuberosus, Irides tuberosæ & Chamæ-Irides, Iris Susiana, Leontopetalon.



HYacinthus tuberosus, ist eine ansehnliche prächtige Blumen/ nicht allein wegen der schneeweissen Lilienformigen lang nacheinander blühenden/und einander gleichsam ablösenden Blumen/ sondern auch wegen des unvergleichlichen edlen Geruchs/ mit welchem sie mit allen andern im Gewette stehen/ und wo nicht überwinden/wenigst die Waage halten kan. Liebt guten Grund/ und muß nicht gar zu tieff gesetzt seyn/ ist genug wann man sie zween Finger hoch bedeckt.

P. Timotheus will/ man soll sie im Mertzen oder April ausnehmen/ die jungen anhängenden Wurtzen alle abstossen/ und die Hauptwurtz in ein Geschirr mit dem besten Grund setzen/ so wol auch die Jungen bald wieder einlegen/schreibt auch/man könne sie zwey Jahr aneinander stehen lassen/ allein auf dem Frühling muß man zeitlich/ ohne Bewegung der Habtwurtzen/ die Beyschösse davon nehmen/ den Ort wider mit dem besten Grund erfüllen/und die kleinen im Geschirr/oder in den Garten setzen/ aber vor Winters wieder in ein Geschirr thun.

Sie will den Schein der Sonnen den gantzen Tag/ man soll nicht viel nachgrübeln/ in der Hitz bisweilen wässern/ will man sie aber auslüfften lassen/ soll es im spaten Herbst seyn/ und nur ein Monat lang heraussen behalten/ doch in einem temperirten Gemach/ müssen einer Spannen weit eine von der andern kommen/ darum am besten/ einer jeden Hauptwurtzen ihr eigen Geschirr einzugeben.

P. Timotheus sagt/ er habe gehabt/ die zwo Elenhoch gewachsen/ und 23. Blumen getragen; wie der Saamen davon zu sammlen/ besiehe ferner daselbst/ welches ich hier/als unnöthig/indem ihre Vermehrung von den Beysätzen häuffig genug zu erlangen/habe ausgelassen.

Sie blühet zimlich spat im Herbst/wird im Geschirr eingesetzt/ und will leichte Erden und guten Sonnenschein/ muß/ ehe sie blühet/ wol begossen seyn/wird vier Finger tieff/ wie andere wollen/ und einer guten Handbreit voneinander eingelegt; die Fäsern an den Wurtzen muß man etwas stutzen.

Der Holländische Gärtner sagt/ daß diejenigen/ so erst neulich aus India ankommen seyen/viel schöner blühen/als wann sie eine Weil in unsern Ländern wohnen. Er will den Winter über/ nachdem er verblühet hat/ nicht begossen seyn/sondern man lässt ihn also stehen/bis auf den Frühling/dann hebt man die Wurtzen aus/setzt sie in ein ander Geschirr mit frischer Erden; die Nebenschösse/ die sich nicht selbst gern und leicht abtheilen/lässet man alle dabey/ weil aber diese Wurtzen leicht verfault und schwerlich zur Blühe zu bringen/als mag man sie im November aus der Erden nehmen/ und in einer Wohnstuben über Winter auf einer Stelle ligen lassen/ damit sie wol austrockne/ hernach im Februario wieder in die Erden in ein Geschirr legen/ und bey dem warmen Ofen stehen lassen/ auch gar selten befeuchten/ so treiben sie eher/ wann man sie in die Lufft bringet/ und kommen hernach desto geschwinder zur Blühe.

Herr Peter Gabriel sagt/ wann sie tragen soll/ muß man sie im Geschirr lassen/ bis im December oder Januario/ und an einem trocknen nicht kalten Ort aufbehalten/ und zu Ende des Februarii wieder in einen Scherben in die Erden setzen/ und damit sie fortkommen/ muß man den Scherben in einem hitzigen Mist stellen/ und denselben zudecken/damit die Pflantzen vom Regen nicht naß werden/ bis sie anfangen auszutreiben/ denn seyen sie an den wärmesten Ort des Gartens zu stellen.

Ein wolriechendes Oel daraus zu machen/ muß man die Blühe mit Mandeln/ die wol gedörrt sind/ wie die/ so man zum überzuckern zurichtet/oder mit Been-Saamen mischen/ und wann sie den Geruch wol imbibirt, werden sie gepresst/ davon das edle Oel kommt. Das Been ist besser darzu/ als die Mandeln/ davon das Oel gern schmircklicht wird.

Wie man aber das Oel vom Been wolriechen machen soll/ lehret Tanara lib. 5. fol. 351. mit folgenden Worten: Cavasi l' Oglio dal Seme di Bene, & in buello s' infondono alcuni Pezzi di Velo, poi s'hanno otto ò dieci setacci à posta fatti, in maniera, che uno entri nel altro, l'ultimo de quali da ogni parte è chiuso con un cherchio della stessa grandezza, coperto di carta pecora, in maniera tale adattati, che in alcuna parte non possino sfiatare. Supra ciascheduno di questi setacci si fa un Suol di questi fiori, o di gelsomini Naranzi o cedri, & ogni altro odorato fiore, e poi con un Pezzo di velo della stessa grandezza, del setaccio, infuso nel supradetto oglio, ma un poco spremuto, accio non glocioli si cuoprono i sudetti fiori, dapoi il velo d'altri fiori si cuo-

pre, e così sopraponendo i setacci, nel sopradetto modo accommodati e chiusi bene, si lasciano stare; acciochè l'oglio pigli l'odore de fiori; Indi levato, ogni cosa si stringe, e sine cava l'oglio odoratissimo.

Viel sind der Meynung / daß dieser Tuber nur einmal blühe/ daher läst man ihm so viel Zusätze/ die nach und nach ihre Tracht verrichten / und eine die andere abwechseln oder ablösen können.

Irides tuberosæ, ist eine in viel Gattungen und Sorten abgetheilte Blume/ daß es fast unmöglich/alle zu erzehlen/ auch unnöthig/weil wir hier allein der schönsten und vornehmsten gedencken wollen.

Bauhinus zehlt der Iriden und Chamæ-Iridum über 60. Gattungen/ unter den gemeinen ist die liechte Himmelblaue und gantz weisse unter den schönesten / theils blühen früh und gantz bey der Erden als die weisblaue und mit Saffranfarb und schwartz vermischte/ gleich im Anfang des Frühlings/ und offt noch unter dem Schnee/vergeht auch bald wieder/gehört aber unter die Bulbosas, die später kommen/als die Schwerdel-Lilien und Spilling-Lilien/ die besser im Sommer und lang nacheinander ihre Blumen geben / wie auch die gelbe Wasser Lilien und andere vielfältige Verkehrungen der Farben.

Die Chamæ Irides sind theils mit Purpurgelben / theils mit bleich und weissen/theils mit gelb und weissen Blumen. Es ist auch noch eine Species Iridis, flore minore biflora, die zweymal im Jahr blühet / und wie Lilium Convallium reucht. Item die Hispanischen / Tripolitanischen/ Byzantinischen und Dalmatinischen Irides, deren Swertius gedencket. Am 65. Blat zeigt er auch die blühende Ingber oder Zinziber, so eine weisse Blühe/ gleich andern Iriden, aber eine knollichte/ und dem Ingber ähnliche Wurtzen hat.

Der Iriden Wurtzen gehen unter der Erden nach der Länge/und stossen aus ihren Keimen und Gelencken neue Pflantzen/ wollen ein leichtes und nicht allzufettes Erdreich/ dauren im Winter leicht aus/sie müssen nicht zu tieff eingelegt seyn/ sonst faulen sie.

Ihr Saamen gesäet/ blühet nach zweyen oder dreyen Jahren/ und verändert sich seltsam / um das andere Jahr muß man sie ausheben um Jacobi / legt sie an einen saubern lüfftigen Ort in einen Winckel/ bedeckts mit Erden / bis man sie um Bartholomæi wieder einlegt/ will man sie aber/ durch Theilung der Wurtzen / mehren/muß es im Mertzen geschehen/werden 2. Finger tieff/in mittelmässigen Grund/4 Finger weit voneinander eingelegt.

Die Asiatische wird ein wenig mit Laim belegt/ und etwas gespritzt/ in Scherben gesetzt/ und des Winters beygesetzt.

Die gemeinen haben gern feuchten Sand/ und je grösser man die Stöcke lässet/ je besser blühen sie.

Iris Susiana, die schwartze Lilien / eine Majestätische und ansehnliche Blume/gleichet gleichsam einer schönen Fürstlichen Wittbe/ die unter ihrem Trauer-Flor ihre Holdseligkeit nicht verbergen / sondern die Augen der Umstehenden an sich ziehen kan/ und schattirt mit ihren dunckelbraunen subtil ineinander gewirckten Aederlein/ ihren dunckeln Silberboden so fürtrefflich/ daß ihr damit gezeigter Trauer-Habit desto höher zur Wolgewogenheit anreitzet / man glaubet/die Wurtzen wolle das Eysen nicht leiden/ daher wird sie im Frühling also zerbrochen / daß bey jedem Stuck Augen seyen/ die wird mit feuchtem Laim geschmiert.

Man setzt sie drey zwerch Finger tieff in einem Scherben/ und begiesst sie in der Wochen ein oder zweymal/ bis sie antreibt; theils lassen sie in dem Feld über Winter / muß aber wol bedeckt seyn/ daß so wol die übrige Nässe als auch die Kälte nicht eingreiffen möge/welches ihre Verfaulung und Verderben verursachte/ am sichersten stehen sie in den Geschirren; des Winters muß man sie allgemach von der frischen Lufft entwehnen/ bis sie endlich ins Winterhaus/ oder sonst in eine lüfftige warme Kammer gebracht wird; in dämpfigen Kellern thut es nicht gut/ wird das Kraut bald gelb/ und fängt an zu faulen.

So bald der Winter fürüber (sagt Herr Vischer) längest um den halben Februarii/ macht man im Garten/ in ein Land/ ein grosses Loch in die Erden/damit der Scherben/ darinn die Lilie stehet/ möge hinein gesetzt werden/ und bringet mit Laim vermischte Erden darzu / schneidet mit einer Säge den Boden vom Scherben sittiglich hinweg/zerschlägt hernach auch auf der Seite denselben ein wenig/ daß er sich spaltet/setzet also solchen Scherben in die Gruben/ da am Boden zuvor gemischte Erden einer zwerchen Hand dick gelegt ist / füllt auch neben her mit solcher Erden das Loch gantz aus/ und ziehet alsdann die Scherben gemach heraus/so treibet die Wurtzen dasselbe Jahr gewisse Blumen.

Man muß aber zusehen / daß das Kraut über Winter grün erhalten werde/ denn sonst/wann das alte versehrt ist/verzehrt sie ihre Krafft/ indem sie neues treiben muß / und vergeht unterdessen die Zeit/ darim sie blühen soll. Im Winter in der Einsetzstuben muß man sie nie begiessen.

Leontopetalon, stellt für das Eychstädtische Buch in herbis æstivis fol. 59. hat eine grosse Wurtzen/ wie eine Ruben/ danckler Farb/ daß auch Lobelius in Adversariis schreibt/er habe es zu Venedig/ als man sie feil gehabt / für das Cyclamen angesehen / hat Blumen schier wie Anemoni oder Ranunculen/und der Saame steckt in Schotten / der Stengel wird nicht gar hoch/ die Blätter sind schier wie die Betonien artlich zerschnitten / wird in Franckreich und Italien mehr als in Teutschland gefunden. Die Wurtzen hat/ nach Zeugnis Galeni, die Krafft zu verdauen/ zu trocknen und zu wärmen im dritten Grad.

Der Wurtzen Decoctum getruncken / soll/ nach Dioscoridis Meynung/ der Schlangen Biß vor allen andern am geschwindesten curiren.

Cap LXXXIII.

Lilium Convallium, Phalangium, Pœonia.

Lilium Convallium, ist ein kleines Blümlein / das fast mehr Geruch als Grösse hat/ und nunmehr in allen Gärten wol bekant ist/ sonderlich die weissen/ die in allen schattichten / Grasreichen/ feuchten Wäldern zu finden/ bevorab in den Thälern/ die Teutschen heissen es Mayblümlein/ weil in diesem Monat sich ihre Blühe zeiget/ daraus erstlich grüne/ und wann sie zeitigen/ Corallen-rothe Beerlein erwachsen / voll harten Saamens / sie werden aus ihrem Ort gar leicht verruckt/je dicker sie zusamm wachsen/ je mehr sie blühen / man kan wol die Erden obenher säuberlich wegfassen / und frischen Grund darüber schütten.

Die Wurtzen/welche mit vielen Keimen und Knöpffen ineinander gewunden sind/ nimmt man nicht aus / sondern schneidet allein diese/die Augen haben/mit einem Messer heraus / zum Einsetzen müssen sie drey Finger tieff eingelegt seyn/lieben fetten und schattichten Grund/ und erstlich muß man sie begiessen ; die weissen und rothen Mayenblümlein können an ihren Wurtzen erkennt und unterschieden werden ; welche ihre Frucht mit der Farb etwas nachzuahmen pflegen / dann man findet auch eine Art die leibfarbe Blumen trägt.

Die Wurtzen hat einen guten gewürtzten Geruch ; gepulvert und in die Nasen gezogen/ macht es niessen / und zertheilt die Schnuppen. Floribus his vas impletur, benè obturatum, & per mensem in acervum formicarum reconditur, liquor inde collectus, instar olei sedandis podagræ doloribus & similibus affectibus externis adhibitus perutilis.

Der Holländische Gärtner gedenckt noch einer Art/ die Pfersichblüh-farbe bunte Blumen trägt/bedörffen keiner Dung/ sind einer warmen Natur/ machen subtil und dünn/ verdauen und befördern.

Das daraus mit Wein eingebeisste und distillirte Wasser / ist eine fürtreffliche und edle Hertzstärckung / dienet auch dem Hirn und allen Gliedern/darinn die Lebens-Geister ihren Aufenthalt haben/ wiederbringt die verlohrne Sprach/ist gut für das Hertzzittern/Schwindel / Schlag und schwere Kranckheit/ widerstehet den Verletzungen der gifftigen Thier/befördert die Geburt/ schärffet den Verstand / und wiederbringt/das Haubt damit gewaschen/ die Gedächtnis.

Phalangium, Ich will hier des wilden Phalangii, das auf den Feldern wächset/ nicht gedencken / allein mit wenigen berühren / des jenigen Garten-Phalangium Narbonense, so aus Languedoc und Hispanien zu uns gebracht / mit ihrer weissen Sternblühe dem Asphodelo fast ähnlich ist/ welches auch die Kälte nicht leiden kan / sondern des Winters muß beygesetzt werden. Vornemlich aber will ich das Moly Virginianum, das bey den meisten Gärtnern den Namen des Phalangii trägt/ allhier mit wenigen anführen/ welches unser Erden und Lufft also gewohnet ist/ daß es über Winter im Feld leichtlich ausdauret/ ist zweyerley Gattung/ eines hat Purpurblaue/ das andere schöne weisse Blumen / nur mit drey glatten schimmerenden Blättern/ in deren Mitten kleine subtile Fäserlein mit einem gelben Pünctlein/ als Goldtröpflein gezieret sind ; hat einen breiten oben spitzigen und Rohrmässigen doch lindern Saher ; setzt sehr zu / und blühet den gantzen Sommer durch.

Wann sie in einem Bettlein dick stehen und anfangen zu blühen/so kan man das jenige Theil/so gegen der Sonnen steht/ bis auf den Boden abschneiden/daß nur das andere halbe Theil ihre Blühe herreichet/ entzwischen treibt das im Vollmonden abgeschnittene Theil wieder dermassen an / daß es im Herbst abermal seine Blumen gibt/ und man dieser schönen und holdseligen Blühe desto länger geniessen kan.

Hat gern feuchten Boden und guten Grund / und wird am bequemsten im Mertzen/durch Zertheilung der Wurtzen und Zerreissung des Stocks fortgepflantzt/ wo ihm der Grund anständig ist/ pflegt es durch Zusätze sich sehr zu vermehren.

Pœonien, die einfachen/ die allein Saamen tragen/ gehören in den Artzney- die dicken aber in den Blumen-Garten / sind von etlichen Gattungen/ als roth/ leibfarb/ einfach und gedoppelt / die rothen sind die gemeinesten/ deren Blätter bald abfallen/theils von den leibfarben aber verkehren ihre Farbe/ wie gesagt/endlich in bleichweiß/und hängen ihre Blätter fest/daß/ wann sie auch welcken/dennoch nicht leichtlich abfallen/ und etliche Wochen in einem Maykrug bleiben/ wann sie im Schatten gehalten werden. Von den gantz weissen/davon etliche viel sagen/ habe ich nie nichts sehen können. Sie wollen mässige Sonne und guten Grund/die Wurtzen werden im Frühling oder Herbst ausgenommen/und wo es sich am besten schickt/voneinander mit einem Messer getheilt/ und fein gerad drey Finger tief eingesetzt/und drey Spannen weit voneinander / sonst darff man sie vor drey Jahren nicht umsetzen/ ohne wann sie zu viel Beysätze haben/so man aus den Blättern erkennen kan. Wann man sie setzt / muß die Grube gemacht/ sie eingesetzt/mit guter Erden ausgefüllt / und bald nach dem Einsetzen begossen seyn/damit sich die Wurtzen mit dem Grund desto besser vereinigen möge.

Die Blätter der einfachen Pœonien aufgelegt/ sind gut/ alte Schäden aus dem Grund zu heilen; man kan diese Blätter über Winter behalten/ und wann sie zu dürr sind / in warmen Wein weichen/ so gehen sie voneinander/ und also auflegen ; item auf böse Brüste und Schäden/so von erfrornen Gliedern kommen/es heilet sauber ; man kans auch den gedruckten Pferden gepulvert einstreuen/ oder das Blat darauf legen.

Nun folgen die Blumen-Garten-Gewächse / so den Winter-über im Felde bleiben können.

Cap. LXXXIV.

Althæa, Amaranthus Mexicanus, Androsæmum fœtidum, Antirrhinum, und Apocynum Syriacum.

DIe Zäser-Gewächse / welche perennes genennt werden/ sind theils radice tantum restibili, da die Wurtzen allein frisch bleibt / als Pœonien/ Agley / Digitalis, etliche aber heissen Semper virentes perennes, als Rauten / Salvey / Wintergrün / die doch bißweilen bey hartem Frost auch allein die Wurtzel übrig behalten / und das Kraut einbüssen. Die bedörffen die wenigste Mühe/ und wann sie einmal angebauet/ und bißweilen versetzt werden/ haben sie weiters nicht viel Wartung.

Althæa, Eybisch/ gehört billich/ wegen seiner grossen Nutzbarkeit in der Medicin, in den Artzneygarten / ist ein bekanntes Kraut / und nichts destoweniger mit seinen liecht-röslichen Blumen den Garten zieret / steht gern an fetten und feuchten Orten/ hat weißgrüne gantz linde Blätter/wie ein Sammet/wächst hoch auf. Treibet jährlich ihre frischen Schoß von der Wurtzen / die Stengel mag man an Pfähle anhefften; gegen dem Winter/ ehe sie gar abdorren/ schneidet man sie biß auf die Erden weg/ und bedeckt sie mit Tannen-Gras; hat eine grosse/ weißlichte feste Wurtzen/ ist warm und trocken im ersten Grad.

Verdauet / lindert/ macht subtil und vertheilet. Die Wurtzen in Wein oder Hönig-Wasser gesotten/ und getruncken / heilet alle Gebrechen der Lungen/ der Brust / und des Bauchs / stillet die rothe Ruhr / und alle Zustände/ die von der Gall entspringen. Das aus der Wurtzen distillirte Wasser ist/mit Wein vermischt und getruncken / den Keichenden fast bequem; und allein gebraucht / ist gut für die trockene Husten/ wird zu allen / worzu die Pappeln dienen / doppelt so kräfftig gehalten / darum es auch von etlichen Bismalva genennet wird.

Die Wurtzen klein zerschnitten in Milch gesotten/ ist gut für die Mund-Geschwär; in Essig gesotten/ und warm im Munde behalten / vertreibts den Zahnwehe. Der grüne oder gedörrte Saame in Essig geweicht/ und wieder an die Sonne gesetzt/ vertreibt die unflätige Flecken der Haut / darzu auch das distillirte Wasser dienet.

Amaranthus Mexicanus, seu Blitum maximum Indicum, grosser Hanenkamm; ist einem staudichten Bäumlein gleich / mit langen/ runden / zäpffichten/ abwärts-hangenden Blumen/einem grossen Hanenkamm ähnlich / blutroth wie der andere Tausendschön/ hat einen gestreifften starcken Stengel / offt zwo oder mehr Elen hoch / werden anfänglich vom Saamen erbauet/ und bey angehender Kälte gantz abgeschnitten / und bedeckt / so keimt er den künfftigen Frühling wieder neu heraus/ bekommt nach der Blühe / rothdunckele Beerlein/ die roth färben.

Androsæum fœtidum, Bocks-kraut/ wegen des unannehmlichen Geruchs/ ist an den Blättern und Saamen dem Hyperico etwas ähnlich/wächset an wäldichten Orten. Zwey Drachmæ vom Saamen eingenommen/ führen den gallichten Schleim aus; denen die verwundt worden / helffen die zerknirschten Blätter/ und stillen das Blut.

Antirrhinum, Löwenmäuler / die von Columella lib. 10. hiantis sæva Leonis ora genennet werden/ und sind unterschiedener Gattung / weiß / gelb / roth / Purpurfarb / leibfarb / doch alle mit fleckenden Rachen/ werden im April gesäet / und blühen meist erst im folgenden Jahr / fangen im Augusto an zu blühen / die dauren selten länger als zwey oder drey Jahr / besaamen sich aber selbst jährlich / und haben gern einen sandichten Grund ; man kan sie aber auch/ wann sie gar zu dick stehen / wol versetzen.

Apocynum Syriacum erectum, oder Esula Indica, Beidellar Alpini, ist ein schönes prächtiges Garten-Gewächs / wächset Elen und anderthalb Elen hoch/ Blumen / Blätter und Wurtzen gibt alles Milch / hat ziemliche grosse Blätter / wie ein mittelmässiges Nuß-Laub / aber etwas stumpffer und fetter / setzt Buschweiß zusamm-gesetzte liecht Purpurfarbe / lieblichriechende Blümlein auf / da das mittlere Kelchlein/ von zähnlichten andern Hülslein gleicher Farb anfangs bedeckt / hernach aber sich herab senckend entblößt wird; die Wurtzen kriecht in der Erden hin und wieder / und treibt dort und da aus / bedarff hernach wenig Wartung; wird für gifftig gehalten / treibt 4. oder 5. Stengel zugleich aus.

Ist auch noch eine kleinere Art/ die Stengel bleiben niederer / die Blätter sind spitzig und schmal / tragen weißbraune Blümlein mit Dolden zusammen gesetzt/ sind auch Milchreich / werden aber in Geschirren erhalten / und des Winters beygesetzt.

Cap. LXXXV.

Aquilegia, Armerius flos, Auricula Ursi, Bellis, Blattaria.

AQuilegia, Agley / eine bekandte Blume / die in den Gärten durch den gantzen Sommer ihre Blühe zeiget / pranget mit unterschiedlichen Farben / weiß / Purpurfarbe / braun / grünlicht / Veyelblau liechtblau / röthlicht / leibfarb und geschäckicht.

Das Eychstättische Blumen-Buch stellt uns eine Aquilegiam stellatam vor / mit weissen / von kleinen häuffigen schwartzen Tüpflein gemerckten Blumen.

Theils einfach / theils aber gefüllt mit lauter geschlossenen Fächlein / als Scanezeln / die mit ihren ordentlich ausgetheilten Löchlein fast einem Wachsfladen gleichen; etliche sind dick mit offenen aufgeschnittenen Blättlein / die wie ein Sternlein / oder gleich einer Rosen sich austheilen / etliche weisser Art / haben gantz umgekehrte dicke Blumen / wann man sie im Frühling säet / tragen sie erst das andere Jahr; man kan sie am Laub kennen / was dick wird oder nicht / weil die dünnen kein so zart / sondern viel ein gröbers Laub haben; auch kan man an dem Stengel des Krauts sehen / wann sie gesprengt sind / bringen sie auch solche Blumen / haben gern feuchtes Erdreich / und nicht zu viel Sonne / vermehren sich durch Zusätze häuffig / die mag man im Vollmond versetzen im Herbst / sind einer mittelmässigen warmen und verdauenden Eigenschafft.

Die dicken kriegen wol zu Zeiten einen Saamen / werden aber leichter von den Beyschössen vermehret; die dünnen besaamen sich desto lieber / die dann in der Artzney grosse Wirckung haben.

Der Saame / oder Wurtzen / eines Quintels schwer / im Wein mit ein wenig Saffran genommen / und darauf geschwitzt / vertreibt die Gelbsucht / Verstopffung der Leber und die Pestilentz.

Das daraus distillirte Wasser stärckt in Ohnmächten das Hertz / heilet alle innerliche Leibs-Geschwär / und treibt alles Gifft und Schmertzen des Leibs hinweg; der Safft von der Wurtzen und Blättern heilet alle Wunden.

Armerius flos, Cartheuser-Neglein / die einfachen werden nichts sonders geachtet / die dicken aber in die Gärten gepflantzt / und wie die andern Negelein durch abgerissene / früchtige schöne Zweiglein gepeltzt / oder durch angehangene Häfelein vermehret / man muß sie nicht zu viel / noch mit kaltem Wasser begiessen / sonst verderben sie; sind von vielerley scheckichten / weiß / roth und Purpurfarben Blumen veränderlich / haben schier ein Kraut wie das Seiffenkraut / und setzen gantze Bürsten voll Blumen auf; eine Art von den einfachen rothen Blumen ist mit zäher Feuchtigkeit am Stengel / Blättern und Blumen also überzogen / daß / wofern eine Fliegen darauf sitzet / sie alsobald daran hangen bleibet / darum sie auch Muscipula oder Viscaria genennet wird.

Auricula Ursi, Bärsanickel. Der Holländische Gärtner sagt / sie seyen mehr als von dreyssig Farben / bey uns sind die meisten bleichgelb / Purpurfarb / weiß und gesprengt / theils mit zerkerbten / theils mit glatten fetten Blättern / die doppelten werden ihrer Seltenheit halber höher gehalten / auch ist eine Gattung mit Borrago-Blättern / aber rar / im May theilet man die Wurtzen bescheidentlich mit samt den Stöcken voneinander / und versetzt sie weiter. In der Blühe haben sie lieber Schatten / als zu heissen Sonnenschein / wollen insgemein ein fettes / feuchtes und starckes Erdreich / und fleissig bey dürrem Sommerwetter begossen seyn.

Bellis, Maßlieben / die Frantzosen nennens Marguerite, der einfachen findet man genug in den Feldern / die doppelten aber kommen in die Gärten / sind roth / weiß / gescheckicht / leibfarb und blau; der Holländische Gärtner sagt / es sey auch eine gelbe Art / die man Matelives nennet / welche dörnichte Blätlein haben / sie werden im Frühling und Herbst voneinander getheilt / und aus einem Stöcklein mehr gemacht / und also fortgepflantzt / man muß aber die Stöcklein nicht zu klein machen / sonst blühen sie langsam / haben gern feuchten Grund.

Es gibt auch Maßlieben / die aus der Haubt-Blumen noch junge Kindlein aufsetzen / wie die Ringelblumen / und noch andere Gattungen mehr / davon der Holländische Königliche Gärtner fol. 115. zu sehen.

Blattaria, Mottenkraut oder Schabenkraut / wird von den meisten für eine species Verbasci gehalten / daher auch von etlichen Verbasculum genannt / weil auch seine Eigenschafft und Wirckung mit den andern Wollkräutern übereinstimmet / ist an Farben weiß / gelb und Purpurfarb / wohin es einmal gesäet wird / vermehret es sich hernach von seinem Saamen / doch können auch die bißweilen unten kommende Beysätze fortgebracht werden.

Der Holländische Königliche Gärtner gibt auch eine Aschenfärbige; item eine wohlriechende Blattaria, müssen aber beede / so wol als die Purpurfarbe / ins Winterhaus gebracht werden.

Cap. LXXXVI.

Calamus, Calendula, Caltha plena, Campanulæ, Digitalis.

CAlamus, Aromaticus, Calmus. Wiewol diß ein Indianisches Gewächs ist / wird doch das rechte Acorum, an statt desselbigen / nützlich angenommen und gebraucht / ist wie unser Acorum oder Calmus / ein Rohr-Gewächs / und will feuchten Grund / allermassen ich gesehen gantz kleine Teiche / die an statt des Geröhrichs eitel Calmus gehabt haben; der aber gar in Wassern wächst / ist am Geruch etwas schwächer / als der auf dem Lande stehet / da er dann wohl will begossen seyn; die Wurtzen ist weißlicht / knöpficht und unten mit vielen Fäserlein behänckt / eines starcken und würtzhafften Geschmacks; zwischen den Blättern bringt er an einem glatten Stengel Zäpflein herfür / wie die / so an den Haselstauden wachsen / ist warm und trocken im an-

dern Grad; die Wurtzen ist ein herrliches Antidotum wider die böse Lufft/ vertreibet die Schmertzen der Lungen und Leber/ verkleinert das geschwollene Miltz/ erwärmet den Magen/ ist gut für die Bleichsucht; darum wird sie auch in Zucker zu anmuthigen Gebrauch condirt.

Calendula, Ringelblumen/ die Welschen nennen sie Fior d'ogni mese, ein in allen Gärten wolbekandtes Gewächs/ die dicken werden zur Zierd im Auswärts gesäet/ haben einen krummen Saamen/ wie eine Vogelklaue/ wann sie einmal in den Garten kommen/ besäen sie sich selbst/ sind zweyerley gelber Farben/ dunckel und liecht. Etlich haben um die grosse Blumen herum kleine Blümlein/ die etwas erhöhet/ wie in einem Krantz herum stehen; etliche sind inwendig roth/ etliche gelb/ werden drey Tage vor dem Vollmonden versetzt/ sind warmer und trockner Natur.

Das Decoctum getruncken/ oder das Kraut etliche Tage nacheinander gegessen/ provocat menses; des Saffts zwey Loth mit einem Quintel des Pulvers von Regenwürmern getruncken/ vertreibt die Gelbsucht/ dienet auch das Kraut und Blumen im Salat gegessen zu dem Gebrechen des Hertzens/ und Beschwernus des Athems; das distillirte Wasser hilfft den entzündeten Augen; mit dem Kraut heilet man allerley Wunden.

Wann man im Anfang eines gifftigen und Pestilentialischen Fiebers zwey Untzen vom Ringelblumen-Safft dem Patienten eingiebt/ ihn wol zudeckt und recht schwitzen lässet/ so wird er gesund und frisch wieder auffstehen/ wie Mizaldus in horto medico fol. 140. bezeuget.

Wer das viertägliche Fieber curiren will/ der gebe dem Patienten/ ehe ihn das Fieber angreifft/ weissen Wein zu trincken/ darein sieben Körner von der Ringelblumen gepulvert sind/ und wiederhole dieses etliche Tage lang.

Caltha palluſtris flore pleno, dicke Moßblumen/ ist ein zierliches Garten-Blümlein/ fast der gefüllten Hepaticæ oder aureo trifolio an der Form gleich/ ausser daß die Farb schön gläntzig gelb ist/ kommt im Frühling gar zeitlich/ hat einen hohlen gewundenen Stengel mit vielen Aestlein/ aus welchen diese Blumen erstlich wie Knöpflein/ hernach im Aufthun sich völlig sehen lassen/ blühen auch bißweilen/ aber selten/ im Herbst; wird von etlichen populago und Dotterblumen genennet/ will einen feuchten Grund/ oder wenigstens wol begossen seyn; von der gemeinen mit Hönig abgestossenen Blumen/ wird ein nützliches Electuarium wider den Halswehe bereitet.

Camerarius schreibet/ daß etliche die gedörrten und gepulverten Blumen in einer Brühe oder Löffel Wein einnehmen/ darauf schwitzen/ und also die Gelbsucht durch den Schweiß austreiben.

Campanulæ Americanæ, oder Trachelium Americanum flore albo, ist unlängst ex Indiâ Occidentali zu uns kommen/ hat weisse Glockenförmige Blumen/ wird durch Zertheilung der Wurtzen gemehrt/ muß aber im Winter eingetragen werden.

Sonst ist auch bekandt Campanula ſativa, mit liechtblauen und weissen Blumen; item die kleine kriechende Campanula/ die kleine holdselige mehr Schalen- als Glocken-ähnliche/ auswendig liechtblaue und inwendig Perlfarbe Blumen trägt/ will einen guten Grund/ und wird im Frühling angesäet.

Dergleichen Art ist auch das so genannte Medium, Marienglöcklein/ ist eine zimlich grosse Blume/ von blauer/ weisser Purpurfarber und Silberfarber Blühe/ so allenthalben in den Gärten gefunden wird. Dieser Gattung sind auch die blauen Milchglöcklein/ die erst im September blühen/ und dauren bis ihnen die Reiffe und Kälte des Wetters solches verwehren/ werden in die Winterhäuser gestellet/ und im Winter etlichmal begossen; ihre Vermehrung geschichet so wol durch ihre Wurtzel/ als Nebenschößlein/ sie erfordern einen guten Grund wie die Negelein.

Digitalis, Fingerhütlein/ hat etliche Gattungen/ eine gelbe Art kommt aus der Indianischen Landschafft Virginien/ sind klein und groß Pfersichblühefarb/ auch weiß/ und etliche mit inwendigen Sprenglein gezieret/ etliche wachsen hoch auf/ und haben rauhe harte Blätter werden im April gesäet/ besamen sich hernach selbsten/ wollen guten Grund.

Schvvertius stellet auch eines vor mit Eisenfarben/ doch auf dunckelgelb spielenden Blumen/ die aber an Gestalt den andern ungleich/ und fast wie eine altväterische Sturmhauben geformet sind.

Die bey uns gemeine Digitalis soll ein gutes Wundkraut seyn/ ist bitter/ warm und trockener Natur/ darum macht sie subtil und treibt aus.

Cap LXXXVII.

Eryngium cœruleum, Farneſiana, flos Cuculi, flos Trinitatis, Frauenröslein und Fraxinella.

ERingium cœruleum, blaulichte Mannstreu/ sind deren etliche Geschlechte/ grösser und kleiner/ wird auch von etlichen genennet blaue Meerwurtzel/ das grösser wächst mehr als anderthalb Elen hoch/ hat einen starcken gestriemten ästigen Stengel/ mit vielen Knotten unterschieden/ aus welchen andere Zweiglein herfür kommen/ die runde Knöpflein mit blauen Blümlein/ unter welchen 7. oder 8. spitzige Blätlein/ wie ein Sternlein anzusehen/ herfür bringen/ die tragen zwar ihren Saamen/ sind aber von der Wurtzen leichter fortzubringen/ bleiben über Winter im Land; die kleinere Art aber muß Jährlich im Frühling gesäet werden/ weil sie des Winters vergehen.

Farneſiana, dis beschreibet P. Mirandola, es werde von etlichen Riesengewächs genannt/ treibt seinen Stengel Manns-hoch ohngefähr/ aus welchem viel Aeste herfür kommen/ die sich wieder in kleine Zweige vertheilen/ und viel Saffranfärbige Blumen bringen/ die herumstehenden Blätter seyen gantz kraus/ in der Mitten an kleinen Stielen hangend/ die zur Herbst-Zeit einen lieblichen feinen Schein von sich geben. Dieses Gewächs (sagt er) mit seiner knottichten Wurtzen/ liebt son-

sonderlich einen Sonnichten Ort / auch guten und feuchten Grund / die Knotten werden vier oder fünff Finger-tieff in die Erden gelegt/ und wird alle zwey Jahr die Brut/so sich sehr vermehret/davon weggenommen/ will sonst fleissig begossen seyn.

Tanara sagt / sie blühe im Herbst/und sey eben das Gewächs / so man Tartuffolo nennet / sey auch der bulbus davon / in Scheiben geschnitten und gekocht / sehr gut zu essen.

Flos Cuculi, ist eine Art zwisch den Negelein und Frauen-Röslein in der Mitten / die einfachen haben schmale spitzige Blätlein wie die Mausöhrlein/ glatte/ runde Stengel/darauf wachsen schöne rothe dick-ineinander gesetzte Blümlein ; die dicken sind wie ein Blumen-Busch wegen ihrer häuffigen Blumen anzusehen/ wird von etlichen auch Otonitis oder Margarita Veneta genennet ; wollen einen mittelmässigen Grund / kan durch Zertheilung der Wurtzel / auch durch Peltzung der frischen Zweiglein / wie die andern Negelein fortgepflantzet werden/ blühen im Julio / bißweilen auch später.

Flos Trinitatis, ein niedriges/aber holdseliges/doch unriechendes Blümlein/wird auch Viola flammea und Tag und Nacht genennet/ weil das gemeine / beede des lieblichen Tages Liechts/ als auch der duncklen Nacht Demmerung artliche Zeichen an sich trägt ; wird auch Fraisamkraut von etlichen genennet / weil es den Kindern für besagte Kranckheit heilsamlich gebrauchet wird; die Franzosen heissen sie Pensées. Ist von vielerley Geschlechten/ darunter die grossen gelben/grossen Purpurfarben und weissen den Vorzug haben/ werden gesäet / oder von Zertheilung des Stöckleins fortgepflantzt/und im Frühling im wachsenden Monden / in gute feuchte Erden versetzt. Die Saamkörnlein sollen am besten seyn / die zu nächst am Stiel bey den Schötlein ligen/ ihre zarte weisse Wurtzen will aber keine Dunge leiden/ haben gern sandichten Grund.

Frauenröslein oder Margenröslein sind eine species Lichnidis, sind roth/ Purpurfarb und weisser Art/ sind einfach uñ gedoppelt/haben weiche wollichte Blätter ; es sind auch etliche mit leibfarben getüpfelten Blumen / werden am besten durch die Beysätze fortgepflantzet/ wollen einen guten Grund/und allzeit über das andere Jahr versetzt seyn. Die Blätter von aussen applicirt, heilen (wie Durantes sagt) die Geschwär und alten Schäden der Schenckel / wie auch das von dem gantzen Gewächs distillirte Wasser solches thut.

Der Holländische Gärtner sagt noch von zweyen Sorten / die aus den Insulen Canarien hergebracht / sind mit purpurfarb und weissen Blumen/ die werden durch Peltzung der Zweiglein fortgepflantzet.

Werden von dem Königlichen Holländischen Gärtner fol. 105. Americanische Marietten genannt/ müssen im Frühling in Geschirre/und des Winters in die Gartenhäuser versetzet/auch bißweilen bespritzt/von untẽ auf befeuchtet/ und erst im Frühling/bey aufhörender Kälte/ wieder in die Lufft gestellet werden/haben alle Sommer schöne Blumen/roth an der Farb/ die aus einem gelben Kelch herfür schiessen. Wann man die Frauenröslein im Frühling zerreisset und versetzt/muß man sie von den übrigen Stengeln säubern/ sonst blühen sie zu viel/ und verderben.



Fraxinella, ins gemein weisser Dictam genennet / auch Eschewurtzen/ wegen Aehnlichkeit der Blätter/ so sie mit dem Eschenbaum haben/ hat artliche weisse mit Purpur-Strichen schattirte scharffriechende Blumen. Schvvertius zeigt auch noch eine Gattung an mit weißbläulichten Blumen.

Wächst gern in Gebürgen und Wildnussen/die steinicht und felsicht sind/ der Stengel ist braun und klebricht/nach der Blühe kommt in eckichten Schotten ein verschlossener schwartzer gläntzender Saame/ fast wie die Aley / und radix cava, oder Wiesen-Hohlwurtz / aber grösser und Biernen-förmig / welcher aber nicht leichtlich aufgehet ; doch habe ich ihn probirt und angesäet/gleich nachdem ich ihn zur Somers-Zeit abgenommen/ist aber erst des andern Jahrs im Frühling herfürkommen/und haben von 20. Körnlein nicht mehr als 3. sich sehen lassen ; das erste Jahr ziehet das Kraut bald wieder ein / im folgenden Jahr aber kriegen sie mehr Aestlein und frischere Blätter.

Die Stöcke mag man im Herbst zertheilen / und sie also in gutem Grund fortpflantzen. Die Wurtzen dienet wider den Gifft;das Pulver davon/ eines Quintels schwer / im Wein oder Saurampfer-Wasser getruncken / tödtet die Würmer / ist gut für die inwendigen Schmertzen des Leibes / und treibt den Nierenstein durch den Harn hinweg/ ist in der schweren Kranckheit und andern kalten Gebrechen des Hirns eine bequeme Artzney/ und eine præservativ für die Pestilentz ; wird auch zu den Wund-Träncken nützlich gebraucht.

CAP.

Cap. LXXXVIII.

Galgant / Gentiana, Gentianella, Geranii species, Gramen hortense.

Galgant / Cyperus, ist zweyerley Sorten/ ein mit einer schwartzbraunen Wurtzen / die man insgemein Galgant nennet; die andere mit einer gelben Wurtzen Curcuma genannt. Die erste hat Blätter wie Geröhricht/ aber schmäler und subtiler/ hat einen Stengel mit schmalen spitzigen Blätlein/und darzwischen etliche Hülsen wie Aehren/darinnen der Saamen ligt/will einen feuchten Grund/oder/in dessen Mangel/wohl begossen seyn. Hat einen lieblichen guten Geruch / und wird an statt des Orientalischen Galgants gebraucht / wärmet und vertrocknet ohn alle Schärffe/ stärcket/ ziehet zusammen/ zertrennet und eröffnet.

Die Wurtzen im Wasser gesotten und getruncken/ bricht und führet aus den Stein / promovet menses; im Wein tilget sie die Husten aus/ und dienet wider die Wassersucht. Die Curcuma hat fast gleiches Vermögen/als ein Pflaster auf die härichten Ort des Leibes gelegt/ nimmt alle Haar hinweg.

Gentiana, gehörte zwar billicher in den Medicin-Garten / doch weil es bißweilen schöne und rare Blumen trägt/ mag es billich auch unter den Blumen seinen Stand finden/ haben die meisten gelbe / etliche auch himmelblaue Glocken; theils Purpurfarbe / glatte/ die schönsten aber Purpurfarbe getüpffelte Blumen/die sich schier an der Farb den Fritillarien gleichen; man findet sie auch mit weisser Blühe/ die geschecktichten haben etliche Reyhen aufeinander/davon die untersten am ersten blühen/ werden von der Wurtzen im Herbst oder Frühling gepflantzt/ auch wol vom Saamen/ geht aber langsam damit zu / wächst gern auf den Bergen an schattichten Orten/ und bekommt grosse dicke Wurtzen/ sind warm und trocken im andern Grad/und fast im Anfang des dritten / ist wider allerley Gifft; des Pulvers von der Wurtzen ein Quinlein mit gleich so viel Myrthen/und zwey Quintel gestossenen Krebsaugen vier Tage nacheinander im Wein genommen / dienet zu dem Biß der wütigen Hunde / entzwischen muß man die Wunden immer offen halten/mit Essig oder Saltzwasser täglich wohl reinigen / und das Gifft mit Ventosen heraus ziehen. Ist auch sonst zu vielen Sachen dienlich/ wie in den Kräuterbüchern zu sehen. Die Wurtzel gedörrt in eine enge Wunden gethan/ erweitert solche.

Gentianella, ein holdseliges gläntzend-blaues und Sapphirfärbiges Frühlings-Blümlein/welches in den Wiesen/ Hügeln und ungebaueten Feldern zu wachsen pflegt/ man findet sie auch mit weissen / röthlichten und Purpurfärbigen Blumen / deren etliche im Herbst blühen/ wird von den Stöcken eingesetzt/und bekleibet spat und ungerne / hat mit dem grossen Entian und Modelgeer einerley Eigenschafft.

Geranium sativum ist unterschiedener Gattungen und Farben / mit blauer/ Purpurfarber/ weisser und rother Blühe. Das Geranium muscatum, Bisemkraut/weil diß Kräutlein / sonderlich wann es gedruckt und von den Händen gerieben wird/einen starcken Bisemgeruch von sich gibt / ist ein zinserlichtes Kräutlein / wie die Cicuta, und trägt liechtpurpurfarbe Blümlein / sonderlich ist eines/zwar ohne Geruch/aber mit holdseligen weissen und kleinen subtilen Purpurfarben Aederlein Netzweis artlich durchzogen/ wird meistens in die Scherben angebauet / wächst aber auch in den Bettern / es wird meistens vom Saamen gesäet im Frühling/im April/trägt aber das erste Jahr nicht leicht Blumen/wohin es einmal kommt/ da besaamet es sich selbst / wird auch durch Zertheilung der Stöcke fortgebracht.

Der Holländische Königliche Gätner gedencket fol. 132. noch eines Virginianischen Geranii mit gestreifften Blumen; item dreyerley aus India gebrachter / mit bunten Blumen / und einer kleinen/ die bey der Nacht am besten riecht/ die muß aber zeitlich eingestellt/ und den Winter über mit ein wenig lauem Wasser besprengt werden.

Gramina sativa sind unterschiedener Gattungen / ob sie schon nicht eigentlich zu den Blumen gehörig/werden sie doch zur Zird zu den Blumenbüschen und Krügen sehr gebraucht; als Gramen striatum oder tremulum, das weißgestriemte Gras/wird durch seine Wurtzen im Frühling oder Herbst fortgepflantzt/in den Savoyschen Gebürgen wächst es von sich selbst/hat in der Mitten einen langen weissen / und noch mehr kleinere Striemen/ die das Grüne durchschneiden/setzt ährichte lähre Rohrquasten auf/ der Saame wird bey uns schwerlich reiff.

Das andere Gramen Amoris oder Eragrostis hat wenig und schmale Grasblätter/auf dem Stengel wachsen schöne breite ausgebreitete straussichte Aehren / die werden schön weiß/ wann sie zeitig werden/ ist auch eine Art davon/das hat einen Bisemgeruch/mit weissen/eine andere Art aber mit Purpurfarben Blumen/ sind doppelt und einfach/werden im Anfang des Aprils auf das Mistbett gesäet / und wann sie 4. oder 5. Blätlein kriegen / versetzt. Die ersten Blumen muß man zur Saat bleiben lassen / und den Saamen gantz trocken abnehmen/ sonst verschimlet und verdirbt er/wohin es einmal gesäet wird/ vermehret es sich selbst/ man findet es auch mit Pfersichblühefärbigen/blauen und rothen Blumen.

Gramen Parnassi ist zweyerley Arten / das gemeine wird für das Einblat gehalten; die andere Art aber nennen etliche Leberblümlein/ hat ein kleines schwartz-zäserichtes und härichtes Würtzlein/ eines scharffen zusammziehenden Geschmacks/ die Blätter sind rund/sonst wie am Epheu/ausser daß sie nicht eckicht sind/vornen etwas zuspitzig/zwischen den Blättern kommt an kleinen eckichten niedern Stänglein ein weisses fünffblätterichtes wohlriechendes Blümlein/dem Hanenfuß gleich/ein jedes Stänglein hat ein eintziges Blat / welches es scheinet wie durchzuwachsen; auf das Blümlein folgt ein länglichtes Knöpflein / darinn ein länglicht-gelb-rothes Sämlein verborgen ligt / wächst gern an feuchten bergichten Orten. Es gibt auch dieser Art gefüllte/schönere und grössere Blumen / wächst in Braband / und wird auch in die Lustgärten gepflantzt.

Ihr Decoctum hat eine sondere Krafft/ die blöde Leber zu stärcken / oder das Pulver davon eingenommen/ ist gut zu allen Durchbrüchen/und ein bewährtes edles Wundkraut. Besihe davon weiter den An. 1664. neu-aufgelegten Tabernæmontanum part. I. fol. 528.

Cap. LXXXIX.

Helleborus niger & albus, Hepatica trifolia & palustris, Hesperis.

HElleborus oder Elleborus niger, schwartze Nieswurtz / oder Verratrum nigrum, wird von etlichen Christwurtz geheissen, weil sie spat im Winter um den Christtag ihre Blühe sehen lässet; etliche haben weisse / etliche rothgemischte/ und etliche grünlichte Blumen / in der Mitte mit etlichen zusammgesetzten Zäpflein oder Schötlein / darinnen der Saamen stecket; wächset gern in schattichten rauhen Wäldern/die Wurtzen ist schwartz / mit viel zusammengesetzten kleinen Zäserlein / hat gern sandichten Grund/ wird durch Vertheilung der Wurtzen fortgebracht/ ist wol zu vielen Sachen dienlich/aber ohne Rath eines vernünfftigen Medici nicht zu brauchen.

Nimm fünff Untzen Hellebori nigri, nur die Blätter davon / die um das Solstitium æstivale gesammlet sind/ ein Untzen geschnittene Muscatblühe / Gold-und-Perlen-Essenz jedes eine halbe Untzen/die Quintessenz von Saffran/Chelidonia,und Melissen jedes ʒ. Drachmas, Sacchar. ff. dissoluti in aquâ Chelidon. melissæ & spiritu roris majalis; triplum ad omnia fiat inde secundùm artem Electuarium. Wer aber die Blätter von der schwartzen Nieswurtz allein/ oder mit Zucker vermischt brauchen will / der kan es ohn alle Gefahr thun/ in phthisi und andern alt eingewurtzelten Kranckheiten / sanguinem purificat, nec tamen cum virium detrimento more cæterorum purgantium, sed potius cum refectione & sublevamento totius hominis, wie D. J. Tackius in Chrysogoniâ animali & minerali fol. 131. schreibet. Ich riethe aber einen gelehrten Medicum vorher zu consuliren.

Im Eychstädtischen Blumenbuch wird uns eine Art Helleborastri maximi vorgestellt/die an Blättern und Blühe der schwartzen Nieswurtz sich vergleichet. Daselbst findet man auch den Pseudo-Helleborum nigrum abgebildet.



Helleborus albus ist ein hohes Gewächs/wo ihm der Grund schmeckt / hat Blätter wie Wegricht oder Enzian / mit Rippen zertheilt / aber grösser; ist zweyerley Geschlecht/Männliches und Weibliches; der Stengel wird Elen hoch / und bißweilen höher / rund und hohl/ auswendig mit etlichen Häutlein bedeckt / die sich abschelen/wann er dürr wird/oben am Stengel erscheinen viel Zweiglein mit träuschlichten bleichgelben oder grünlichten Blätlein besetzt / wie Sternlein formirt. Das Weiblein aber hat gantz träublichte Blumen mit weißlichten Blümlein; und ist noch eine Art / die gantz dunckelrothbraune Blumen trägt/wachsen alle gern in kalten wilden schattichten Gebürgen/ in Schweitz / Elsaß und im Schwartzwald.

Innerhalb des Leibes ist sich dafür (ausser eines gelehrten Medici) wohl zu hüten. Die Wurtzen mit Essig gesotten/ und warm in dem Mund gehalten/benimmet das Zahnwehe / reinigt die aussätzige und räudige Haut/ in Laugen gesotten / und das Haupt gewaschen/ tödtets die Läuse/und vertreibt die Schuppen; die Fliegen zu tödten/lässt man sie in Milch sieden; so kans auch Maulwürff/ Mäuse und Ratzen tödten/wann das Pulver davon mit Hönig und Mehl vermischt wird/zu welchen allen die schwartze Nieswurtz besser und kräfftiger wird.

Hepatica aurea, oder Trifolium aureum, das gefüllte/wird allein in den Gärten gefunden/wird Teutsch das gefüllte edle Leberkraut genennt/ oder Guldenklee/ hat Blätter fast wie die Haselwurtzen/ allein also abgeschnitten/daß es drey runde zusammgesetzte Theil macht. Die Blumen kommen frühe im Lentzen/ein jedes an seinem absonderlichen Stiel/wächset gern an schattichten feuchten Orten / hat schöne liechtblaue / bißweilen auch Veyelfarbe Blumen / wird im Vollmond ausgenommen und zertheilt.

Es gibt auch rothe/ einfache und gefüllte Blumen/ die letzten aber sind ungemein/ habe sie gleichwol gesehen/ ist mit dem Kraut der andern gantz gleich/wie auch an der Blume / allein ist sie schön liechtroth.

Swertius stellt uns auch eine mit weissen / und eine mit Aschenfarben einfachen Blumen für.

Die zarten Blätter und Blumen von dem edlen Leberkraut / werden im Frühling zu Salaten und in die Kräuter-Wein gebraucht / wie Herr Stromer bezeuget.

Der Niederländische Königliche Gärtner sagt: Wann der Saame davon im Vollmond an einen schattichten Ort / oder in ein Geschirr / etwann Finger breit tieff / gesäet werde / so ändere sich ihre Farb verwunderlich / sagt auch / es sey eine Art mit blau und Veyelfarb gescheckichten Blumen / item / etliche mit Dornen; begehren keine Dung.

Der Wein darinn die Blätter gesotten / dienet die verstopffte Leber zu eröffnen / befördert den Harn / reinigt die Blasen und Nieren/ und ist gut für die rothe hitzige Geschwulsten.

Die Hepatica Palustris aber/ ist mehr eine Art vom Hanenfuß/ allein daß es nicht so brennend ist/ daher es auch von etlichen Wasserhänlein und Ranunculus fluviatilis genennt wird/hat schöne weisse Blümlein fünff-

blätte-

blätterich/wächset gern in Wassern und Bächen/ blühet im Mayen und Brachmonat / will gantz feuchten sandichten Grund.

Hesperis, Nacht-Veyel / ist eine Gattung de Violis matronalibus, wiewol ich die rothe und weisse Gattungen für Nacht-Veyel nicht erkennen kan/weil sie ihren Geruch so wol des Tags/ als des Nachts behalten. Diese Art aber/davon ich rede / und die ich selbst in meinem Garten gehabt/ist zwar eine Art/davon ihre dunckle traurige Farb / und der bey Tages fast unempfindliche/zu Abend aber stärckere Geruch machet/daß ich diese für die rechte Nacht-Veyel halte / sie hat Blätter und Blumen fast wie die andern Veyel gestaltet; die Farb aber der Blumen ist denckel-braunlicht / mit vielen schwartzen subtilen Lineamenten / wie mit zarten und subtilen Netzlein/durchzogen/fast wie die Blühe an dem Pilsenkraut/aber dunckler/ blühet im Sommer/und hat des Abends einen Veyelgeruch/kan vom Saamen/oder auch durch Zertheilung der Wurtzen im Frühling vermehret werden.

Cap. XC.

Lathyris, Leucojum, Limonium, Linaria.

Lathyris Narbonensis, ist ein Kichern-oder Linsen-Gewächs/mit weissen / liechtgelben oder leibfarben Blümlein/ flichtet sich wie andere Legumina in die Höhe auf/und bekleidet die Lauberhütten und Geländer gar zierlich; Herr Stromer nennet sie Spanische Wicken/ sind theils mit schmalen / theils aber mit breiten Blättern/hat den Namen Lathyris, weil sein Saame fast den Springkörnern ähnlich sihet. Der Holländische Gärtner nennts nach seiner Garten-Grammatica Laderus, und sagt/ man säe es an / und daure ein Pflantzen 10. oder 12. Jahr. Die Blumen sind an Gestalt fast der Colutea gleich / blühen von Anfang des Julii/ biß zur Winters-Zeit. Der Saame ist hart und muß vorhero ein paar Tag eingeweicht werden.

Das Eychstädtische Garten-Buch hat zweyerley/ als Lathyrum peregrinum è cœruleo purpurascente flore, und Lathyrum peregrinum suaviter erubescentem.

Der Königliche Holländische Gärtner sagt auch von einer Spanischen Art mit gelben / und Americanischen mit blauen Blumen; diese aber vergehen jährlich/und lassen ihren Saamen; der dauerhafftige Lathyris aber mit schmalen Blättern bleibt etliche Jahr.

Leucojum, Veyel/ sind an Farben gelb/weiß/roth/ Veyelfarb/Fleischfarb/weiß mit roth oder Purpurfarb gesprengt / Schwefelgelb und gelb guldener Lack; die gelben sind / wegen ihres lieblichen Geruchs und des Gebrauchs in der Artzney/am meisten beliebt; der Saam wird zwey Tag vor dem Vollmond gesäet/so werden etliche Stöcklein darunter gefüllt/die man hernach in die Geschirr setzen kan. Die einfachen / grossen / gelben Cheiri ist eine prächtige Blumen; die gesäeten / wann sie drey oder vier Blätlein erreichen / werden im Vollmond umgesetzt/ wollen guten Grund / gehörige Wässerung / und mittelmässigen Sonnenschein.

Cheiri oder grosser Türckischer Veyel / ist am Geruch und Farb edler als der gemeine gelbe Veyel/ blühet den gantzen Sommer über / auch im Winter/ hat erstlich eines Fingers / im andern Jahr aber über drey Finger breite grosse Blätter; der Stock wird eines Manns-Daum dick/ unten bloß/ ohne Aeste und Blätter / oben aber voller Aestlein / wie ein schönes Bäumlein / wächst / wo er guten Grund hat / fast drey Elen hoch; damit sie über Winter desto besser bleiben / so muß man alle die Saam-Scheiden mit einer langen Scheer/sie seyen zeitig oder nicht/ abschneiden/ und im Winter den Kübel offt mit Schnee beschitten / damit sie / aus Mangel der Feuchtigkeit / nicht verderben. Man nimmt halb faulen Weiden-Mist / und halb andere gute fette Erden / so wachsen sie frech davon.

Die gelben Veyel aber soll man über zwey Jahr lang nicht über Winter lassen / dann bleiben sie länger/ so nehmen die Grösse der Blumen Blätter ab; am besten ist/ man säe sie alle Jahr im Vollmond/ haben gern ein gutes Erdreich/ wie die Negelein.

Sie kommen besser in den Geschirren / als im Feld fort/ daß man sie gegen den Winter desto bequemlicher kan ins Trocken unterbringen/so setzen sie lieber zu/dann wiewol sie die Kälte nicht förchten / so nehmen doch die Nebenschößling von der übrigen Nässe gern Schaden/ so durch das Einsetzen kan verhütet werden / die dicken/ sey was Farb es wolle/weil sie keinen Saamen tragen/ müssen alle durch abgebrochene frische Zweiglein / (die Zweiglein aber müssen keinen Saamen treiben / sonst würden sie zum Peltzen nicht taugen) wie die Negelein/ fortgepflantzt und also vermehret seyn. Die Zweiglein werden unten zerknirschet / im Frühling in gute fette Erden fest eingedruckt / vor der Hitz der Sonnen bedecket/ und mit Spritzen wohl gewartet/biß sie bekleiben/ blühen fast den gantzen Sommer durch; man kan sie auch einlegen/ oder Häfelein/ nach der bekandten Wissenschafft/ anbinden.

Limonium, diß ist ein Pomum Eridis unter den gelehrten Botanicis, die sich noch nicht vergleichen/ welchem Gewächse dieser Name am besten gebühre; Etliche wollen die Pyrolam, Wintergrün dafür halten/ davon ich aber droben im fünfften Buch im 115. Capitel allbereit gehandelt habe; Andere halten dafür die Naterwurtz / davon auch allbereit im gedachten Buch Anregung geschehen; Andere wollen / das vermeinte Been rubrum officinarum sey das rechte Limonium, welches gern auf Wiesen / und andern sumpffigen und schattichten Orten wächset/hat eine dicke und rothe Wurtzel / Blätter schier wie das Bircken-Laub / aber länger und subtiler / und an einen starcken Liliensstengel kleine und weisse Blumen/ mag aber / weil es nichts so gar absonderliches/ wol ausser dem Blumen-Garten bleiben.

Aber das Limonium peregrinum, oder Syriacum, muß vom weit hergebrachten Saamen bey uns fortgepflantzet werden / es blühet im Herbst / und muß des Winters fleissig beygesetzt seyn / dessen Figur im Eychstädtischen Garten-Buch zu finden.

Linaria aurea, das guldene Leinkraut / und das weisse mit Purpurfarben Rachen/ wird in die Gärten gepflantzt/ insgemein heist mans Unser Frauen Flachs/

blühet zu Ende des Sommers/ wo es einmal an ein Ort kommt/ da treibt es jährlich stärcker/ daß man ihm durch Ausjetten wehren muß.

Wird auch von etlichen Harnkraut genennet / weil es den Harn befördert. Das Decoctum dieses Krauts reitet die Gelbsucht aus/ vertheilet das geronnene Blut / treibt alles Gifft aus dem Leib / treibet die verstandene Menses und hinterbliebene Nachgeburt heraus. Die gepülverten Blumen eines Quintels schwer in Wein nüchtern getruncken / stillen die vom Haupt herabfallende Flüsse; der ausgepresste Safft vertreibt die unnatürliche Röthe und Entzündung der Augen/ und nimmt die Runtzeln und Flecken des Angesichts hinweg.

Cap. XCI.

Lunaria, Lychnis und Lysimachia.

LUnaria Græca, Silberblätlein / sind zweyerley Gattungen; das erste hat Purpurfarbe vierblätrichte Blumen/ aus welchen drey häutige/ breite/ runde Häuslein folgen/ darinn der Saamen ligt/ wann die äussersten zwey Häutlein wegfallen / so schimmert das Inwendige wie Silber/ oder durchsichtiges Frauen-eys; dieses hat zerkerbte grüne Blätter. Die andere Art aber hat runde Blätter / liechtblaue Blumen und länglichte Schötlein/ sonst wie die andern / ausser/ daß sie einen Saamen wie kleine Bohnen trage; die erste hat eine knodichte/ die letzte eine zäserichte lang-härige Wurtzel/ die einem Bart gleichet; kommen/ nachdem sie gesäet worden/ erst das andere Jahr zur Blühe/ sie blühen zu Ende des Frühlings/ und besaamen sich hernach selbst/ haben gern einen guten Grund. Der Saame ist einer hitzigen und trockenen Natur uñ scharffen Geschmacks/ wie auch seine Wurtzen/ hat mit dem Thlaspi einerley Krafft / und ist auch denselben an der Schärffe gleich/ erwärmet/ reiniget/ und befördert Urinam & Menses.

Lychnis. Von den Frauenröslein haben wir bereits oben im 87. Capitel gehandelt / jetzt wollen wir Lychnidem Chalcedonicã oder florem Constantinopolitanum beschreiben/ der ist dreyerley Farben/ weiß und hoch Zinober/ oder mini farb/ auch gefüllt und einfach / ist ein schönes zierliches und wolgestaltes Gewächs / hat eine subtile/ länglichte und gelbfarbe / mit vielen langen haarichten Zasern besetzte Wurtzen. Die dicke wird bisweilen auch in die Geschirre gesetzt/ und des Winters eingetragen/ so aber unnöthig/ weil sie im Feld besser zusetzt / wann sie nur im Winter etwas bedeckt wird/ der eingreiffenden Kälte sich zu erwehren/ will fetten Grund und wol begossen seyn/ liebt auch einen warmen Sand an einem erhöheten Ort / in der Tieff erbleicht und eraltet sie; wann man ihr bey Anfang ihrer aufgehenden Blühe einen Schatten macht / so blühet sie desto langwühriger; Die dünne wird von ihrem Saamen / die gefüllte aber von ihren Schossen fortgepflantzt.

Dis muß im Sommer gleich nach den Hundstägen im Vollmond geschehen/ dann im Frühling findet man nicht taugliche Zweige/ in dem sie den Winter über abfaulen/ und erst neu wieder treiben müssen.

Blühen mitten im Sommer / man kan entweder die Zweiglein peltzen / wie an den Negelen/ oder dem Leucujo, oder kan im Frühling die Stöcke zertheilen und fortsetzen.

Der Holländische Gärtner setzt auch eine Gattung leibfarber Blumen / und will/ man solle sie in einem sandigen Grund pflantzen.

Lysimachia, die auch Weiderich und Salicaria genennt wird / weil die Blätter sich den Weiden oder Felbern vergleichen/ ist von zweyerley Sorten/ eine mit rothen/ die andere mit goldgelben Blumen/ wiewol auch etliche weisse Blumen tragen/ wächset gern an feuchten Orten/ in den Sümpffen / und an den Gestaden der Flüsse und Bäche/ daher sie auch in den Gärten muß wol begossen werden. Ist einer zusammenziehenden und vertrocknenden Eigenschafft. Die gesottene Brühe der Blätter/ oder derselben ausgepresster Safft / stillet die Schmertzen des Leibes / und hält/ getruncken/ das Blutspeyen/ samt der rothen Ruhr zuruck. Die davon gebrañten Kohlen geben einen scharffen Rauch/ welcher alle Schlangen und gifftige Thiere vertreibt / und die Würme und Fliegen tödtet.

Die Blätter zerquetscht und in die Nasen gethan / stillet den Blutfluß.

Vor den Magenwehe: Nimm dieser Wurtzen vier Loth/ gieß ein halbe Maaß guten Wein darüber/ laß es ein Zeitlang beitzen/ trinck Morgens und Abends ein Gläslein davon / wie D. Nyland ex Fuchsio lehret.

Für die Würm der kleinen Kinder: Nimm die Blätter/ koch sie im alten Meth/ laß sie zwey oder drey Löffel-voll bisweilen davon nehmen.

Fürs Hauptwehe / beitz die Weiderichblumen in gutem Weinessig/ laß es eine Zeitlang stehen/ nimm alsdann in solchem Essig genetzte Tücher/ und schlag es über die Stirn/ wie Dodonæus meldet.

Cap. XCII.

Malva, Märtererblum/ Matricaria flore pleno und Millefolium.

MAlva, Pappeln. Ich handle alhier allein von denjenigen Pappel-Gattungen/ die man in den Gärten zu ziegeln pflegt / als die gefüllten und einfachen weissen/ rothen/ braunen/ dunckel-schwartzrothen/ bleichen/ gelben und krausen; darunter Althæa arborescens die vornehmste ist; diese wächset vom Saamen und den Nebenschossen/ blühet zu Ende des Sommers; haben alle Pappeln gerne feuchten Grund/ und einen offnen/ an der Sonne wolgelegenen Ort.

Werden aus dem Mistbett im Vollmonden in gute Erden umgesetzt / da sich die Wurtzen zimlich mehren/ und etliche Jahr ausdauren; der Saame muß auch im Vollmonden abgenommen und angebauet werden / doch werden offt einfache Blumen daraus; das beste/

die Nebenschösse / die bey den gefüllten auskeimen / mit samt der Wurtzen vom Stock abzusondern / und im wachsenden Monden weiter zu setzen.

Es werden die Blumen / sonderlich der rothen und dunckeln Art / aufgehoben / in Wein gelegt / den sie schön roth färben / und in Catharren den Menschen sehr bequem und gesund sind. Das Pulver davon mit Hönig-Wasser / wird getruncken zu dem Seitenstechen / und haben sonst alles Vermögen und Krafft der gemeinen Hasen-Pappeln. Sind einer feuchten und zwischen Kälte und Hitze temperirten und gemässigten Natur / stillen die hitzige Husten und andere Gebrechen der Lungen / und sind den Schwindsüchtigen überaus gesund.

Wider den Stich der Wespen / Bienen und Hornis / ist der Safft ein treffliches Mittel. Die zarten Schößling unter den Salat im Frühling gebraucht / purgiren; mit Lauch oder Zwiebel gestossen / und aufgelegt / ist gut wider gifftige Thier-Biß. Etliche nehmen die zarten jungen Pappelblätter im Frühling zum Salat / und halten ihn für gesund.

Die Rosen in Wasser gelegt / und den Mund damit ausgewaschen / helffen für die Mundfäule / sonderlich / wann man sie im Wein oder Wasser siedet / und ein wenig Hönig und Alaun darzu thut / und sich damit gurgelt. Das daraus distillirte Wasser ist gut für alle innerliche und äusserliche Hitze / Rothlauff und andere hitzige Geschwulsten / ein Tüchlein darein genetzt und aufgelegt.

Die krausen Pappeln wachsen mit vielen Nebenästen / haben eine weisse Wurtzen / mit glatten / grünen und krausen Blättern / bringen weisse Blümlein / und einen Saamen wie die andern / blühen im Julio / und den Sommer-durch.

Das Eychstädtische Garten-Buch gibt noch eine speciem Malthæ, Abutilon Avicennæ genannt / mit grossen Blättern und gelben Blumen.

Martyrerblumen ist bey uns / so viel ich weiß / nicht / aber bey dem Holländischen Gärtner / wol bekandt / sind von zweyerley Gattungen / gelb und weiß; die gelben sind doppelt und einfach / von diesen werden die Zweiglein abgebrochen und eingelegt / müssen in Geschirr gesetzt und über Winter eingesetzt werden / die weissen aber können heraussen bleiben / mögen die Kälte besser leiden.

Marticania flore pleno, gefüllte Metram / ist ein zimlich hohes Gewächs / hat oben am Stengel dick / wie eine Bürsten beysammen stehende weisse / wie die dicken Camillen geformte Blümlein / und hat den Geruch wie die gemeine Rheinfarren / blühet den gantzen Herbst durch; die einfache besaamet sich selbst; die dicke aber wird entweder von den Nebensätzen und Zertheilung der Wurtzen / oder durch Peltzung der frischen Aestlein vermehret / die dann / wo man sie fleissig begiesset / leicht bekeimen.

Millefolium flore pleno, gefüllte Schaafgarben / ist eine schöne Blume / von dreyerley Farben / mit rothen / gelben und weissen Blumen / fangen im Heumonat an zu blühen / wird durch Zertheilung der Stöcke / oder von den Peltzen / oder von den Beysätzen fortgepflantzt.

Cap. XCIII.

Napellus, Nymphæa, Nasturtium aquaticum pleno flore.

Napellus, Eisenhütlein / ist zwar wegen seiner blauen oder Purpurfarben Blumen / ein in den Gärten gewöhnliches / aber wegen seiner gifftigen Eigenschaft ein sehr gefährliches Gewächs / so billiger wäre auszurotten / als hinein zu bringen / weil der unschuldige Fürwitz leicht damit kan zu Fall gebracht / oder die Boßheit / zu Anstifftung allerley Unheils / angereitzet werden / ist auch eine Gattung davon mit scheckichten Blumen / und eine andere Art / Nabellus arborescens genennet. Wächset hoch auf / mit schwartz-grauen zerschnittenen Blättern / und sonderlich gern zwischen den Bergen und den Thälern / auch wol in den Auen / ist zumal die Wurtzel ein gefährlich Gifft / daß sie auch offt dem jenigen / so sie in den Händen lang hält und erwärmen lässet / den Tod bringt. Dem / der davon bekomt / kan allein durch den Bezoar und einen gerechten Theriac geholffen werden.

Es ist denckwürdig / daß meistentheils in den Gebürgen / wo der Napellus zu wachsen pfleget / auch sein Feind / das heilsame Antora oder Antitora sich findet / welches einen feisten / und anderthalb Spannen hohen Stengel mit subtilen zerspaltenen Blättern hat / die auf allen Seiten in gleicher Ordnung stehen / oben auf dem Gipffel bekommt es viel Purpurfarbe Blumen und zwo Wurtzen / wie die Oliven / aussen schwartz / und inwendig weiß. Diß ist bewährt nicht allein wieder das Eisenhütlein / sondern auch wider alles Gifft; müssen beede von dem Saamen / oder Zertheilung der Wurtzen gepflantzt werden.

Nymphæa, Seeblume / ist zweyerley Gattungen / weiß und gelb. In India (wie Jac. Bontius lib. 6. hist. natural. & Medic. c. 38. schreibet) ist eine Art mit Purpurrothen Blumen. Wo es keine Lust-Teichlein und Wasser in den Gärten hat / ist sie mühsam fortzubringen / weil sie ohne Wasser nicht leben kan / und wegen ihrer sehr grossen Wurtzen ein grosses Geschirr bedarff / wann mans aber ja haben will / muß mans in ein weit Geschirr einlegen / das kein Löchlein hat / uñ das Wasser nicht ausfliessen kan / zwo Spannen hoch muß sie gute faule Erden haben / darauf legt man die Wurtzen / und bedeckt sie mit drey Finger Erden. Alsdann wird das Wasser hinein gefüllt / daß es überlaufft / und so offt es sinckt und eintrocknet / wieder erfrischt.

Die Versetzung geschiehet im Herbst und Frühling / blühet im Julio / wañ sie verblühet / hat sie ihren schwartzen glänzenden Saamen grösser als der Hiers in einem Magenförmigen Haupt / kühlen vertrocknen und reinigen. Die Wurtzen gedörrt und mit Wein getruncken / stillet die rothe Ruhr / und andere Durchbrüche / benimmet dem Miltz seine übermässige Blähung. Das aus den weissen Blumen distillirte Wasser zwey oder drey Unzen getruncken / lindert die hitzigen brennenden Fieber / und ist (wie Durantes schreibet) zur Zeit der Pestilentz eine bewährte Artzney / bekommt sonderlich den

Schwindsüchtigen über die massen wohl / mildert den trockenen Husten / löschet den grossen Durst / stillet die Entzündungen der Leber und des Miltzes; und hält / des Tages offt und viel getruncken / die langwührige Durchbrüche des Bauchs zurück. Zu welchen allen der von der Blumen gemachte Zucker auch gewaltig wird gerühmet.

Nasturtium aquaticum pleno flore, Bronnenkreß mit gefüllten Blumen / hab ich allein bey dem Holländischen Gärtner / Johann von der Groen, gefunden / der nur dieses davon meldet / daß es gern an feuchten Orten des Gartens stehe / und im Septemter voneinander getheilt und also fortgepflantzt werde. Weilen aber der gemeine Bronnkreß ein schlechtes Blümlein weisser Farb bringt / kan nichts sonderbares daher in die Gärten gebracht werden. Doch / weil des Bronnenkresses vorher nicht viel gedacht worden / will ich allhier mit wenigen den Gebrauch in der Artzney anzeigen.

Ist warm und trocken im andern Grad / wann er frisch und grün ist / der dürre aber ists um einen Grad mehr. Der Saame im Wein getruncken / ist gut wider die Dysuriam, ist nutzlich / wie Salat gegessen / denen / die einen kalten Magen haben / treibt den Stein / befördert die Menses, ist nützlich wider die Verstopffungen der Leber und des Miltzes / dienet wider den Schorbock und die Wassersucht; das Kraut zerstossen und über Nacht übergelegt / vertreibt die Flechten und Unreinigkeiten der Haut / doch daß es Morgens wieder abgewaschen werde. Die Salsen ist auch zu allen diesen dienlich.

Cap. XCIV.

Pilosella, Plantago rosea, Primulæ Veris und Ptarmica.

Pilosella, Mäusöhrlein / Ducatenröslein / wegen ihrer schönen goldfärbigen zierlichen Blumen / die mit der gelben Blühe wächst überall an dürren und magern Orten / sonderlich an steinichten Hügeln / und ungebauten Feldern. Die Pomerantzen-Farbe aber wird mit Fleiß in die Gärten geziegelt / bedarff keinen sonderlichen Grund / noch viel Wartung / vermehret sich selbsten durch eignen Saamen / und durch Beysätze.

Es ist noch ein anders Kraut / Pilosella Dioscoridis, welches doch etliche für eine Speciem Euphrasiæ halten / mit kleinen blauen Blümlein / weil es aber überall in Feldern wächset / wird es nicht in die Gärten gebracht.

Unsere Pilosella ist der Eigenschafft wie die gelbe / vertrocknet / reiniget / zieht zusammen / kühlet und heilet. Die Schaafe / welche viel davon fressen / sollen starck verstopfft werden / daher sich die Hirten vor solcher Weide vorzusehen; vertreibt sonsten die Ruhr / und ist ein gutes Wundkraut.

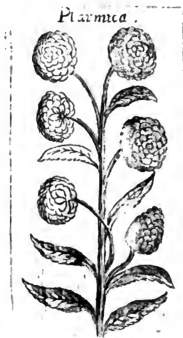
Plantago rosea, Rosenwegricht / hat den Namen daher / daß seine grüne Blätter / mit ihrer Zusammenfügung / scheinen eine grüne Rosen fürzustellen.

Die andere Art aber / so auch das Eychstädtische Buch fürstellet / möchte wol Plantago Pyramidalis genennet werden / steigt etwas höher / verlihrt sich nach und nach / und werden die unzahlbaren Blätlein je länger je kleiner / so aber keine Blumen / sondern nur ein Spiel der Natur ist / darneben treibt sie ihren Stengel mit dem Saamen / wie der gemeine Wegricht / hat gern guten feuchten Grund / und kan so wol von dem Saamen / als Zertheilung der Stöcke / vermehret werden.

Primulæ Veris, Himmelschlüssel / die gemeinen wachsen überall auf den Aengern und Wiesen / die dicken aber werden in die Gärten gebracht / sind hoch- und bleichgelb / von kurtzen und niedern Stengeln / theils mit viel zusammgesetzten auf einem Stengel stehenden / theils aber nur mit einstämmigen Blumen / theils haben einen lieblichen starcken / theils einen subtilen und schwachen / theils aber gar keinen mercklichen Geruch / etliche haben gedoppelt ineinander gesteckte Blumen / etliche / so aus Engelland kommen / sind fast grüngelb.

Sie blühen gar frühe gleich bey angetrettenem Frühling / sehen fast aus wie Auricula Ursi, ausser daß diese ein dickers fetters Kraut zu haben pflegen; wollen ein gutes und feuchtes Erdreich und genugsame Sonnen haben / oder es muß ihnen durch Begiessung geholffen werden / im Frühling theilt man die Stöcke voneinander / so auch im September geschehen kan.

Es sind auch fremde gefüllte Schlüsselblumen / mit rothen Dolden und mit Kindern / blühen im Frühling zeitlich / und im halben May ist die Blühe meistentheils vergangen / und die Blätter vergehen auch / aber die Wurtzen stärckt sich in der Erden / und treibt gegen dem Frühling wieder aus / müssen aber des Winters eingesetzt werden / mehren sich durch Zertheilung und Zerreissung der Wurtzen.



Ptarmica, ist eine Gattung von Bertram / kan auch in dessen Ermanglung mit grossem Nutzen / wie Du-

rantes sagt / dafür gebraucht werden / macht Niesen / daher es auch Sternutamentaria oder Sternutaria von etlichen genennet wird.

Bringt eine zierliche Blume / liechtbraun oder Pfersichblühe-Farb / wird im April angesäet / und vermehret sich hernach selbst / wächst gerne auf bergichten und steinigten Gründen / daher nimmt es im Garten bald verlieb / ist hitzig im andern / und trocken im dritten Grad. Das Pulver von dem gedörrten Kraut in die Nasen gethan / machet niesen. Die Wurtzen im Munde gekäuet / mildert die Zahn-Schmertzen.

Cap. XCV.

Ranunculus hortensis, Sanicula montana und Saponaria.

Ranunculus dulcis hortensis, der gelb-gefüllte Hanen-Fuß / wird insgemein in Oesterreich Ruckherzu genennet / ist von zweyerley Gattungen / niedrig und etwas höher / hat schöne liechtgelbe glitzerende Blumen / als wären sie geschmeltzt / bedarff auch keiner so starcken und mühsamen Wartung / als die andern Ranunculen / deren droben gedacht worden.

Sind keiner so brennenden Natur / sondern schaden nichts / auch in dem Leib gebraucht / daher die wilden und einfachen von den Bauren Schmaltz-Blumen genennet sind / weil / ihrer Meynung nach / die Kühe sehr viel Milch geben / und viel Schmaltz daher zu sammlen hoffen; hat zwar ein Kraut / wie der beissende Hanenfuß / brennt aber nicht also auf der Zungen; wann es in den Gärten einen guten feuchten Grund findet / setzet es sehr zu / und mag durch Zertheilung der Stöcke leicht gemehret werden.

Sanicula montana, Berg-Sanickel / hat kleine schwartz-graulichte Wurtzen / schier wie schwartze Nießwurtz / davon wachsen (wie Tabernæmontanus sagt) im Frühling herfür viel runder / eckichter / dicker Blätter / jedes an seinem besondern Stiel / die Blätter / sind in viel kleine Einschnitt abgetheilt / und darzwischen zerkerbt / oben voller Adern / glänzig und ein wenig wollicht / in der Mitten wächst ein gerader / runder / starcker und blosser Stengel ohne Blätter / doch etwas häricht / auf welchem zu Ende des Mayens und im Brachmonat schöne Purpur-rothe Rößlein sich erzeigen / schier wie die kleinen Glöcklein / doch auch etlicher massen den Schlüsselblumen und Auriculæ ursinæ nachahmende / inwendig am Boden sind sie weißlicht / daraus wachsen kleine gelbe Fäseln / sind eines lieblichen und angenehmen Geruchs.

Wächset gern in den hohen Alpen und Gebürgen / wollen einen kühlen steinicht- und schattichten Grund / und mögen die Hitze nicht leiden; soll ein treffliches Wundkraut seyn. Das Kraut gestossen und aufgelegt / oder den daraus gepreßten Safft eingeträufft / auch mit darinn genetzten Tüchlein überlegt; auch sagen (nach Tabernæmontani Zeugnus) die Hirten / daß es fürtrefflich gut sey wider die Husten der Schaafe und des Rindviehes / das Kraut gepulvert / und mit Saltz fürgegeben / soll auch das frisch-zerschnittene und den Pferden unter andern Futter fürgegebene Kräutlein / ihnen für Keuchen und schweren Athem gut seyn.

Saponaria, Seiffen-Kraut / soll den Namen daher haben / weil die gemeinen Leute das wilde / an statt der Seiffen zu Säuberung ihres Leingewands / gebrauchen / in die Gärten aber wird allein das gefüllte gebracht / das rothgefüllte ist etwas gemeiner und dauerhaffter / das weisse aber seltener / und bedarff bessere Obsicht / wächset ziemlich hoch / mit einem wollichten Stengel / der viel Nebenästlein und länglichte / an den äussersten Enden schmale / und in der Mitten breitere Blätter hat / ist hitzig- und trockener Eigenschafft / erwärmet / zertreibet / reiniget / öffnet / macht dünn / und fördert den Schweiß. In gutem Grunde setzt es häuffig zu / im Frühling kan man die Stöcke zertheilen und weiter setzen.

Petrus Borellus schreibt in seinen Observationibus Medico-Physicis observat. 18. Daß der gepulverte Saame vom Seiffen-Kraut einmal im Monat / und dreymal nacheinander / allzeit im Neumonden / einer Drachma schwer genommen / die Frayß und hinfallende Kranckheit / wo nicht gar ausreute / doch alle Krafft dieser Kranckheit nehme und benähme / und er habe es selbst an seiner Tochter / die 25. Jahr alt war / cum felici successu probirt.

Cap. XCVI.

Smilax aspera, Strohblumen / Trachelium seu Cervicaria.

Smilax aspera, steckende Winde. Viel sind / die diß Gewächs / als eine Gattung der Sasaparilla, und nicht von viel ungleicher Wirckung halten / ja daß sie einerley Gestalt und Wirckung habe / wie Lucas Chinas, Gabriel Fallopius und andere bezeugen. Davon die erste etliche Proben gethan hat / wie Matthiolus lib. 1. Dioscorides cap. 111. schreibet.

Hat Blätter wie der Wald-Epheu / doch etwas länglichter / welche auf der auswendigen Seiten in der Mitten stachlicht sind / auch stachlichte Reben haben / wie die Brombeeren / windet sich um die Bäume / und steigt biß auf den öbersten Gipffel / bekommen weisse wolriechende Glöcklein-Blümlein / aus welchen rothe Beerlein werden / sind auch theils / die weißgefleckte Blätter haben / etliche tragen auch schwartze Beerlein / und eine Art dieses Gewächses hat glatte Blätter ohne Stachel / sie blühen im Mayen / die Frucht zeitigt im Herbst / die Beer sind am Geschmack scharff / wachsen gern an rauhen sümpfigen Orten.

Plinius und Dioscorides melden / daß es so bewährt wider den Gifft sey / daß / wann man einem jungen Kind gleich nach der Geburt den Safft von den Beerlein einstosse / oder Pulverweise in geringem Gewicht gebe / solle ihnen ihr gantzes Leben durch / kein Gifft nicht schaden / solches Pulvers 12. oder 16. Gran in Wein getrun-

cken / hilfft dem verstopfften Harn heraus / und hat mit der Sarsabarilla einerley Krafft.

Das aus den weissen Blumen gedistillirte Wasser ist zu allen innerlichen Entzündungen dienlich / sonderlich der Augen / mit einem nassen Tüchlein aufgelegt; die Blätter im Baad gebraucht / treiben den Urin und Stein / und heilen die Schäden an den Schenckeln zu. Diß Gewächs muß bey uns in Geschirr / und Winters-Zeit in die Einsetz-Zimmer gebracht werden; man kan sie durch Abreissung der Zweiglein / wie die Negelein / pelzen und vermehren.

Strohblumen / Papierblumen / Fursan Ptarmica Austriaca Clusii, wird auch von etlichen Perpetuel genennet / darum / daß die abgebrochene Blume nicht leichtlich verwelcket / weil sie ohne diß unsäfftig und dürr scheinet; hat Purpurfarbe / Pfersichblühefarbe / weißlichte und Strohfarbe Blumen / die haben schmale spitzige in der Mitten etwas breitere Blätlein / in Form eines Sternleins / darinnen in der Mitte ein gleichfärbiger Pozen ist / aus welchem das Säulein kommt / blüht den gantzen Sommer durch / biß in den todten Herbst / bedarff weder sonderbaren Fleiß noch Wartung / sondern wo es einmal hingebracht wird / verwehet der Wind den Saamen hin- und her / und wird also nicht leicht gantz verderben.

Von diesem ist noch eine andere Art / das Kraut ist grasicht und schön grün / treibt Spannen-hohe Stengel und eine leib-farbe dicke / aber kleinere Blühe / als die Papier-blümlein / blühet auch gar lang / verwelckt aber eher.

Trachelium seu Cervicaria, Halßkraut / wird auch von etlichen Uvalaria genennet / weil es zu den Zuständen und Gebrechen des Halses und des Zäpfleins wol dienet; hat harte Nessel-ähnliche zerkerbte Blätter / bringt weisse und auch blaue Glocken-Blumen / hat eine weisse zarte Wurtzen / wie der Rapuntzel / und wird auch im Frühling an statt des Salats mit Essig und Oel genossen. Das kleinere Halßkraut hat einen Stengel / der sich in etliche Aeste theilet / hat am Gipffel poschete zusammengehäuffte Glocken-blümlein Veyelblau / werden im Frühling zum Salat gebraucht. Werden vom Saamen gebauet / können auch im Frühling die Beyschösse fortgepflantzet werden.

Cap. XCVII.

Trifolium palustre, Valeriana græca, Vergiß mein nicht.

TRifolium Palustre, Wasserklee / Biberklee / dessen auch im fünfften Buch gedacht wird / wächst gern in denen von Brunnen-Quellen durchäderichten Wiesen / weil es ohne Wasser nicht leben kan; hat eine von vielen kurtzen Knien zusamm geliederte Wurtzen / die mit vielen Fäsern sich einsencken / hat grünlichte zarte und dicke Blätter / allzeit drey auf einem Stengel zusammen gesetzt / wie die andern Wiesenklee / der Stengel ist anderthalb Spannen-hoch / und bißweilen auch länger / daran oben schöne langhärichte weisse Zachzincken-förmige Blumen / mit umgewundenen artlichen Zäserlein sich finden.

Ist zweyerley Gattungen / grösser und kleiner / nach den Blumen kommen kleine Hülslein / in welchen der Hirsen-förmige / aber kleinere gelb-röthlichte Saamen sich enthält; wird fast wie die Nimphæa gesetzet / ausser / daß die Anglein der Wurtzel nur eines Fingers-tieff stehen / darauf man so viel Wasser giesset / daß es die Erden kaum bedecke / nur erweiche / und nicht überschwemme / muß also das Wasser nicht gar darüber gehen; wann man im Garten einen Teich oder Brunnen-Quellen hat / kommen sie am besten / ans Ufer gepflantzet. Wird selten und nur im Herbst ausgenommen / die übrige Brut abgesondert / und bald wieder eingelegt.

Das Trifolium bituminosum, tàm inodorum, quàm odoratum, stellet uns das Eychstädtische Garten-Buch für.

Valeriana græca, ist ihm dieser Name allein zufälliger Weise gegeben worden / weil es mit der rechten Valeriana weder gleichet / noch Geruch / noch Würckung hat / ohne daß etwann die Blätter sich in etwas mögen gleichförmig erweisen; ist zweyerley Gattungen / blau und weisser / oben auf den Gipffeln zierlich zusammgesetzter und Bürstenweise ausgetheilter Blühe / die in der Mitten kleine weisse Zäserlein mit gold-farben Knöpffen heraus sprossen / darauf länglichte Schöttlein mit einem kleinen schwartzen Saamen folgen / davon sie leichtlich / wie auch von den häuffigen Beyschössen vermehret werden / dörffen keinen absonderlichen fetten Grunde / noch fleissige Wartung / wo sie einmal hinkommen / gedeyen sie gerne.

Es ist auch noch eine andere Art / die man rothen Baldrian heisset / hat eine lange / runde / Fingers-dicke wolriechende weisse Wurtzen / bringt zu Ende des Junii Doldenweise liechtrothe an langen Häußlein dick zusammengesetzte Blumen / die den gantzen Sommer über blühen / will fleissige Begiessung und warmen Sonnenschein.

Noch ist ein fremder Indianischer Baldrian / bringt bleich-grüne Blätter / und an einem Schuch-hohen Stengel eine Cron voll schöner purpurfarben Blumen von 5. Blättern / etliche bringen auch weisse Blumen / auf welche lange Hülsen mit dem Saamen folgen; dieser ist erstlich / nach Tabernæmontani Zeugnus / aus Candia nacher Florentz und Padua geschickt worden / und von dannen zu uns in unsere Gärten kommen.

Vergiß mein nicht / weiß nicht / ists eine Art von der Chamædris oder vom Teucrio, wir habens zweyerley Arten / das in den Gärten / und das wilde; das zahme ist ziemlich niedrig / mit Saatblauen gleichsam geschmeltzten kleinen Blümlein / die sich in den Gärten leicht vermehren; das wilde hat liechtblaue mit kleinen in der Mitten leuchtenden gelben Sternlein besetzten Blumen / wächset aber allenthalben in Wiesen und feuchten Orten.

Cap. XCVIII.

Viola Mariana, Martia, Matronalis & Urtica Romana.

Viola Mariana, Spanische Glocken / ist von vielerley Sorten / als weiß / purpurfarb / liechtblau / mit langen spitzigen und runden / auch gedoppelten gefüllten Glocken; wird auch von andern Medium genennet / hat schwärtzlichte / langbreite / härige Blätter / oben an den unterschiedlichen ästigen Stengeln kommen lange hohle / runde und ausgekerbte Blumen / darauf erfolgen rauhe härige Knöpflein / die abwärts hangen / und den kleinen gelben Saamen in sich begreiffen. Die Wurtzen aber ist lang / dick / weiß und zart / daß sie / wie der Rapuntzel oder Cervicaria, im ersten Frühling mit Essig und Oele zum Salat gegessen wird; hat gern Schatten / und blühet im Julio und Augusto / wird auch im Frühling vom Saamen gesäet / tragen aber erst im folgenden Jahr / sie besaamen sich hernach selbst.

Viola Martia, Mertzen-Veyel / ist ein frühes / doch sehr angenehm- wolriechend- und nützliches Blümlein / die gemeinen wachsen überall an schattichten und kühlen Orten an den Zäunen / unter dem Gesträuch und Bäumen / die gefüllten aber / die dick purpurblau und weiß sind / findet man allein in den Gärten.

Es ist auch eine Art / die aufrecht stehen / und nicht also auf der Erden kriechen / Viola Martia erecta purpurea.

Wann man sie frühe vor Aufgang der Sonnen abpflücket / so riechen sie lieblicher; die Stöcklein vermehren sich von sich selbsten / man muß sie bald nach dem Neumonden versetzen. Im Vollmond werden sie gar zu dick und zusamm gedruckt; daß sie hernach nicht gern oder recht sich eröffnen können.

Sie sind im ersten Grad kühlender / und im andern feuchter Natur / werden in der Artzney zu Conserven / Syrupen / Julepen / Oelen und Essigen sehr gebraucht / kühlen die hitzigen Zufälle / bringen Schlaff / führen die Gall aus / lindern die Rauhe der Brust und Luffröhren / vertreiben den Halßwehe und Zustände des Zäpfleins / und löschen den Durst.

Diß Gewächs erweichet die Apostemen / stärcket das Hertz / lindert das Seitenwehe / sonderlich der Syrup laxiret sänfftiglich / und ist gut wider die trockene Husten; das aus den Blumen gedistillirte Wasser kühlet und heilet Entzündungen der Leber; das Pulver von blauen Veyeln eines Quintels oder halben Loths schwer genommen / führet durch den Stuhlgang ohne Beschwerung allen Unrath aus. Es wird auch ein Zucker davon gemacht / der zu vielen Sachen dienlich ist.

Viola matronalis, wird von etlichen Winter-Veyel genannt / weil er spat im Herbst zu blühen pflegt; ist weißbleich / purpurfarb oder roth. Die dicke weisse ist eine prächtige / wolriechende und ansehnliche Blume / und wächset mit vielen Aesten ziemlich hoch-auf / hat lange wöllichte schmale Blätter und Stengel; die einfachen bringen lange Schöttlein nach der Blühe / darinn ein dünner gelblichter Saame verborgen ligt.

Die gefüllten werden besser in den Geschirren als in den Bettlein fortgebracht / wollen mittelmässig so wol den Grund als der Sonnen Schein / und gebührende Wässerung; man bringt sie im Winter an einen trockenen Ort / wiewol sie mehr seine Feuchten / als Kälte zu förchten haben; sie werden durchs Peltzen / oder von Beysätzen vermehret.

Ein Veyelblum wird vieler Geruch von Veyeln an sich nehmen / wann man unterschiedener Veyel Saamen in ein dünn Tüchlein einbindet / und also in die Erden einlegt / doch müssen sie jährlich versetzet werden. Wann man die Saam-tragende Scheiden zierlich herab bricht / so werden sie das gantze Jahr in der Blühe seyn.

Die einfachen besaamen sich selbst / sind warmer und feuchter Eigenschafft; das Decoctum von der Wurtzen und Blättern getruncken / vertreibt den gefährlichen Krampf / Keuchen und langwührige Husten / befördert den Schweiß / Menses und Harn.

Der Blumen-Geruch stärcket das Hertz und Hirn gewaltig / ein Gurgel-wasser von den Blumen gemacht / ist gut wider die Bräune und verschwollenen Halß; das Kraut im Wasser und Wein gesotten / der Safft / oder das Pulver davon / heilet alle frische Wunden / und lässet kein faul Fleisch wachsen.

Urtica Romana, Römische Nessel / werden nur zur Vexation / daß man den Unwissenden (weil sie / indem sie noch jung sind / für den Winter-Majoran anzusehen / wiewol sie grösser sind) zu riechen gibt / müssen also leicht in einem Winckel des Gartens vorlieb nehmen; sie brennen fast schärffer / als die gemeinen / haben sonst mit ihnen fast alles gleich / ohne daß die Blätter mehr zerkerbt / die Blühe rothfärbig und bleichgelb / und der Saame in runden rauhen brennenden Knöpflein verborgen ligt / der sich schier dem Lein-Saamen gleichet / der am Geschmack erstlich süß / hernach hitzig ist / also / daß er auch den Pfeffer übertrifft.

Sind warm und trocken / und einer subtilen Substantz / erwärmen / resolviren / zertheilen und lösen ab. Die noch zarten Sprößlein im Frühling werden / an statt des grünen Krauts / zerhackt gegessen / sollen den Gries und Sand forttreiben.

Der klein-zerstossene und mit Hönig vermischte Saame / ist / nach Dioscoridis Meynung / gut für den kurtzen schweren Athem; hat sonst alle Krafft der gemeinen Nesseln / und vielleicht noch etwas stärcker.

Nun folgen die Blumen und Gewächse/die man jährlichen im Garten außsäen muß.

Cap. XCIX.

Adonidis flos, Æthiopis, Amaranthus, Alcæa Veneta, Alcæa Americana, oder Sabdarifa.

Diese Gewächse/die alle Jahr müssen angesäet werden/heissen etliche zäserichte Sommer-Gewächse/darunter sich etliche selbst ansäen/als Borrago/Ringelblumen/Durchwachs/deren Saamen den Winter-über nicht verdirbt/sondern im Frühling wieder aufgehet: Etliche aber haben so zarten Saamen/wann er gleich ausfällt/doch durch die Winters-Kälte verfaulet/daher er mit Fleiß abgenommen/und zu rechter Zeit wieder angesäet seyn muß. Nach dem Alphabet nun kommt erstlich:

Adonidis Flos, Adonium, Feuer-Rößlein/braune Mägdlein/haben schöne Menigfarbe Rößlein/inwendig mit einem schwartzen Sternlein/als ob eine schwartze Kohle zwischen den glüenden läge/gezieret; hat ein Kraut/schier wie der Fenchel/blühen im Majo und Junio/nach den Blumen folgen kleine länglichte dreyfache und spitzige Knöpflein/in welchen der kleine schwartz-grüne Saame verborgen ligt.

Es ist noch eine Art/die Pommerantzenfärbige Blühe bringen/die den andern sonst in allem gleich sind/aber etwas seltener; die raresten aber sind mit den Schneeweissen Blumen/sonst aber auch wie die andern gestaltet; werden im April oder Maij gesäet/und blühen ziemlich lang/haben die Krafft zu erwärmen und zu trocknen im andern Grad. Ein Schweiß-Bad/(sagt Tabernæmontanus) von dem Kraut gemacht/treibet den Schweiß gewaltig/und führet die böse kalte Feuchtigkeit aus.

Æthiopis, Mohrenkraut/soll erstlich aus Æthiopia in Asien/und von dannen zu uns kommen seyn/ist eine fremde Art von dem Wollkraut/dem die Blätter fast ähnlich sind/ausser daß dieses Gewächses Blätter linder und weißlichter sind/mit zarter Wolle überkleidet/und um die Wurtzen an dem untersten Theil des Stengels dick zusammen gesetzt.

Matthiolus schreibt/die Wurtzen sey in viel Faseln zertheilt/fladdere tieff unter der Erden/und sey am Geschmack feist/gedörrt aber werden sie schwartz/und so hart wie ein Horn/aus der Wurtzen wächst ein viereckichter dicker rauher in etliche Aestlein getheilter Stengel/etwan ein paar Schuch hoch/bißweilen niederer/bißweilen höher/nachdem ihnen die Herberge wol oder übel schmeckt/an welchen seine weisse Blumen/wie an dem Hormino, nach der Länge stehen/sein Saame ligt paar-weise beysammen in den Hülsen/wie Erbsen gestaltet/trägt aber das erste Jahr keinen Saamen/daher mag es wol in die Zahl der über Winter bleibenden Kräutern gezehlet werden; darff keinen absonderlichen guten Grund/will aber in Scherben gehalten/und des Winters an trockene lüfftige Ort uneraesetzt werden.

Dioscorides lib. 4. cap. 105. vermeldet/daß ein Decoctum von den Wurtzen/denen die Eyter auswerffen/und denen/die an der Sciatica und Seitenstechen leiden/gut sey/wie auch wider die Heiserkeit.

Amaranthus, Tausendschön/ist auch von unterschiedenen Gattungen/der grosse hat dunckelrothe Blumen/und ist so lind anzugreiffen wie ein Sammet/daher er auch von etlichen Sammet-Blumen genennet wird/die Papagey-federl haben bunte von grün/gelb/roth und bleich zusamm-geschattirte Blätter.

Etlichen sind die obersten rothen Blumen in viel voneinander hangende und abwärts sich senckende Zapffen zertheilt; etliche sind klein/und haben Bürstenweise zusamm-gesetzte blutrothe Blumen.

Lobelius nennet ihn Amaranthum holosericis, sanguineis, reticulatis floribus; etliche sind mit Pfersich-blühefarben Blumen.

Diß Gewächs blühet vom Monat Augusto-an/biß in den Herbst/muß jährlich vom Saamen angebauet/und hernach wiederum versetzt werden; begehrt guten Grund und mittelmässigen Sonnenschein/auch wann es noth/Begiessung.

Der Holländische Gärtner sagt/der Saame werde bey ihnen nicht aufgehoben/sondern werde jährlich aus Barbados oder Virginien überbracht/ist kalter und trockener Complexion; von den Blumen das Decoctum getruncken/dienet wider die rothe Ruhr/die Wurtzen und Blumen über Nacht im Wein geweicht/nachmals gesotten/und der Wein getruncken/reiniget die Gebärmutter/ist auch gut für das Blutspeyen/der Saame in Wein getruncken/vermehret den säugenden Frauen die Milch.

Alcæa Veneta, Malva peregrina, Italica, Wetter-Rößlein hat eine Wurtzen den Pappeln gleich/die Blätter sind in drey/vier oder mehr Absätze zerschnitten/tragen in subtilen Knöpflein ihre Blumen verborgen/die/wann sie ausschliessen/schön bleichgelb/und unten ein wenig purpurbraun/mitten in der Blumen ist ein goldgelbes Pöltzlein/und blühet spat im Sommer/und meistens/wann die Sonne am heissesten scheinet; wann die Blume vergehet/kommt der Saamen in runde haarigte oben zugespitzte Säcklein mit schwartzen Fäserlein durchgeädert/wie in Wolle eingeschlossen/ist rund und grau-schwärtzlicht/wie der Kohlsaamen/muß zwar alle Jahr besäet werden/wo ihm aber der Grund wolbelie-big ist/da besäet es sich von sich selbst.

Es ist eine andere Alcæa peregrina, oder Indica, die vom Dodonæo Sabdarifa genennet wird/die hat runde ästigte Stengel/zertheilte Blätter/und weisse und in der Mitte schön schwartz gezeichnete Blumen.

Casp. Bauhinus nennet es Sabdariffa, ist aber meines Wissens/in unsern Ländern wenig bekandt; die Engelländer nennen er Thorney Mallowe.

Nun

Cap. C.

Balsamus, Carduus Sphærocephalus, Chondrilla, Chrysanthemum.

BAlsamina, ist von zweyerley Gattungen / das erste wird ins gemein genannt Momordica, ist mit vielen kleinen zarten Reben ein kriechendes Gewächs / muß etwas haben / daran es sich hangen und aufziehen kan / hat Blumen wie die Unmurcken / aber kleiner / zarter und weißbleich / wie auch die Frucht derselben / ausser der Grösse / nicht gar unähnlich / sind erstlich grün / und endlich roth / springen zu ihrer Zeitigung auf / und lassen den Saamen fallen / können keinen Frost leiden / werden ins Mistbett gesäet / und hernach umgesetzt / wann sie fünff oder sechs Blätlein erreicht haben / wollen sie gute Sonnen.

Das andere Geschlecht Balsamina fœmina, hat einen ziemlich hohen Stengel / der fleischig und säfftig ist / mit vielen Aesten / die Blätter sind länglicht wie das Weiden-Laub / aber allenthalben wie eine Säge zähnlicht; die Blumen sind Purpurfarb mit einem krummen Sporn; die Frucht ist den ersten fast gleich / krigt aber zur Zeitigung eine gelbe Farb.

Es sind beede Arten einerley Vermögens. Das Pulver dieses Krauts anderthalb Quint in Schafftheu- oder Wegricht-Wasser getruncken / heilt die innerlichen Wunden / und dienet zu den Grimmen / Geburtswehen und Schmertzen des Leibes; die Aepffel in Oel eingeweicht / heilen die verwundten Glieder gewaltig / wie auch die Blätter heilen alle Wunden der Nerven / im Mund gekäuet / lindern sie die Zahn-Schmertzen. Im Frühling muß man die Körner beeder Sorten in ein laulichtes Wasser / darinnen Sauertaig (nach Herrn Strohmers Lehre) ligt / einbaitzen / und hernach in ein feistes gutes Erdreich an einem Ort / wo der Widerschein von der Sonnen eintreffen kan / oder in einen Scherben oder Geschirr einlegen / und offt mit Fleisch-Wasser begiessen um den Mittag / und wann die Sonn am heissesten scheinet / welches doch sonst der gemeinen Garten Regel zuwider ist. Die Kälte ist ihm sehr zuwider / und muß wol dafür versichert seyn.

Carduus Sphærocephalus, wird von etlichen die Bisemblumen genennt / wiewol sie eigentlich kein Distel zu nennen.

Der rechte Carduus Sphærocephalus ist eine andere und Distel-Art mit spitzigen Stacheln bewaffnet / seine Gestalt stellt das Eychstädtische Garten-Buch für. Dieser Cyanus Hispanicus oder Orientalis aber / ist von zweyerley Farben / weiß und purpurfarb / ist mehr der Kornblum zu vergleichen / doch höher und grösser / daher diß Gewächs auch von vielen Cyanus Orientalis genennet wird. Andere nennen sie Bisemknöpffe / ist eine zierliche und dem Bisem gleichriechende Blume / wird jährlich auf das Mistbett / oder in ein Geschirr angebauet / und hernach im Vollmonden bey feuchtem Wetter versetzt.

Es ist auch eine Art / deren der Holländische Königliche Gärtner fol. 83. gedencket von dieser Blumen / die er dornichte Kornblumen nennet / ist die fremdeste von allen diesen Sorten / der Saame kommt aus America / wird in diesen Landen dritthalb Schuh-hoch; will eine gute Erden mit gefaulten Baumblättern vermischt / und will im Sommer ziemlich wol bespritzt seyn / kan viel Jahr leben / und gibt alle Sommer ein angenehme Blume / doch keinen Saamen / der gar reiff würde / und muß in einem Geschirr stehen / und vor der Kälte und nassem Herbst-Regen unter gesetzt werden.

Chondrilla, ist ein Milchreiches Gewächs / fast eine Art von den Wegwarten / jedoch etwas subtiler / hat in seinen Aesten ein Gummi wie Mastix / hat auch / gleich den Wegwarten / blaue Blumen / auch solche Blätter / allein etwas kleiner. Die Stengel und Blätter dieses Gewächses / stecken voll Milch-Safftes / und sind eines bittern Geschmacks. Es ist auch eine Art / der gibt schneeweise Blumen / die aber seltener zu sehen.

Die Spanische Chondrilla aber / hat eine weisse zasichte Wurtzel / die Blätter sind dick / hart und lang / in viel Theil tieff zerschnitten / und allerseits wie eine Säge zerkerbt / hat einen langen Stengel mit vielen Nebenästlein / auf welchen purpurfarbe Blümlein aus schuppichten Häubtlein wachsen / nach ihnen kommt ein glatter glänzender / schwartzer Saame / fast dem wilden Saffran gleich / und hat am obern Theil rauhe Bürstlein / wächst allein in den Gärten / nimmt aber mit einem mittelmässigen Grunde vorlieb / wächst in Hispanien und Languedoc / und ist von dannen zu uns kommen.

Die kleine Spannische Chondrilla mit dem blauen Blumen / muß in ein Geschirr gesetzt / über Winter eingesetzt / und erst im April wieder an die Lufft gebracht werden.

Noch ist eine andere kleine Art / die aus Languedoc kommt / hat viel kleine runde und länglichte Wurtzen / die an kleinen dünnen Fäden hangen / wie die Erd-Eycheln / sind auswendig dunckel-leibfarb / inwendig weiß und voller Safftes / die Blätlein sind klein / und stehen an kleinen etwann Spannen-langen Stengeln / darauf wachsen gelbe Blumen / die den Röhrlkraut-Blumen ähnlich scheinen / machen gleichen federichten Saamen / den der Wind davon führet / haben auch mit den andern Wegwarten einerley Eigenschafft / ausser daß sie mehr zu trocknen pflegen / können doch an statt desselben gebraucht werden / davon in Kräuter-Büchern nachzuschlagen.

Chrysanthemum, Goldblumen; dieser Name ist vielen Gewächsen gegeben worden / wir aber reden allhier von dem Chrysanthemo Hispanico Clusii, das hat kleine Blätter / wie die Garben / der Stengel ist Schuhes hoch / mit vielen Nebenästlein / deren jedes eine schöne goldgelbe Blumen ohne Blätlein / wie kleine Fäserlein bringet / und behält ihre Farb lange Zeit / vergleichet sich fast der Gestalt der gelben Römischen Camillen. Die gemeine Goldblum hat Blätter wie der Beyfuß / und schöne Dottergelbe glänzende Blumen / wie die Ringelblume / etliche tragen auch bleichgelbe Blumen / diese sind warmer und trockener Natur. Die Blumen des ersten gemeinen Geschlechts etliche Tage nacheinander in einem apto Vehiculo getruncken / wann man aus dem Bad gehet / vertreiben die Gelbsucht / und wiederbringen die natürliche Farbe.

Das Eychstädtische Buch zeigt uns auch andere Arten Chrysanthemum Creticum luteum, und Chrysanthemum Creticum mixtum, welche zerkerbte tieff eingeschnittene Blätter haben/ schier wie der Acanthus Sativus, und grosse Blumen/ mit einem breiten/ gelben/ glatten Poßen inwendig/ daraus der Saamen wird.

Cap. CI.

Colocynthis, Consolida Regalis, Convolvulus, Cyanus.

Colocynthis behält seinen Namen in den meisten Sprachen / ist eine wilde Kürbiß-Art / kriecht auch gleichermassen also auf der Erden herum/ bekommt kleine runde / bißweilen auch Birnenformige Aepffel eines sehr bittern Geschmacks/ die erstlich grün/ und zu ihrer Zeitigung Citrongelb werden / sind hitzig und trocken im dritten Grad/ ist einer so starcken durchdringenden Eigenschafft / daß es diejenigen / so es nur mit Händen betasten oder daran riechen/ zum Stuhlgang bewegt.

Drey Körnlein seines Saamens / sagt Durantes, an den Hals gehenckt / reuten das drey-und viertägliche Fieber aus.

Das Oel in solchen ausgehöhlten Aepfeln in einer heissen Aschen gesotten/macht das Haupthaar schwartz/ und verhütet / daß sie nicht grau werden / noch ausfallen / in die Ohren geträufft / nimmet das Wehthun und Sausen weg. Doch innwendig in dem Leib zu brauchen / soll mans / wiewol es zu vielen gerühmt wird / ohne Vorwissen eines erfahrnen Medici, nicht leicht gebrauchen.

Consolida Regalis, Rittersporn / wir handeln allhier allein von den gefüllten und fliegenden/ die sind vielerley Farben/ weiß/ liechtblau/ Veyelfarb/ Rosenfarb/ Pfersichblühenfarb / Leibfarb / gescheckicht / tragen die dicken eben sowol ihren Saamen / den muß man im Vollmond / diejenigen so am ersten zeitig sind und die nächsten Körnlein bey dem mittelsten hohen Stengel haben / da vorher die Nebenästlein alle weggeschnitten/ abnehmen / und auf kommenden Frühling / im April wieder im Vollmonden aussäen. Dann was von sich selbst zur Unzeit ausfällt / wird meistentheils nur dünnblümicht.

Wann sie nach der Saat einer halben Spannen hoch werden / soll man sie im Vollmond einer Spannen-weit von einander setzen.

Haben gerne guten Grund und viel Sonnenschein/ auch bey dürrem Wetter / wie die meisten Gewächse/ genugsame Befeuchtung/ werden im Aprilen/ und auch wanns das Wetter leidet/ im Martio gesäet.

Die Blumen des gemeinen im Korn wachsenden Ritterspornš / heilen die innerlichen Entzündungen/ und reuten die Gelbsucht aus.

Das Decoctum des gantzen Gewächses wird zu den Apostemen / Grimmen / Gifft / Verstopffung des Harns / Stein- und Hüfftwehe gerühmet.

Das distillirte Wasser dienet wider die entzündete Augen/ deren Blödigkeit und Nebel zu vertreiben. Das Kraut mit ein wenig Rosenwasser zu einem Pflaster gemacht/ heilet die frischen Wunden/ und mit Hönig/ zertheilet alle Geschwulsten.

Für die blöden und dunckeln Augen werden die Feld-Rittersporn am nützlichsten allein / und nur die Blumen mit Seeblumen / oder weissen Rosenwasser vor eingebaitzt und ausgebrennt.

Convolvulus, Winden / haben den Namen von der artlichen Zusammenwindung der Blumen / ehe sie sich öffnen / daß sie fast schöner aussehen / wann sie erst anfangen aufzugehen / als wann sie schon aufgegangen sind. Die wilden haben Blätter fast wie ein Pfeil gestaltet/ mit weissen und röthlichten Blumen; die zahmen aber bekommen Epheu-Blätter / haben schöne Himmelblaue Blumen / darauf folgt ein schwartzer Saamen/ in runden Knöpflein verschlossen.

Convolvulus marinus hat kleinere und rundere Blätter / und ist Milchreich / die Blumen sind Purpurröthlicht / und anzusehen wie ein Glöcklein wächst gern an den See-Canten / und blühet den gantzen Sommer durch.

So sind auch noch zweyerley Winden-Art / welche Scammonium minus Plinii genennet werden / davon zu besehen / der treffliche Botanicus, Carolus Clusius, mit Purpurbraunen auch leibfarben Blumen.

Cyanus, Korn-Blumen / allhier reden wir nur von den gefüllten und ungemein-gefärbten Blumen / die sind Lasurblau / weiß/ Purpurbraun / Rosenfarb und andern nach der Schattirung abgetheilten Farben und Veränderungen / sie haben auch offt in ihrer Mitte eine Abwechslung / und sind aussenher blaulicht oder weiß oder röthlicht/ und in der Mitten Purpurbraun. Die Korn-Blumen insgemein sind kalter und trockener Natur im andern Grad.

Die Blumen im Wein gesotten und getruncken/ dienen wider Scorpion und Spinnenstich / und alles Gifft / und reuten die bösen und pestilenzialischen Fieber aus. Die pulverisirte Blätter zertreiben denen/ die von der Höhe gefallen das geronnene Blut. Der ausgepreßte Safft heilet alle frische Wunden / auch die Mundgeschwär / und kühlet ab / aufgestrichen oder eingeträufft / die entzündeten Augen.

Dieses alles leistet noch kräfftiger Cyanus montanus oder major, wächst nicht viel über Spannen-hoch/ mit langen/ weißlichten/ rauhen und unzertheilten Blättern/ und Purpurblauen Blumen / allerdings wie die gemeinen / ohne daß sie grösser und vollkommener sind/ wachsen gern in den hohen Wäldern und Gebürgen.

Von dem Carduo Sphærocephalo oder Cyano Orientali, oder Bisemblume/ besiehe das vorhergehende Capitel.

CAP.

Cap. CII.

Flos Africanus major & minor, Flos Solis & Galega.

FLos Africanus, Othonna, Tanacetum Tonetanum oder Caltha Peruviana, bey uns werden sie insgemein Türckische Negelein genannt / sollen zum erstenmal in unsere Länder kommen seyn / als der Hochlöbliche Kayser Carl der Fünffte / Tunis in Africa erobert hat / etliche heissen man Sammet-Blumen/ die sind auf der einen Seiten / als wären sie gelbroth oder Purpurfarb geschmeltzt; etliche sind groß / dick / liecht und dunckelgelb / und so gefüllt / daß sie gleichsam rund scheinen / etliche haben flache / etliche aber zusamm wie kleine Röhrlein gewachsene Blätter.

Hat einen unlieblichen starcken Geruch / davon das Hauptwehe verursacht wird/und deswegen werden die Kinder / so sonst die schön-geschmeltzte Gewächse sehr lieb haben/und gern in den Händen herum ziehen/überredet/wann sie/ diese Blumen bey sich habende / fallen/ müssen sie sich zu todt bluten / Zweiffels ohne sie davon abzuschrecken / sonderlich soll man tempore contagioso ihren Gebrauch vermeiden.

P. Ferrarius lib. 4. cap. 7. schreibet/ ihr Gestanck sey einmal also durch einen Pater ihrer Societät verbessert worden: Er habe den Saamen in Rosen-Wasser/ darinn Biesem zerrieben / ein oder zwey Tage lang geweicht / wieder im Schatten getrocknet/und also angebauet / hierauf habe sich befunden/ daß der Gestanck der ersten Blumen ziemlich gemildert worden; nachdem man aber von selbigem Saamen abgenommen / und abermal eingeweicht / habe die andere Blume viel lieblicher gerochen / diesen Saamen habe man zum drittenmal gleichermassen gehandhabt / und befunden/ daß die dritten Blumen ihren wilden Geruch gantz verlohren/ und einen aus Biesem und Rosen zusamm vermischten Geruch bekommen.

Der Saame muß bey trockenem Wetter abgenommen seyn / sonst verdirbt er gern / werden jährlich im April angesäet. Wollen guten Grund / Sonnenschein und Feuchtigkeit.

Flos Solis, Sonnen-Blumen / Sonnen-Kron / Chrysanthemum oder Helianthemum Peruvianum, werden erstlich ins Mistbett gebauet im Vollmond / und auch also versetzt/ wachsen schnell auf / wann ihnen der Grund wol schmeckt / müssen wol begossen seyn.

Die nur eine Blume tragen / werden sehr groß / die sich aber in mehr Aeste theilen / bringen auch kleinere Blumen/ ist ein klebericht und pechicht Gewächs/ träuffet aus seinen gehauenen Stengeln ein Gummi / wird wie der Terpentin zu den Nieren gerühmt.

Durantes schreibt / man könne von diesem Gewächs essen und trincken / und sagt / seine zarte und schwache Stiel also rohe in dem Mund zerkäuet/ stecken so voll Feuchtigkeit / daß man sich genugsam darüber habe zu verwundern; sagt auch/ sein dicker und knöpfichter Stamm stecke voller Hartz. Wann der Stengel vom Wind zerbrochen und wieder zusammen gebunden wird / so wächst er bald zusammen / möchte vielleicht zu den Beinbrüchen nicht undienlich seyn. Sein Gummi soll die Wunden heilen.

Herr Elßholtz lehret sie also kochen: Nehmet die Stengel / weil sie noch jung sind und mürbe / schneidet die Blätter weg/ die Stengel spaltet Fingers-lang von einander / und ziehet ihnen die auswendige Haut ab / ingleichen thut mit den Blumen-Knöpffen/ ehe sie aufblühen/ schälet sie auswendig rein / und siedet sie samt den gespaltenen Stengeln mürbe / darnach giesst das Wasser ab / schüttet hingegen Wein darüber / thut Butter / Saltz und Muscatblühe darauf / und lasset es mit kurtzer Brühe übersieden / oder macht eine Brühe darüber/ wie über die Artischocken.

Sie wollen einen fetten guten Grund / die meiste haben schwartze süsse Körner / eine Art hat auch graue und weißfärbige. Es sind etliche darunter / die sich den gantzen Tage nach der Sonnen wenden / thuns aber nicht alle.

Die Papagey und andere Vögel fressen gern ihren Saamen / weil er mild und süsse ist / wie eine Pistacci: Tabernæmontanus sagt/ etliche halten dafür / daß dieser Saame / wie der wilde Saffran purgiere.

Aus den Körnern der Sonnen-Blumen / schreibt D. Becher in Phytologiâ fol. 341. mahlen sie in Virginien Mehl / und backen Brod daraus; die Blumen trocknen/ und ziehen an/ die Wunden gehen zusammen/ wann man Sonnenblumen darauf legt; sie stillen auch das Blut / und sind behülfflich zu dem geschlossenen Zäpflein am Hals / zu den Geschwären des Mundes/ und an heimlichen Orten / so man das Kraut siedet im rothen Wein / ein wenig Alaun darzu thut / den Mund damit ausschwänckt/ und die Geschwär damit wäschet. Kürtzlich (sagt er) sie dienen wider alle Gebrechen / so zu viel fliessen / und die den Ausgang samt dem Blut haben/ allermassen zu gebrauchen / wie die Wallwurtzen / und andere Consolidæ. In der Indianischen Sonnenblumen / findet man mitten in der Blumen einen klebrichten Safft / der einen Geruch hat / wie Terpentin; man findet auch ein röthlichtes Gummi an dem Stengel / dieses gebrauchen sie in Hispanien zu den Wunden.

Colega, ruta capraria, Geiß-Rauten / hat eine weisse Fingers-dicke zäsichte Wurtzen / die drey Jahr unverdorben in der Erden bleibt / und jährlich frisch austreibt/ in etliche offt anderthalb Elen hohe Stengel/ die sind mit feisten länglichten Blättern von unten an biß oben ausbekleidet / je neun oder zehen / mehr und weniger an einem Stiel/ die vergleichen sich den Blättern (wie Tabernæmontanus schreibet) der Purpurfarben Vogelwicken/oben am Stengel erscheinen purpurblaue ährichte Blumen / wie an jenen / ausser/ daß diese keine Gäbelein haben / damit sie sich anhefften wie die Vogelwicken; nach den Blumen folgen kleine unebne Schötlein / etwas länglicht / darinn ein Saame dem Fœnum græcum ähnlich/ wächst gern an feuchten und feisten Orten / an den Gestaden der Bäche und Wasserflüsse.

Es ist auch eine Art davon / die gantz weisse Blumen trägt.

Das Eychstädtische Blumen-Buch weiset auch eines mit Aschenfärbichen Blumen.

Haben insgesammt gern sandichte Erden/ blühen im Julio/ kommen anfangs vom Saamen/ und verderben im vierten Jahr / müssen jährlich im Herbst biß auf den Boden abgeschnitten seyn / so treiben sie im Frühling aufs neue/ sie lieben den Schatten.

Diß Gewächs ist ein herzliches Præservativ und Mittel vor die Pest/ in Salat / Speisen / oder wie man will/ täglich gebraucht. Der Safft vertreibt den Kindern die Frayß/ auch die Würme/ und ist in Summa seiner herzlichen Tugenden halber/ ein fürtreflliches Mittel. Wann die Eydechsen von den Schlangen gebissen werden/ heilen sie sich mit diesem Kraut/ wann sie davon essen.

Cap. CIII.

Heliochrysum, Herba viva aut sentiens, Horminum.

Heliochrysum, Sonnen-Goldblum / ist zwar in Franckreich und Italia ein Wald- und Feld-Kraut / das gern an rauhen Orten und Ufern des Wassers wächst / wegen Beständigkeit aber ihrer Blumen / die auch in dem Winter der Jungfrauen Kräntze zieren können/ wirds in unsere Gärten gebracht/ wächst Elenhoch/ hat Blätter wie die Stabwurtz/ und auf einem starcken Stengel/ goldgelbe Blumen Bürstenweise / wie das Millefolium, die auch gedörzt ihre Farb und Anmuth behalten. Diese knöpfichte Blumen vergleichen sich etlicher massen den Rheinfarren / bedörffen keinen absonderlichen guten / doch feuchten mit Sand vermengten Grund.

Das Eychstädtische Blumen-Buch stellet auch für Helichryson Creticum mit schmalen länglichten Blättern / hat Blumen fast wie das gefüllte Tanacetum.

Ist einer hitzigen und trocknen Natur / zu den Kleidern gelegt/ vertreiben sie die Schaben und Motten. Seine oberste Gipffel und Blumen in Wein getruncken/ sind gut/ wann man von einer Schlangen gebissen worden / item zum Hüfftwehe / Harnwinden und Brüchen; des Pulvers von der Blumen/ eines halben Quintel schwer / nüchtern mit gewässerten Wein getruncken/ halten die Hauptflüsse zuruck / und trocknen sie aus; die Blumen in Wein gesotten/ treibt die Würme aus dem Leib ; in Laug gesotten/ und das Haupt mit gewaschen/ tödtets Läuse und Nisse ; des vorgedachten Pulvers eines Quintel schwer mit Wein zertrieben / und warm getruncken / vertreibt die Schmertzen der Lenden / des Ruckens und der Mutter.

Herba viva, dessen gedenckt der Holländische Gärtner / daß es aus Guinea heraus gebracht werde / hat die seltzame Eigenschafft / als hätte es einige Empfindlichkeit / indem / so bald mans anrühret / sein Kraut sich schliesset und zu welcken gleichsam scheinet / und sich nicht eher wiederum eröffnet / biß es von der unbescheidenen Hand wieder verlassen worden / soll zierliche Blättlein und ein kleines schönes Blümlein haben/ fast wie der Garten-Senff / wird auf die Mist- und Melon-Bette gesäet / trägt aber in diesen kalten Ländern keinen Saamen. Wird auch Herba sentiens genennet.

Horminum, Garten-Scharlach/ die Frantzosen nennens Orvale und Toutebonne, hat Blätter / rauch und zerkerbt / wie der Andorn/ doch grösser / und eines guten Geruchs/ wächset fast Elenhoch/ oben mit etlichen Reyen abwärts sich neigenden Hülsen / darinn Purpurfarbe mit liechtblau vermischte Blumen wachsen/ versehen. Die Blätter und der Stengel sind Aschenfarb/ grünlicht; wo warme Gegenden sind/ liebt es den Schatten / siehet dem wilden Salve nicht unähnlich / bedarff einen mittelmässigen Grund / im Auswärts wird er vom Saamen gebauet.

Im Eychstädtischen Buch findet sich noch eine Species Hormini fürgestellt / so daselbst Colus Jovis genannt wird / hat feiste Blätter eines ziemlichen Geruchs / die Blühe ist gelblicht / dem Scharlach an der Gestalt gleich / wächst in den Wäldern / wo feuchter Grund und Bronnenquellen sind / ist warm und trocken / wie denn das Horminium auch warm und trockener Natur ist. Der Wein/ darinn Scharlach gesotten/ erwärmet den verkälteten Magen / verdauet und führet aus die Pflegmatischen Schleime/ zuviel aber gebraucht/ schadet er dem Haupt. Die gepulverten Blätter in die Nasen gethan / erregen das Niessen/ ledigen ab die Flüsse / und reinigen das Hirn.

Cap. CIV.

Lachrymæ Hiobi, Lavendula folio dissecto, Lupini, Melilotus peregrina.

Lachrymæ Hiobi, Jobs-Thränen / ist ein fremdes Gewächs / dessen die Holländischen Gärtner gedencken/ hat lange / breite / und dem Geröhricht ähnliche Blätter / mit ziemlich dicken Stielen / und in Glieder abgetheilt ; aus dem obersten Gliede wachsen grasichte Aehren / darein ein weisser/ glatter / harter Saamen ist / einer Seits rund / und auf der andern flach / etlicher massen den Thränen gleichend / daher es auch den Namen hat. Die Wurtzen ist fäsericht/ will einen guten mit Sand vermengten Grund/ guten Sonnenschein und mässige Besprengung; der Saame wird allein bey warmen Wetter zeitig. Diß Gewächse dauret nur ein Jahr / und muß im Mertzen oder April im Vollmond angebauet werden.

Lavendula flore dissecto, Lavendel mit zerschnittenen Blättern / ist ein absonderlich schönes und rares Gewächs / wird bey uns in den Geschirren erhalten/ und des Winters in ein Lüfftig / warm und trockenes Ort untergebracht/ hat ein gantz anders Laub/ zertheilt und klein zerschnitten/ fast wie der schwartze Coriander/ oder der Daucus Creticus, wächset sonst hoch / und

macht

macht auch seine Aehren wie der gemeine; die Blumen sind liecht-Himmelblau / eines lieblichen und etwas schwächern Geruchs / daher auch dafür gehalten wird/ es sey seine Krafft auch etwas milder/will mittelmässige Erden.

Weil es über Winter selten ausdauret / ist am besten / man nehme Jährlich den Saamen ab/ wird im Frühling angebauet / und wächset gerne; wuchert aber so viel Aestlein und Aehrenförmige Blumen/ daß/ wann man guten Saamen haben will/ am besten ist/ man nehme die überflüssige Aestlein hinweg / lasse auch nur an einem Stock drey oder vier Aehrlein zum Saamen aufs meiste stehen / und breche die übrigen alle ab.

Lupini, Feigbohnen/ sind mancherley Gattungen / die gelben werden/ihres annehmlichen Geruchs halber/ Türckischer Veyel genannt / wächset etwas niedriger/ hingegen die liechtblaue und weisse wird fast noch einmal so groß/ hat aber keinen Geruch; es gibt auch eine andere etwas kleinere Art/ die röthlichte Blumen tragen; der Saame wird erstlich ins Mistbett gebauet / aber vorher ein paar Tage im Mistwasser geweicht / im April im letzten Viertel / also werden auch diese Pflantzen gleichergestalt versetzt / das Wasser/ darein man die Körner weichet / soll mit Kühe- oder Schaafsmist temperirt seyn. Etliche halten dafür/ wann man die Feigbohnen zwischen und neben die Reben säe / so ziehen sie der Reben Bitterkeit an sich/ und verursachen daß der Wein desto lieblicher und wolgeschmacker werde.

Haben gern warm und sandichtes Erdreich / sind warm und trockener Complexion, im Wasser etliche Tage gebeisset / und das Wasser offt erneuret / hernach wieder gedörrt/gepulvert/und mit Essig getruncken/ vertreibet den Unlust und Widerwillen des Magens / und erweckt wieder Lust zum Essen; das Pulver mit Hönig oder Essig eingegeben / treibt allerley Würme aus/ sind auch den Miltzsüchtigen fast gesund. Wer mehr davon wissen will/ der besehe das 40. Capitel des folgenden siebenden Buchs/ da wird er noch mehr finden.

Melilotus peregrina, Welscher Steinklee/ steigt mit seinen ästigen Stengeln zimlich hoch / hat kleine zerkerbte Blätlein / wie der gemeine Steinklee / und gelbe kleine am Spitzen zusammgedrungene Blumen / nicht unlieblichen Geruchs / darauf folgen etliche beederseits am Gipffel abhangende krumme Schötlein/ darinnen ein kleiner röthlichter Saame ist/ der wol reucht; wächst zwar in Italia auf den Feldern/ bey uns aber wird er in die Gärten gebauet; wird von etlichen auch Serula campana genennet / weil es in Campanien und Napoli in den Feldern häuffig wächst.

Ist mittelmässiger Natur / und warm im ersten Grad/ erweicht / mildert / macht zeitig/ und zeucht zusammen / im Wein oder Hönig gesotten / und davon getruncken/ vertreibt er den Magenwehe/und erweichet alle innerliche Geschwär/ eröffnet auch die verstopffte Leber/ mit Essig und Rosen-Oel vermengt und übergeschlagen/ mildert er das Hauptwehe. Der von den Blumen ausgedruckte Safft ist gut zu den dunckeln Augen/ und wider die Schmertzen der Ohren/ warm hinein getreufft; das davon distillirte Wasser stärcket das Haupt/auf drey Loth getruncken/die Gedächtnus/treibet Harn und Stein / erwärmet die Nieren/ Blasen und Geburts-Glieder.

Cap. CV.

Melongena, Nardus Bohemica, Nasturtium Indicum.

MElongena, Melanzana, Mala insana, Solanum hortense & pomiferum; der Spanier Herera schreibt in seinem 4. Buch vom Feldbau cap 36. das die Mohren dieses Gewächs aus Africâ in Spanien übergebracht und gepflantzt haben / den Christen damit zu vergeben. Ist eine Art von den Liebäpfeln/ wächst fast Elen hoch mit einem purpurbraunen/ steifen und ästigen Stengel / die Blätter sind gestaltet fast wie ein Eichen-Laub/ aber kleiner/etwas rauch und ein wenig gefalten/ an den Aesten kommen herfür gestirnte weisse Blümlein/ bißweilen auch purpurfarb / nach welchen schöne lange und purpurfarbe Aepfel folgen/ voll kleines gelben Saamens/ etliche haben auch bleiche Frucht. Sie mögen keinen Frost leiden/ werden in Geschirr gesetzt / blühen im Augusto und September.

Es ist noch eine Art/ welche an den Blättern und Stengeln gar stachlicht ist/ und hat grössere Blumen / soll/ nach Bellonii Zeugnus / in Egypten auf sandichten Feldern wachsen / und sey die Frucht dreymal so groß/ als bey uns.

Von den Italiänern werden diese Aepfel gegessen / besser ists aber/ man vermeide sie/ denn sie bringen böse Cholerische Feuchtigkeiten / und verursachen durch den Hauptwehe offtmals die Unsinnigkeit / und geben dem Leib böse ungesunde Nahrung/die Aepffel nach der Länge geschnitten / und die Schnittlein auf die Stirne gebunden/lindern das hitzige Hauptwehe/auch an andern inflammirten Gliedern des Leibs übergelegt/ benehmen sie die Hitz.

Inwendig soll man sie nicht nehmen / sie geben zu Verstopffungen / Krebs/ Aussatz/ Traurigkeit/ Verhärtung der Leber und Miltzes/ bösen Farb des gantzen Leibs/ langwühriger Fiebern/ und andern dergleichen Gebrechen / nicht geringe Ursach; bey uns werden sie nicht alle Jahr zeitig.

Von dieser Gattung wird uns auch im Eychstättischen Blumenbuch Solanum Pomiferum vorgestellt/ allein die Aepfel sind denen Liebäpfeln gleich/ ausser daß sie in viel erhobne Spalten eingetheilet sind; wann sie in Essig eingemacht sind / sollen sie viel von ihren bösen Eigenschafften verlieren; für die güldene Ader wird ihre Schelffen gedörrt/gepülvert und darauf gestreuet; oder man nimmt einen grossen Apfel / röstet ihn ein wenig in gutem Rosen-Oel/ thut ihn darnach weg/ und legt Regenwürmer in das Oel/und machts mit weissen Wachs zu einem Sälblein/ heilet die gülden Ader/ wann mans etwan viermal gebraucht hat/ wie obbemeldter Herera bezeuget.

Will man sie einmachen / schneidet man die grüne Aepfel entzwey / siedet sie in gesaltzenem Wasser / lässet solches wieder abseihen / legts in Essig / werden aber zimlich weich / und sind besser / wie Unmurcken in Saltz und Essig eingemacht / wie auch die Pommes d'Amour.

Nardus Bohemica, Berg-Narden / wächst von 2. Olivenförmigen Wurtzen / wie das Satyrium; die Wurtzen haben eine schwartze Rinden / sind bisweilen auch länglicht / haben einen lieblichen Geruch / die Blätter sind fast unserer Valerianæ ähnlich / treiben zimliche hohe Stengel / feist und rund / daran purpurfarbe Dolden / (fast wie an Baldrian) an Grasgrünen Stielen hangen und wol riechen.

Der Holländische Gärtner sagt / es sey noch eine andere Gattung / die habe ein Kraut / wie der Fenchel / es seyen auch etliche / die gefüllte und doppelte Blumen bringen / deren Stengel gantz Blätterlos / werden jährlich von ihrem schwartzen Saamen angebauet / zu Ende des Aprils / wiewol sie bisweilen sich selbst besaamen von dem / was vom Winde abgeworffen wird.

Ist einer erwärmenden / dünnemachenden und zusammziehenden Eigenschafft / im Wein gesotten und davon getruncken / treibt den Harn hefftig / ist auch gut wider die Geschwulst der entzündeten und erhitzten Leber / wärmet den kalten Magen / vertreibt die böse Feuchtigkeiten darinnen / und verjagt die Winde / ist auch gut / nach Dioscoridis Zeugnus / wieder die Gebrechen des Miltzes / so wol auch der Nieren und der Blasen.

Nasturtium Indicum, goldfarber Rittersporn / ist zweyerley Sorten / goldgelb und schwefelfarb / der letzte ist etwas seltener / den Lateinischen Nahmen hat er / daß er am Geschmack dem gemeinẽ Kreß gantz ähnlich / auch so wol die zarten Blätter / als Blumen / unter dem Kräuter-Salat genossen werden; bey den Teutschen hat er / weil er fast wie der andere Rittersporn / eine gehörnete und gespornete Blumen hat / den Nahmen goldfarber Rittersporn.

Wird in Geschirren gesäet / da er sich in den Fenstern an dem Gegitter oder angebundenen und angespannten Fäden schön in die Breite und Höhe aufziehet / und das gantze Fenster beschattet / will fleissig begossen / und der nach und nach abfallende knöpfichte weichlichte Saamen aufgelesen / und trocken verwahret seyn; wird im Frühling in ein guten fetten Grund angebauet / blühet den gantzen Sommer / bis in den Herbst / und ist nunmehr gantz gemein.

Seinen zarten Blätlein sind die grünen Würme sehr auffätzig / und fressen / wo es übersehen wird / alles Laub ab / daher sie fleissig aufzusuchen / und zu vertilgen. Der Saame ist der beste / der von sich selbst abfället.

Cap. CVI.

Nigella, Noli me tangere, Papaver sativum, corniculatum & erraticum.

Nigella flore pleno, schwartzer Coriander / hat eine liebliche Bleumourant-färbige / bißweilen auch gantz weißlichte Blumen.

Das Eychstädtische Blumen-Buch stellt auch für eine Nigellam peregrinam, dickblühend und sehr schön / wie daselbst fol. 46. ordine 2. plant. æstivalium zu sehen.

Wird im Vollmond an das Ort gesäet / wo er blühen soll / muß aber gantz dünn voneinander gesäet / und nie zwey bey einander gelassen werden / sonst blühet er nicht; von den schönesten und dickesten muß man den Saamen aufzuheben sich befleissen / blühet meisten mitten im Sommer / hernach folget ein zimlich grosses mit unterschiedenen Fächen zusammgesetztes und gehörnetes Häuptlein / darinn der schwartze und bisweilen röthlichfärbige liebriechende Saame ligt / steht gern an schattichten Orten.

Ist warm und trocken im dritten Grad / subtiler / reinigender und zertrennender Eigenschafft; werden von etlichen mehr des Saamens als der Blumen halber angebauet / soll doch im Leib / mit Rath und Gutbeduncken eines Medici, gebraucht werden; zu Pulver gestossen / und in ein reines Tüchlein gebunden / offt daran gerochen / hält es die Flüsse des Haubts zurück; in Essig gesotten und warm in den Mund gehalten / vertreibt es den Zahnwehe; der Rauch davon vertreibt die Schlangen; etliche hangen den Saamen / tempore contagioso, an den Hals / und halten es als ein Amuletum für die Pest.

Noli me tangere, Springsaamen-Kraut / wird auch von etlichen Balsamina lutea, oder Persicaria siliquosa genennet / wächset gern an feuchten schattichten Orten / hat subtile / linde / gelbgrüne / glatte / länglichte / unten und oben schmälere / und in der Mitten breitlichte Blätter / die Blümlein hangen an subtilen Fädenmässigen Stielen / liechtgelber Farb / darauf schmale und länglichte Schötlein erfolgen / voll Saamens / wann er zeitig ist / und man ihn ein wenig anrühret / krümmen sich die Schötlein mit einem Gewalt zuruck / und springt einem der Saamen ins Angesicht / die Blumen sind herum gebogen wie der Rittersporn.

Viel brauchen diesen Saamen zu allerhand Aberglauben / vermeynen die verschlossene Thüren damit zu öffnen / und Schätze zu finden / so doch nur Gauckeley ist / und kommen dergleichen Leute offt eher an den offenen Galgen / als durch die verschlossene Thüren / darinnen sie mit Recht nichts zu suchen haben.

Lobelius vermeynt / dis Kraut habe etwas gifftiges an sich; wird zu Anfang des Frühlings gesäet / wo er einmal hinkommt / besaamet er sich hernach selbst.

Papaver sativum, flore pleno, der gemeine und einfache gehört ins Feld / der dick und gefüllte aber wird

wegen seiner allerhand artigen Farben / in die Gärten hin und wieder gesprengt / und wann die Untersprengung in dem Frühling und ersten Sommer-Monaten wiederholet wird / hat man desto langwühriger dieser Blühe zu geniessen; ist schneeweiß / roth / leibfarb / purpurfarb / Violet / scheckicht / gefidert / mit gehörntem Saamen / und sonst seltzamen Veränderungen.

Sie blühen im Sommer eine geraume Zeit nacheinander / und wiewol die Blumen nicht dauerhafft sind / und bald abfallen / treiben sie doch aus einem Stengel nach und nach viel Blumen / die nicht zu einer Zeit abzeitigen / besaamen sich zwar selbst / weil es aber offt zur Unzeit geschiehet / ist es besser / man reute die selbstgewachsenen aus / und besäe sie entweder im Herbst spat / oder gar frühe im Frühling / drey Tage vor dem Vollmonden / so werden sie gewiß dick und schön werden; der Saame aber muß auch im Vollmonden abgenommen seyn / wann er gar zu dick aufgehet / muß man ihn überziehen.

Papaver corniculatum, der gehörnete Mahen / hat weisse Aschenfärbige rauhe und feiste Blätter / schier wie das Wollkraut / aber rings herum zerspalten / die Blumen sind gelb / Veyelbraun oder roth / nach welchen ein gekrümmtes Hörnlein voll schwartzen kleinen Saamens folget.

Der Holländische Gärtner erzehlet noch eine Art / das er nennet Pavot espineux, Stachel-Mahen / das hat kleine gelblichte Blumen / daraus gestachelte Saamen-Häupter erwachsen.

Swertius lib. 2. cap. 22. gibt auch eine andere wunderbare Gattung vom Mahen / der aus Occidental-Indien kommt / fast wie eine Glocken / oder gemeines unten eng / und oben weites Trinckglas formirt / obenan mit vielen runden Flecken gezieret; deutet aber weiter nichts davon.

Papaver erraticum sativum hat so vielerley unterschiedene Farben / und ist so dick wie der Mahen / allein etwas kleiner / hat einerley Wartung mit dem Mahen.

Wird im Vollmond gesäet / und bey erfolgender Blühe allzeit / was dünn ist / ausgezogen; lässet sich nicht versetzen; wann die Häuptlein anfangen braun zu werden / und kleine Löchlein bekommen / so ist es Zeit den Saamen abzunehmen.

Wider das Seitenstechen soll ein gewisses Experiment seyn / so man die gedörrten Klapperrosen-Blätter zu Pulver macht / und mit Veyel-Wasser dem Krancken zu trincken gibt.

Andere nehmen ein halb Loth der Blumen / bindens in ein Tüchlein / henckens in ein halb Pfund Scabiosa-Wasser / lassens halb einsieden / und geben sie frühe nüchtern ein / drey Tage nacheinander.

Das aus dem Gewächs distillirte Wasser stillet die unmässige innerliche Hitz / erfrischet und erkühlet die Leber / ist auch zum Rothlauf sehr dienlich.

Cap. CVII.

Phaseoli Brasiliani, Piper Turcicum, Poma Amoris.

Phaseoli Brasiliani, Brasilianische Fasolen / oder Türckische Bohnen / in Oesterreich werden sie gemeiniglich Naccara-farbe Wicken genennet / wie wol sie an Grösse und Gestalt den Bohnen gleichen / sind Leberfarb mit schwartzen Flecken / müssen in eine gute und kleine Erden im Vollmonden gesetzt / und mit etlichen ästigen und obenauf zusammgebundenen langen Stänglein versehen seyn; wann nun fünff oder sechs solche Bohnen herum gesteckt sind / so flechten sie sich allerseits / und bekleiden das gantze Gerüst / wanns schon anderthalb Klaffter hoch wäre; haben eine schöne liechtrothe Mini-färbige Blühe / die den gantzen Sommer durch blühet / und indem sie sich wie eine Pyramis an ihrem Gestelle aufrichtet / gibt es mit ihren langwührigen nach und nach ausblühenden Blumen / ein angenehm und schönes Aussehen / auf die Blühe kriegen sie ziemliche grosse Schotten / darinnen der Saame ligt; sie wollen guten Sonnenschein / und vor des Nordwindes Ungestümm etwas verwahret stehen.

Wann man nur Blühe und keinen Saamen begehrt / kan man sie nach dem Neumond gegen dem ersten Viertel säen / so blühen sie / wie Herr Viescher schreibt / fast ein viertel Jahr sehr schön / sollen sie aber Saamen tragen / werden sie im letzten Viertel gesäet.

Piper Indicum, Türckischer Pfeffer / ist von vielerley unterschiedenen Gestalten / groß und klein / rund und lang / krumm und gerad / gelb und roth / die kommen alle vom Saamen.

Das Eychstädtische Garten-Buch beschreibet uns fünffzehnerley Arten in primo ordine plantarum autumnalium.

Hat schier Blätter wie die Nachtschatten / oder das grosse Basilienkraut / wächset fast einer Elen hoch / blühet weiß / wird im letzten Viertel gesäet und versetzt / wann es nur fünff oder sechs Blätlein hat; die Frucht ist erstlich grün / darnach gelb / die meiste aber Corallenroth / ist schärffer als aller anderer Pfeffer; wann man die junge Frucht / sonderlich von der langen Art / in ein Holunderröhrl stecket / so wachsen sie über die massen lang / und fügen sich nach der Form des Holtzes. Sie haben einen kleinen weissen und scharffen Saamen; ist warm und trockener Natur im vierdten Grad / wird daher allein nicht gern gebraucht. Wann man aber die gantze Frucht mit samt dem Saamen zerstösst / zu einem Taig oder in zwiebacken Brod einwirckt / und es mit andern Speciebus und Gewürtzen vermischt / so pflegt es den Speisen ihren guten anmuthigen Geschmack sehr zu vermehren / stärckt die Natur / vertreibt die Bläste / und behält die innerlichen Glieder bey ihrer Krafft.

Tanara schreibt / man soll ihn in Kleyen vorher wohl trücknen / hernach die gantze Frucht mit samt der Schalen zu Pulver stossen / zu jeder Untzen / so viel Pfund Krafftmehl mengen / mit einem Sauertaig fermentiren

ren lassen / und Kuchen daraus formiren / diese in einem Ofen backen / alsdann in lange Schnitten / wie die Biscoten / schneiden/und wieder im Backofen dörren / biß sie gantz Stein-hart sind / alsdann wieder zu Pulver stossen / durchsähen / so werde ein gesundes und gutes Pfeffersupp daraus / wie auch Clusius bezeuget ; das Decoctum davon vertreibt den Zahnwehe ; diß Pulver mit Hünerfette zeitigt alle Geschwulsten.

Wiewol Dodonæus dafür warnet / und vermeynt / man thut nicht recht / daß man den Türckischen Pfeffer an statt des gemeinen brauche / malignum quippè ac venenosum quid obtinet, quo jecori, aliisquè visceribus incommodat, das ist gewiß/wer mit diesem Pfeffer umgehet / der soll sich hüten / sich nicht / weder im Gesicht noch Augen zu reiben / dann er brennet und schmertzet hefftig.

Poma Amoris, Liebsäpffel/ sind mit der Melongena fast einerley Geschlecht / haben eine zertheilte Wurtzen / aus welcher ein rauher Stengel wächst mit vielen Neben-Aesten ; die Blätter sind breit und länglicht zerkerbt / ziemlich tieff ; die Blumen hangen an kleinen Stielen / von kleinen spitzigen Blätlein / aus welchen eine runde Frucht folget / gleich einem kleinen Apffel / meisten roth / bißweilen auch goldgelb / oder braun / blühen spat im Herbst / und werden nicht alle Jahr zeitig.

Wann mans aber in ein warm Gemach im Herbst setzt/und fleissig begiesset/welches Morgens und Abends seyn soll / werden sie dennoch zeitig; man muß sie im Frühling zeitlich anbauen/ in eine gar gute Erden; wann sie Fingers lang sind / muß mans umsetzen / ein jedes Stämmlein besonders ; wann die zeitigen Aepffel anfangen weich zu werden / thut man den Saamen auf ein Papier heraus/ trücknet ihn wohl/ und baut ihn / so bald man in die Erden kan ; die umgesetzten Pflantzen müssen fleissig begossen werden / und an der Sonnen stehen ; sie breiten sich in ziemliche grosse Stauden aus/ wo ihnen der Grund angenehm ist / das Kraut hat einen scharffen widrigen Geruch / man muß aber die übrigen Aeste / woran man keine Frucht sihet / wegnehmen / und die / wo man Frucht davon hofft / an Pfäle anbinden.

Ist kalter Natur / wie die Alten wollen / soll daher nicht innerlich gebraucht werden / wiewol sie in Welschland mit Pfeffer / Essig und Oel gekocht und gegessen wird. In Oel der Apffel gelegt / und an der Sonnen distillirt / vertreibt die hitzigen Rauten.

Etliche brauchen die Frucht wie die Limonien / man nimmt ein überbrenntes Fleisch oder Hünlein/legts auf eine Schüssel mit Butter und Gewürtz in eine Fleischsuppen/schneidet diese Aepffel zu Spältlein/und legt sie drauf / und ein klein wenig Essig oder Limoni-Safft darauf gegossen / und lässts auf einer Glut sieden / also gibt es ein gutes Süpplein. Die halbzeitigen und noch grünen kan man in Essig und Saltz / wie die Sur-Limonien einmachen / sind hart und körnig / daß man sie den gantzen Winter behalten kan / und also sind sie besser / als wann sie roth oder gantz zeitig werden / doch ist am rathsamsten / des Dings mässig sich zu gebrauchen.

Cap. CVIII.

Ricinus, Scabiosa, Scoparia, Securidaca, Siciliana.

Ricinus, Wunderbaum Palma Christi, wird von den Spaniern Figuera de l' Infierno, höllische Feigen genennet / ist nunmehr in unsern Ländern ein bekanntes Gewächs/wird jährlich im April neu gesäet / weil er über Winter verdirbt / und ist zu verwundern/ daß er in so kurtzer Zeit so hoch auswächst/und offt anderthalb Mann hoch wird/wann ihm der Grund beliebig / er will aber einen fetten guten Boden / und wird meistens auf die Mistbetter gesäet; die Wurtzen ist nicht über Spannen lang/ aber in viel Zasern zertheilt/und kriecht nicht tieff unters Erdreich ; der Stamm ist blaulicht / und wo er braunlicht ist/ scheinet er weißlicht/ als wäre er mit Mehl besäet.

Wann es regnet / thun sich/nach Tabernæmontani Zeugnus/die grossen Blätter übersich/und machen in ihrer Mitte wie eine Höhle / darinn sie den Regen empfangen / daß man noch über drey Tag Wasser darinnen findet / gleichsam / als wolte dieses Gewächs/wie eine gespärige Hausmutter / einen Vorrath der Feuchtigkeit einsammlen / sich deren bey dürrem Wetter zu bedienen.

Er blühet gelb und roth ; die aus der gelben Blühe wachsende Knöpflein fallen wieder ab/ aber aus der rothen Saffranfärbigen Blühe/ werden stachlichte dreyeckichte Körner / die den scheckichten Zecken-Saamen in sich halten.

In Egypten wächset er/ nach Durantis Bericht/ auf freyem Feld von sich selbst / aus den Körnern machen sie Oel zu ihren Lampen und Liechtern.

Die Körner werden meistens zur Medicin gebraucht / sind heiß und trocken im Anfang des dritten Grads. Dioscorides will / man solle dreyssig einnehmen / andere aber glauben / es sey gefehlt / und hätte er nur drey gemeint. Mesue erlaubt 15. Fernelius aber will nur acht eingeben / und sagt doch / es sey eine beschwerliche Artzney/ gleichwol kan man den Saamen vorher rösten / und mit Fenchel und Anis vermischen / oder mit Zucker condiren / so erwecke er kein Erbrechen.

Das Oel davon ist gut wider die Zittrach / Grind / Hauptgeschwär und Entzündungen des Afftern. Die Blätter also frisch auf die Brüste gelegt / vermehren den säugenden Frauen die Milch / auf die Schrunden aber gelegt / vertreiben sie solche ; zerstossen aber/ und über die geschwollene und harte Brüste der Kindbetterinnen gelegt / nehmen sie die Geschwulst und Schmertzen / mit Essig vermischt / heilen sie den Rothlauf.

Carolus Clusius gedenckt eines Americanischen Wunderbaums / und schreibt / er habe davon in Spanien ad Fretum Herculeum gesehen / die eines Manns Dicke am Stammen / und drey Mann hoch gewesen;

die

die Kerne seyen viel grösser als die gemeinen mit dreyen Fachen/ die Scheliffen zusammen gefügt/ auswendig schwartz gestrichelt/ und haben ein lindes Marck in sich/ deren nur einer/ oder nur ein halber eingenommen/ übersich und untersich gewaltsam purgiren.

Viel sind der Meynung/ er vertreibe die Maulwürffe; andere aber betheuren/ daß die Maulwürffe nicht allein von den Wunderbaum nicht fliehen/ sondern auch ihre Löcher und Höhlen dabey ungescheuet aufwerffen/ wie Herr Stromer aus Laurenbergio und Camerario bezeuget.

Scabiosa. Von der wilden Scabiosa ist droben im fünfften Buch cap. III. gedacht worden; hier redet man allein von der edlen Garten-Scabiosa, deren sind vielerley Gattungen/ die purpurfarben mit weissen Zäserlein/ geben theils einen lieblichen Bisem-Geruch von sich; etliche sind gantz braun/ als die Spanischen/ andere sind bleich/ gescheckicht/ fast gar schwartz/ und etliche/ die noch über der Hauptblume kleine andere Blümlein haben/ als ihre Kinder.

Im Eychstädtischen Blumen-Buch werden neunerley unterschiedene Gattungen abgebildet.

Sie werden im Mertzen angesäet/ und blühen noch dasselbige Jahr/ man kan sie auf das Mistbett anfangs säen/ und wann sie fünffblätterich/ wieder im Vollmond versetzen/ wollen einen Sonnichten Ort und gute Wiesen-Erden/ auch bey dürrem Wetter Begiessung/ dauren aber über drey Jahr nicht/ der Saame muß bey schönen Wetter abgenommen werden.

Die Stern-Scabiosa wird erstlich vom Saamen gezielet/ und gegen Winter beygesetzt/ so dauren sie etliche Jahr/ ist theils mit zerschnittenen/ theils mit unzerschnittenen Blättern.

Scoparia, wird von den Welschen Belveder genennet/ hat aber nicht den Namen mit der That/ ist eine Species Linariæ, wie Lobelius in Adversariis sagt/ flores habet perexiguos, racemosos, obsoleti viroris, alis juxtà quas nascuntur concolores, Virgæ ejus numerosæ sparsæ, mit dicken Blättlein etwas länger als an Flachs/ wird wegen seiner Seltzamkeit/ in Geschirr/ und unter die Fenster gesetzt/ so wol der Sonnenstrahlen/ als dem fürwitzigen Auge/ den Paß zu verwehren/ ist aber nunmehr gantz gemein. Muß jährlich im Frühling angebauet werden.

Securidaca, Peltschen/ ist eine Wicken-Art/ wie dann auch eine Gattung davon gelbe Steinwicken genennt werden/ sind groß und klein/ haben eine weisse glatte Wurtzen/ leibfarbe oder auch purpurbraune Blumen/ schier wie die Erbsen; andere haben gelbe Blumen; noch eine Art heisst man Hydisarum oder Ferrum equinum, hat auch kleine gelbe Blümlein/ nach welchen Schotten erfolgen/ krumm wie ein Hufeysen gebogen/ in welchen ein rothfarber/ wie ein halber Mond gehörneter Saame ligt/ welches die Alchymisten für eine Speciem Lunariæ halten/ und vermeynen Silber damit zu machen. In Franckreich wachsen sie im Getrayd/ bey uns aber werden sie in die Gärten gebauet/ sind warm und trockener Eigenschafft. Das Decoctum seines Saamens ist gut denen/ so blöden Magen haben/ und an der Miltzsucht leiden/ und eröffnet die Verstopffungen der innerlichen Glieder/ ist auch wider die Würm und Biß der gifftigen Thier/ daher er zu den Antidotis gebraucht wird.

Siciliana, dessen Contrefait im Eychstädtischen Gartenbuch zu sehen/ hat den Nahmen/ daß es in Sicilien von sich selbsten wächst/ die Frantzosen nennen es toutte Saine, ist ein Wundkraut/ hat einen starcken nicht unlieblichen Geruch/ fast (wie Tabernæmontanus berichtet) wie das Gummi Elemnium, trocknet/ zertheilet und zeucht zusammen/ wird zu allen Wund-Tráncken/ Salben und Balsamen nützlich gebraucht/ hat eine holtzichte Wurtzel ziemlicher Länge/ treibt starcke röthlichte/ gläntzende Gertlein/ der Länge nach gestriemt/ wie an den Speck-Lilien/ an den Gärten sind etliche Gleiche/ aus deren jeden zwey Blätter gegeneinander-über wachsen/ unten bleich/ oben saatgrün/ nach den gelben Blumen kommen rothe Beerlein/ die endlich schwartz werden/ inwendig voll kleines Saamens/ wächst in Sicilien und Engelland in den Wäldern/ und wird bey uns in die Gärten gepflantzt/ bleibt stets grün/ wird auch Sicilianischer Grundheil genennet.

Cap. CIX.

Solanum fruticosum, Springkörner/ Stramonia, Datura, Stœchas purpurea.

Solanum fruticosum. Von diesem schreibt Lobelius, daß es drey oder vier Elen hoch gleich einem Bäumlein wachse/ dem Pfersich- oder Mandelbaum an Blättern nicht unähnlich/ die Blumen sind weißlicht/ inwendig mit einem gelben Zäpflein/ nach welchen schöne purpurrothe Beerlein kommen/ schier so dick und groß als die Judenkirschen/ die können die Kälte wol leiden/ und behalten ihre Farbe/ biß in den Jenner hinein/ wollen guten Grund/ aber nicht viel Sonnenschein/ werden der Zierlichkeit halber in die Gärten gepflantzt.

Springkörner/ Lathyris, Cataputia minor, weil Cataputia major von etlichen dem Wunderbaum gegeben wird/ wächset hoch auf/ wofern es guten Grund hat/ wird wegen seiner Zierlichkeit in die Gärten gebracht/ und wo es einmal Fuß setzet/ vermehret es sich von seinem hin und wieder ausspringenden Saamen selbsten/ ist sonst wohl bekannt; der Saame wächst in dreyeckicht-zertheilten Häuptlein/ ist das gantze Gewächse voll Milch/ so aber hitzig und corrosivisch ist/ also innerhalb des Leibes nicht zu gebrauchen.

Die Körner sind/ wann sie gereiniget worden/ weißlichter Farbe/ purgiren zwar/ aber sind den Magen schädlich/ welches auch das Decoctum der Blätter verrichtet. Der weisse Safft davon vertreibt die

Wärtzen und Hüneraugen der Füsse / dieselben damit bestrichen / und hernach ein rothes Siegelwachs darüber gelegt.

Stramonia, nux metella, Stechäpffel / Igelkolben / haben Blätter wie Nachtschatten / aber grösser / riechen wie das Opium, die Blum ist schier wie eine Lilien / weiß und röhtlicht vermischt / und wohlriechend / etliche auch blaulicht. Der Holländische Gärtner sagt / es seyen auch mit doppelter Blumen / gebe aber deren sehr wenig / und müsse der Saamen darzu aus der Indianischen Insul Tabago gebracht werden / deren Blumen seyen länglicht / und die Frucht in einem Igel verhüllt / wie die Kästen / wollen einen geraumen Platz / weil es ein groß Gewächs ist; der Saamen gleicht dem von der Mandragora, hat auch gleiche Würckung / wollen Sonnenschein / geraumen Platz / guten Boden / und gehörige Begiessung; müssen Jährlich neu angebauet werden.

Die Datura ist auch eine Art davon / an Blumen und Frucht fast gleich / ohne daß der Stengel etwas stachlicht ist / wird aus der Insul Malabar hieher gebracht / allda sich / wie Durantes sagt / die Strassenrauber dieser Blumen gebrauchen / denen unter die Speise zu mischen / die sie berauben wollen / weil sie davon ihren Verstand verlieren / nichts als lachen / und alles / was sie haben / hinweg schencken / welche Tollheit / wann man nichts darwider braucht / einen gantzen Tag zu währen pflegt / ehe sie wieder zur Vernunfft kommen.

Sie wollen guten fetten Grund / werden meistens ins Mistbett gesäet / und wann die Pflantzen etwas erstarcket / zu gebührender Zeit umgesetzt / und mit Begiessung gewartet.

Stœchas ist erstlich aus Arabia zu uns überbracht worden / wächst aber in Franckreich bey Marseille, sonderlich in denen Stœchades genannten Insulen / auch in Italiâ, ist fast dem Lavendel gleich / hat länglichte dicke grau-Aschenfärbige Blätter / welche ringsherum / an vielen subtilen holtzigten Stengeln heraus wachsen / die Blumen vergleichen sich dem Thymian einer purpurblauen Farbe / und wachsen in besondern ährichten Knöpffen heraus / in welchen der Saame stecket / der dem Melissen-Saamen gantz ähnlich ist / eines bittern / doch guten Geruchs / der Saame geht zwar bey uns auch auf / blühet aber selten / und trägt keinen Saamen; ist warm und trockener Natur im ersten Grad / stärckt innerliche und äusserliche Glieder.

Das Decoctum davon dienet zu dem Gebrechen der Brust / führet allen melancholischen und phlegmatischen Überfluß aus / reinigt und stärcket Hirn und Nerven; der aus Zucker von diesen Blumen gemachte Conserva, dienet zu dem Haupt / Magen und Gebärmutter / wider den Schwindel / und vertreibt alle kalte Gebrechen.

Cap. CX.

Telephium, Talaspi Umbellatum Creticum, Trifolium Cochleatum & Echinatum.

TElephium. Von dem gemeinen Geschwulstkraut / oder Telephio ist allbereit im fünfften Buch am 94. Cap. gehandelt worden / allhier wollen wir allein des Telephii Hispanici und repentis gedencken; das erste gleichet den unserigen / ausser / daß es feistere grössere und dickere Blätter / und goldgelbe / gestirnte Blümlein / bißweilen auch purpurbraune hat.

Das Telephium repens ist kleiner an Blättern und Stengeln / die sind etwas sittichgrün; die Blumen sind schöne leibfarbe Dolden / und ist dieses Gewächs ein trefflich-kühlendes Wund-Kraut / dient wider alle Schmertzen und Gebrechen / die aus Hitz entstehen / sonderlich heilet es die Zittrach und Rauten an der Haut / mit Essig angestrichen / und hernach mit Gerstenmehl wol und sauber abgerieben. Heilet auch sein Decoctum alle innerliche Versehrungen des Leibs und der Därmer / wann sie von der rothen Ruhr exulcerirt worden. Die übrigen Würckungen besihe am oberzehlten Ort / und sonderlich in den Kräuterbüchern.

Thlaspi, Baurensenff / ist gar von vielerley unterschiedenen Arten. Tabernæmontanus zehlet neunzehen Gattungen / Casp. Bauhinus aber auf viertzig; wir wollen nur etlich wenig anziehen / die in die Gärten gebauet werden: als Thlaspi Creticum flore albo & Thlaspi fruticosum, oder Umbellatum, die man für die raresten hält / weil sie stets grün bleiben / blühen ohngefehr im Augusto; der Saame ist scharff am Geschmack wie Senff / wird aber bey uns nicht alle Jahr zeitig / daher muß seine Vermehrung durch Zerreissung der Stöcke geschehen; des Winters / weil er die Kälte nicht ertragen kan / wird er beygesetzt.

Des Ungarischen Senffts sind dreyerley Gattungen / weiß / blau und leibfarb / dieser wird im April in die Bettlein gesäet / besaamet sich hernach selbst / man kan auch die Zweiglein davon abreissen / und wie die Negele peltzen. Ist hitziger und trockener Natur im vierdten Grad / macht subtil / befördert und reiniget / wird auch in die Antidota gebraucht / hat sonst fast die Eigenschafften des Gartenkresses und des Senffts.

Trifolium Cochleatum, Schnecken-Klee / sind zweyerley Arten / das erste Medica marina, kommt aus Italia von dem Mittelländischen Meer / kriecht auf der Erden / hat goldgelbe Blümlein / auf welche sie wollichte Schneckenformichte Hülslein bringen / darinnen ein den Genester gleichendes Saamen verborgen ligt. Die andere Art kommt aus Engelland / hat fast Elen-hohe Stengel / auf deren Gipffel gestirnte gelbe auch purpurblaue Blumen erscheinen / die hernach Schneckenhäusel hinter sich lassen / grösser als die erste Art / wird auch Medica marina, oder Medica Anglica genennet / sind auch zu finden / die Dornen haben / wie der Hollän-

dische

dische Gärtner meldet/ werden jährlich im April gesäet.

Trifolium Echniatum, ist von gleicher Art/ ausser daß die Knöpflein / darinn der Saame ligt / nach den liechtgelben Blumen stachlicht/ und wie ein Igel rauhlicht wird. Dergleichen Art ist auch fast der Rauppenklee/ der nach seinen gelben Blümlein Schötlein trägt rauch und gekrümmt / daß sie natürlich den Rauppen gleich scheinen. Werden alle im April gesäet / und bedörffen guten feuchten Wiesen-Grunde und genugsam Sonne.

Sonst sind auch in den Gärten hin und wieder zu finden das Trifolium bituminosum, Odoratum, Americanum , Lusitanicum, falcatum , Corniculatum , Rauppenklee/ und andere mehr/ wie man in dem Catalogo Plantarum Horti Medici Altorfini Herrn D. Mauritii Hoffmann, berühmten Medici und Professoris allda/ sehen kan.

Cap. XCI.

Ob ein vollkommenes Blumen-Buch zu hoffen.

Bißhero haben wir alle die Gewächse und Blumen/ so in den Zier-Gärten erhalten werden/ der Ordnung nach angezogen/ und wiewol ich mich beflissen/ wenig auszulassen/ was zu dieser Materi gehörig wäre; finde ich es doch eine Unmöglichkeit seyn/ weil der Blumen Anzahl fast jährlich nicht allein aus unsern Landen in den Wäldern/ Wiesen/ Auen und Gebürgen/ (wo die Natur mit ihrem lieblichen Spielwerck seltzame Veränderungen und angenehme/ auch unforchtsame Monstra der Gewächsen hin und wieder sehen lässet) dardurch die Garten-Lust nicht wenig vermehret und gebessert wird; sondern auch

- - - Millæ quæsitum abscondita Nerei
Æquora, in occasum, Solisquè Cubilia, pinus.

Die nach Ost- und West-Indien/ nach Nord und Süden gehende Handel- und Kauffschiffe viel Neuerungen und Seltzamkeit fremder und unbekannter Bäume/ Blumen und Gewächse / durch den Saamen / Kiel oder Wurtzen zu uns überbringen / wie in Franckreich/ Engelland/ Holland/ und an denen Orten/ wo die Schiffahrten gewöhnlich und üblich sind/ zu sehen.

Und wer dieses nicht glauben will/ besehe nur Herrn D. Jonstons Historiam Naturalem de arboribus & Fruticibus, so wird er unzehliche fremde noch bey uns unbekannte Gewächse finden / die doch vielleicht die wenigsten sind/ von denen/ die wir noch gar weder von Gestalt noch Eigenschafft erkennen/ oder jemals sehen oder kennen werden.

Daher nicht möglich/ ein so vollkommenes Garten-Buch zu verfertigen/ dem nicht noch etwas beyzufügen wäre. Man sehe auch die alten Garten- und Blumen-Bücher an; des berühmten Jesuiten P. Joh. Baptistæ Ferrari Floram An. 1633. Des gelehrten Herrn Petri Laurembergii Horticulturam und Apparatum plantarum, An. 1632. Den Holländis. Gärtner Johan von der Groen 1669. Das wolgestellte Garten-Buch Herrn D. Joh. Sigism. Elsholtzii, An. 1666. Den neu-aufgesetzten Blumen-Garten P. Augustini Mandirolæ , An. 1670. Das neue Blumen-Buch P. Timothei von Roll 1671

Den Königlichen Gärtner in Folio/ zu Amsterdam 1676. gedruckt/ und von Marco Dornick dem Printzen von Uranien dedicirt, des Prosperi Alpini zwey Bücher de plantis exoticis , und Joh Veslingii librum de plantis in Ægyptiis und andere mehr/ die der fremden und Indianischen Gewächs gedencken. Und erzehlt D. Thom Barth. in Actis Hafniensibus Volum. 2. ob. 24 daß erst Anno 1673. von dem Promontorio Bonæ Spei unterschiedliche fremde Gewächse/ so daselbst erzehlt werden/ und Anno 1678. ist zu Amsterdam in Lateinischer Sprach Hortus Indicus Malabaricus in folio. mit schönen Kupfferstichen gedruckt/ und durch Herrn Heinrich von Rheede, und Herrn Joh. Casearium beschrieben/ und vom D. Arnoldo Syen, Professorem zu Leiden mit Notis vermehret worden.

Oder man sehe die kunstreichen in Kupffer gestochenen Blumen-Bücher / als das Eychstättische; Herrn Emanuelis Swertii; und Herrn Merians Florilegium, so werden sie / wie fleissig sie alles zusammen gesucht/ deñoch nicht also beschaffen seyn/ daß nicht etwas könnte beygesetzt werden. Also laß ich es dahin gestellt seyn/ und erinnere allein den gutherzigen Leser / daß er nach dieser meiner in gewissen Classen abgetheilten Ordnung alle neue Gewächse leichtlich/ wohin sie gehören/ urtheilen kan ; und was in Winterhause/ oder in den Garten unter die Kiel/ Knollgewächse/ Wurtzentrieb oder jährliche Besaamung gehörig ist / tauglich finden und eintheilen ; also / daß er diese Beobachtung leichtlich selbst/ nach und nach/ seinem Belieben nach / vermehren kan.

Zum Beschluß will ich allein noch etliche Sachen aus P. Ferrario und andern / was zum Blumen-Lust und wunderbaren Cultur anständig / mit wenigen andeuten / und dem günstigen Leser Ursach geben/ der Sachen weiter nachzusinnen.

Cap. CXII.

Wie die abgelesenen Blumen zierlich und artig vorzustellen.

OB zwar die Blumen / so bald sie von ihrem Stöcklein oder Kiel abgebrochen/mehr todt als lebendig zu seyn scheinen/so köñen sie doch durch Fleiß lang erhalten/ und wie mit prächtigen pomposen exequien desto holdseliger vorgestellt werden. Indem P. Ferrarius sagt/ daß dieses die vornehmste Endursach sey/ Blumen zu pflantzen/ ihrer auf eine angenehme Art/ nachdem sie abgeleesen/ zu geniessen / weil diese schöne Blumen/ auch zugleich die Früchte sind/ die wir davon zu hoffen haben

Nun ist also bewandt/ daß eine feine und wol angeordnete Austheilung der Blumen zierliche Schönheit verdoppelt/ ein gantzes Gemach/ Pallast oder Kirchen/ wohin mans braucht/ zieret/ die Augen erfreuet/ den Geruch erquicket. Also kan man zur besten Blum-Zeit im Martio / April und Majo/ wann die Tulipanen / Narcissen / Hyacinthen/ Anemonen/ und andere blühen / erstlich vielfärbige und wolriechende daraus leesen / die schlechtern und häuffigern kan man untenher dick zusammen / und die schönen und prächtigen oben auf die Spitzen/ und nebenher in schöner Distanz, also/ daß die lang-stenglichten hoch/ die kurtz-stelenden aber nieder kommen / und alle zugleich des Wassers geniessen können/ einwinden / und anbinden/ sonderlich also/ daß die Farben nach der Schattirung/ und nicht einfärbige auf einen Hauffen stehen/ müssen mit dem Faden säuberlich gehäfftet uñ eine Reyhe nach der andern aufgelegt seyn/ dergestalt kommen die längsten am ersten / und nachmals Reyhenweis nach gehöriger Proportion allzeit die Nächste daran/ also daß allen ihr unterster Fuß gleich komme/ und alle und jede die Feuchtigkeit gleichmässig an sich ziehen mögen/ weil diß allein die Verlängerung ihres Lebens ist/ und deswegen muß der Faden zwar recht / doch nicht zu fest zugeschnüret werden / daß er einschneide / und die Blum desto eher verdorren mache.

Es müssen auch die untersten Stengel / wann sie zwey Tage gestanden/ eines quers Fingers lang abgestutzt/ und also der anziehenden Krafft/ so wol auch täglich mit Abwechslung eines frischen Wassers geholffen werden. Es schadet auch nicht/ wann man sie frühe mit frischem Wasser durch einen Wedel oder Bürsten subtil bethauet.

Herr Ferrarius will / der Stengel soll am gantzen Busch / mit frischen Narcissen-Blättern bedeckt / eingewickelt / und also mit ein paar Bindfäden vermacht werden. Er weiset auch daselbst eine andere Art/ mit einem von Felbernen Weiden geflochtenen artlich formirten / inwendig hohlen Korbe / mit dreyen Reyhen / den man allenthalben mit Veränderung und Eintheilung der vielgefärbten Blumen bekleiden kan.

Gedachter P. Ferrarius erzehlt daselbst mehr andere Arten/ und unter andern / daß er gesehen/ daß eine solche Blumen-Machina, in Gestalt eines Schiffes / einem Cardinal sey verehret worden. Aber die Warheit zu sagen (beschliesset er) sind diese so wol mühesame als holdselige Wercke/ indem ihnen die nothwendige Feuchtigkeit ermangelt / nicht lang bleiblich / und werden bald baufällige Grabmahl / und nicht langdaurende Mausolæa ihrer blühenden aber verwichenen Schönheit. Wer Lust hat/ mehr solche Sachen mit den Blumen zu verrichten/ der lese daselbst weiter/ wie man gantze Bildnüssen/ Wappen/ und dergleichen haben und fürstellen kan.

Cap. CXIII.

Von künstlichen Blumen-Geschirren.

EBen gedachter P. Ferarri gibt eine künstliche Invention, einen Blumen-Krug zuzurichten / und stellt ihn halb verdeckt und halb offen für / daß man sehen möge/ wie er inwendig und von aussen beyläuffig zu formiren. Das Geschirr ist in fünff Theil abgesondert / und hat vier hohle Röhren/ oben und unten offen/ die habē gleich ihren Anfang ein wenig unterhalb wo die Löchlein / darein man die Blumen steckt/ anfangen/ also wann man das Wasser in dem ersten Theil giesst/ und es so hoch kommt/ daß es den Anfang oder Eingang der Röhren erreicht / fliesst es hinab in den andern Theil / von diesem in den dritten/ vierdten und fünfften ; und wann man sihet/ daß unten am Fuß des Geschirrs / das Wasser bey den Blumen-Löchlein beginnt auszufliessen/ ists ein Zeichen/ weil alle Theil gefüllt sind / daß man aufhören solle/ und alle Theil genug Wasser haben. In diese Löchlein nun / werden die Blumen/ nach vernünfftiger Eintheilung und Schattirung der gefärbten Blumen/ nach dem Augenmaß / feucht oder tieff / hoch oder nider eingesteckt/ und weil sie von innen her der kühlenden Feuchtigkeit geniessen / also erhalten sie auch die Lebhafftigkeit und Begeisterung ihrer Schönheit desto länger / er vermeynt aber / es soll nicht mehr als vier Schuhe hoch seyn / und nicht viel hin und wieder getragen / sondern an seinem gewissen Ort allzeit unverruckt gelassen werden.

Eben dieser Autor gibt auch noch zwey andere Zeichnungen / so ich herzu setzen lassen/ eines mit einem Blumen-Krug / das andere mit einem Thurn ; der Krug ist auf die ersterwehnte Art gestaltet/ der Thurn aber ist mit aufeinander gesetzten drey oder vier Finger hohen Geschirrlein / die sind in der Mitten an einen starcken eysernen Drat angefasset/ können von Erden/ noch schicklicher aber von weissen Blech seyn / deren jedes einen Finger hoch unter dem obern Saum ein Löchlein hat / dardurch das Wasser in die unterste Geschirr nach und nach rinnen kan / bis auf das letzte ; man kan sie frey



machen/und den Thurn/ als einen Deckel/ auf- und abheben/ damit man / wann die Geschirr von den erfaulten Stengeln anlauffen/ man sie aus dem Thurn oben durch den Drat heraus nehmen / und sauber kan ausspülen lassen.

Auf diese Weise könte man Pyramides, Obeliscos, und andere beliebige Figuren also zurichten / und auswendig mit Blumen zieren lassen; hier ist aber zu mercken / daß sich unten am Thurn herum allein diese Blumen schicken / deren nur eine auf einen Stengel steher / als Anemonen/ Ranunculen / Negele / Rosen; die vielblumichten aber / als etliche Narcissen-Gattungen / item Jachzincken / Asphodil und dergleichen/ müssen nur oben auf das Hauptgestell / so man / nach Belieben formiren kan/ rund / oder Oval, oder Dachweise / oder nur wie ein Capitell, das gewöhnlich auf die Säulen oder Columnas gesetzt wird / gestellet werden. Die übrigen aus Erden formirten Blumen-Krüge kan man/ nach Belieben / mit schönen artlichen Handheben / und Stellungen / doch mit einem nicht zu schmalen / sondern ziemlich breiten Fuß machen lassen/ damit/ wann die hohen Blumen sie überschweren/ nicht so leichtlich umfallen / sondern fest stehen möchten.

Cap. CXIV.

Wie die Blumen über Land zu schicken.

DJe Blumen geschicklich und gelegensam über Land zu bringen / ist erstlich nöthig / daß sie so lang / als möglich / mit ihren Stengeln abgeschnitten/ und noch nicht völlig aufgethan/ voller Thau eingesammlet / oder mit frischen Wasser besprützt werden / alsdann macht man eine hölzerne Truhen / einen Schuch breit und anderthalb hoch/ diese füllet man und machet gleichsam ein Bett von eingethaueten Myrten-Zweiglein/ oder mit befeuchteten Miesen/ legt die Blumen mit den Stengeln gegeneinander / daß sie beederseits desto sänffter zu liegen kommen/ in die Mitten legt man auf die Stiele die kurtzen und niedern Blumen/ und damit sie stet liegen/ senkt man nach der Zwerch zwey Gäbelein über die Blumen in das Holtz / die gar geraum und sanfft sie anrühren/ und gleichwol fest halten/ daß von ihrer Stelle sich nicht bewegen können.

Also deckt man diese Blumen wieder mit feuchtem Mies/ und legt auf dieselben abermals Blumen / und wechselt also ab/ biß die Truhen voll werde / dann beschließt man solche wieder/ wie vor/ mit Mies / darauf/ wird der Deckel in den Kasten eingeschoben / der soll aber durchlöchert seyn/ um der frischen Lufft den Durchgang zu verstatten; etliche legen Kohlblätter / an statt des Mieses / weil aber solche bald faulen / ist es rathsamer/ man bleibe bey der ersten Art / oder man lasse ein Kästlein/ so groß als man will / mit zweyen Abtheilungen und einen gehäben eingefaltzten Deckel von feinen glatten subtil-gehobelten Läden machen / daß der mittlere Durchschnitt zwey Löcher habe; hernach nimmt man die Blumen/ bindet sie zusammen/ lässet den Stiel so lang/ als die Weiten des Trühleins erfordert / umwindet die vorher mit starckem Laub / damit der Faden nicht einschneide / steckt darnach diese zusamm-gebundenen Stiel der Blumen / die vorher im Wasser gestanden/ und vom feuchten Mies und einem saubern eingenetzeten Hadern eingeschlagen sind / in des mittelsten Brets gemachte Löcher gegen einander über / daß ein jedes Theil die Blumen von dem einen / und die Sten-

gel von dem andern kommen / und sie weder einander selbst/ noch das Bret berühren mögen; die Stiel werden beederseits fest angemacht / daß sich der Blumen-Busch nicht bewegen kan; der Bott muß Unterricht haben / das Kästlein also zu tragen/ daß die Blumen aufrecht bleiben/ und es nicht hin- und wieder zu kehren/ so kan man sie ziemlich weit fort bringen / sonderlich wann es Morgens und Abends / oder gar bey kühler Nacht kan geschehen.

Wann man einen Blumen-Stock mit der Wurtzel über Land schicken will/ so bindet man ihn in Mies / so vorhin mit Hönig angefeuchtet ist/ so kan er sicher fortgebracht werden. Schößlein von dergleichen Stöcken über Feld zu schicken / so duncket man sie entweder in Hönig/ oder nimmt Hafner-Erden oder Letten / macht ihn mit Hönig an / und steckt die Schößlein (so man mit etwas wenigen vom alten Holtz brechen soll / sonst bekeimen sie nicht) in selbigen Laimen / das Gras / so herfür gehet / bindet man in Mies ein / und verwahrts in einem Trühlein oder Lädlein.

Cap. CXV.

Wie die Blumen zu erhalten und aufzudörren/ daß sie der frischen Stelle vertretten.

La Brosse lib. 5. de Plantis schreibet / wann man will Blumen erhalten/ soll man sie/ wann sie am besten vollkommen ausgeblühet haben / bey trockenem guten Wetter abbrechen/ und einen Tag-lang in der Lufft lassen austrockenen/ und hernach in ein engmündiges weitbauchetes erdenes Geschirr fest eindrucken / mit einem Zapffen von Pantoffelholtz und Pech gehäbe verstopffen / zwey oder dreyfach mit Ochsenblasen verbinden / und in einen Keller setzen; das dritte Jahr sollen sie schöner seyn/ als das erste. Doch schliesset er: l'Essay fera voir la verité.

Die Blumen aber also aufzudörren / daß sie der frischen Stelle vertretten; dieses (sagt P. Ferrarius) vermag der kunstreiche Fleiß/ daß ein Leichnam selbst/ und also zu sagen/ ein betrieglicher Schatten eines hinfälligen und gebrechlichen Dinges / so nicht viel über einen Tag leben kan/ gantz lebhafft und immerwährend ausdaure. Die Erfindung ist den Teutschen zuzuschreiben/ und gedencket deren erstlich Joh. Rudolphus Camerarius in Sylloge memorabilium Medicinæ & mirabilium Naturæ Arcanorum Conturia 9. partic. 95. auf solche Weise: Nimm ein Geschirr von Kupffer / Erden oder Holtz/ fülle es mit Sand/ der zuvor etlichemal sauber gewaschen/ wieder an der Sonnen getrocknet / und also von allem Koth und Staub wol ausgeläutert/ und durchgereutert seye; und das kan man spühren / wann das aufgegossene und umgerührte Wasser vom Sand gantz hell und klar ablauffet / so dann wird es an der Sonnen gantz wol abgetrocknet auf einem Tuch / darauf nimmt man ein Geschirr nach der Blumen Grösse / füllet den Boden drey Finger hoch mit Sand / thut darauf die Blumen umgestürtzt / gemach hinein/ daß der Stengel über sich stehet / und die Blumen nirgends den Hafen berühre / füllt und zettelt den Sand subtil darauf/ daß die gantze Blumen mit sammt dem Stengel wol bedeckt sey/ und der Sand oben zwey oder drey Finger hoch darüber gehe; aus den Tulipanen muß man vorhero den mittlern Knoden/ darinnen der Saamen wächset/ heraus nehmen/ und das Geschirr wird also in ein Galerie gestellet / worzu die Sonnen kommen kan/ ein oder ein paar Monat / hernach thut mans gemach wieder heraus.

Ich habe unten am Boden des Geschirrs ein ziemlich Loch gelassen / solches verklebt / und wann ich den Sand habe wollen heraus haben / es wieder eröffnet/ so ist der Sand nach und nach ausgerissen / daß ich die Blumen desto leichter habe heraus nehmen können; sie verlieren zwar die Lebhafftigkeit in etwas / sonderlich allen Geruch / aber dennoch sind sie im Winter holdselig; wann man einen höltzernen Thurn und Pyramis voll Löchlein bohret / und solche Blumen nach und nach einstecket/ so bleiben sie viel Jahr also.

Herr Böckler in seiner Hauß- und Feld-Schul / in der 26. Claß/ beschreibt es also: Wann die Zeit kommt/ im Anfang des Frühlings biß durch den Herbst/ daß die Blumen blühen/ so soll man vor allen Dingen zusehen/ daß man diejenige Blum / so man abzubrechen im Willen hat / solcher Gestalt abnehme / mit ihrer schönsten Oeffnung/ wann es trocken / weder vom Regen noch Thau feucht/ und die Blume das erstemal anfängt aufzu gehen/ und diese Abbrechung soll auch mit saubern und trockenen Händen geschehen; ingleichen soll man derselben Blätter mit vielem Angreiffen verschonen / den Stiel in ziemlicher Länge/ sammt etwas Kraut / wegen der Zierde / daran lassen.

Diese Blumen aber muß man in kein Wasser / sondern nur in Sand an einen trockenen Ort stellen / und nicht viel berühren/ noch viel weniger naß werden lassen; Ferner/ ehe man die Blume abbricht/ soll zuvor ein guter rein gewaschener Sand aus einen Fluß genommen/ aufs allerbeste von der Unreinigkeit offtermals im Wasser abgewaschen/ hernach in der Sonne / oder warmen Ofen ausgetrocknet / und durch ein reines Sieb gereutert werden.

(NB. Zu diesem/ spricht Herr Böckler / habe er den weissen Rhein-Sand am besten befunden) diesen Sand thut man hernach in ein darzu zugerichtetes trocknes Geschirr von Blech / Holtz / oder gepappten Papier/ in der Grösse/ nachdem man viel Blumen darein thun/ und einmachen will / beschüttet dessen Grund oder Boden / ohngefehr ein quer Finger-hoch von dem reinen Sand/ stellt die abgebrochene Blum aufrecht / wie sie abgebrochen/ sammt ihrem Kraut darein/ lässet hernach von dem übrigen Sand / nach und nach / so viel durch eine papierne Rinne / Löffel oder Triechterlein herum einfallen / also daß die Blume gantz mit Sand umfangen und damit bedeckt werde.

Worbey aber fleissig in Acht zu nehmen / daß sowol der Stiel/ das Kraut/ als die Blum und Saame ein jedes absonderlich in seiner Form / wie es vor dem Brechen im Garten gestanden/ also unverändert im Sand zu stehen komme und bleiben mögen.

Diese Einfüllung soll über die Blume auch einen guten quer Finger hoch kommen/ und das Geschirr damit

ohne

ohne grosse Hin- und Wiederrüttlung an die Sonne oder bey dem warmen Ofen/ aufs meiste/ wann es Tulipanen sind/ vier oder fünff Wochen lang gestellt/ und für alle feuchte bewahret werden.

Herr Böckler sagt/ er habe darinnen fast zwantzig Jahr gekünstelt/ bis ers endlich auf obbesagte Weise erfunden/und die schönsten Blumen also zugerichtet/damit auch an vielen Fürstlichen Höfen/ insonderheit zu Winters-Zeit/ ingleichen in Verschickungen derselben an fremde und ferne Oerter/ nicht allein sonderbare Ehre eingeleget/ sondern auch derwegen reichlich sey beschenckt und remunerirt werden.

Was mich betrifft/ hab ichs zwar auf Herrn Ferrarii Art etlichmal probirt/ doch habe ich gleichwol befunden/ daß es etliche Blumen nicht thun/ als die Rosen/ Negelein/ dunckelblaue Lilen/ das frühere Ornithogalum, die weissen Narcissen/ die Ringelblumen/ der Winderling/ die brennende Liebe/Spanischer Klee und Spanische Pappeln/ Margaranthenblühe/ auch dicke und einfache Mahen; denn diese verlieren allen Glantz und Farbe.

Hingegen die Tulipen/ Jachzincken/ Anemonen/ Ranunclen, Türckische Negelein/ Papierblümlein/ Glasblümlein/ Lombardischer Veyel/Schneeballen/ die Irides bulbosæ, gelber dicker Veyel/ Tag und Nacht/ Mertzenbecher/ liechtblaue grosse Irides; item Spenling-Lilien und kleine hohe blaue Lilien/ blaue und gelbe Lilien/Agley/Kayser-Blumen/oder Nigella Clematis, gelbe Löwenmäuler/ gelbe Traubenklee/ Ritterspornn/ und andere/ werden zimlich gut.

Von noch einem leichtern Mittel sagt erstgedachter Herr Camerarius, die Blumen werden in ein aus unterschiedlichen Saltzen gemachtes Scheidwasser/ das Chrysulæa genennet wird/ eingedunckt/ davon solche noch schöner heraus kommen/ und nichts als die Weichigkeit des Angriffs verlieren.

Die Blumen aber/ die man zu dieser zweyen Mittel einem brauchet/ müssen nicht feucht/ sondern gantz trocken abgepflockt seyn.

Herr Elsholtz schreibet: Nehmet Brandwein und Saltz/ jedes gleich viel/ vermischt es in einem Topff/ und werfft hinein so viel Knöpf-Rosen/oder Rosen/ die noch nicht aufgeschlossen sind/ bis der Topf gefüllet ist/ alsdann setzt einen Deckel darauf/ und verwahret ihn im Keller; wann ihr davon brauchen wollet/so nehmet etliche heraus/und legt sie an die Sonne/oder auf einen warmen Ofen/ so schliessen sie sich auf/und werden den frischen nicht sehr ungleich.

Wer Negelein/ Rittersporn/Ringelblumen/ Päonien/ Tulipen/ Kornblumen/ Kayserblumen und dergleichen/ etliche gantz/ etliche aber nur die Blätlein abgenommen auf Leinen-tuch/ oder auf ein Bret/ oder nur in ein Erden-Geschirr leget/ und in einen nicht zu sehr heissen/ sondern schon etwas abgekühlten Back-Ofen legt/doch also/daß sie schnell abdörren/so werden sie schön/ und den gantzen Winter-über bleiben/ wann man sie aber zu lang drinnen läst/ so werden sie den Glantz der schönen Farb merckliche verlieren.

P. Kircherus in mundo subterraneo lib. 12. sect. 3. fol. 388. sagt/ von Erhaltung der Blumen und anderer Dinge/ also: Nos non rosas solùm & flores, sed & omnis generis fructus incorruptos servamus. Phialam vitream ventricosam paramus, collo prælongo & amplo instructam, quam aquâ a i medietatem replemus, & intus quoscunque sive flores sive fructus ponimus, ita ut invicem non se contingant, deinde colli orificium, hermetico sigillo claudimus ad lampadem. Hoc pacto perpetuo incorruptionis munere habeabuntur, uti experientiâ monstramus in nostro Musæo. Ova quoque recentia, oleo submersa semper manere incorrupta, experimento unius anni decursu didicimus.

Die rothen Topf-Negelein/ wann sie vollkommen aufgeblühet/ tuncket man in Scheidwasser/ breitet sie aus/ auf einer höltzernen Tafel/ bis sie ausgetrocknet/ so werden sie härtlich/ und behalten ihre Farbe sehr schön.

Laurenbergius sagt: Caryophyllæi flores immittantur pistorum furnis, & prorsus fiunt aridi, colore aut figurâ nihil damni passi.

Wie die Rosen ein gantzes Jahr schön frisch zu erhalten seyn/ davon ist etlichmahl von andern Authoribus gleiches Innhalts vorhero vermeldet worden/ wäre in dieser Materia idem per idem aufgetragen/ wordurch bewogen worden/ davon zu schweigen/weilen diese Stelle noch mehrere Experimenta ersetzen.

Der gelehrte Englische Cantzler/ Herr Franciscus Bacon, schreibet in seiner Histor. naturali, experimento 365. Sume evulsa Rosarum Damascenarum folia, quæ in fastigio domus super plumbo exsiccesad Solem, die sereno, horâ inter secundam solummodò, & duodecimam, aut præter propter, exsiccata insere fictili legenæ boni odoris, neque humidæ, aut vitro angusti oris, compressius illa coge, sed ut absit contritio, obtura lagenam aut vitrum arctè istis rosis, non odore tantum, sed & colore constabunt vegeti, ad minimum anni spacio.

Idem refert experimento 796. Sume florem Caryophyllarum, leniterque bacillo alliga, utrumque vitro leniter circa os inclinato vel declivi impone, quod repleveris Mercurio vivo, adeò, ut flos cooperiatur, pondus modicum vitri orificio impone, ut bacillus deprimatur; elapsis 4. aut 5. diebus redi, ut inspicias, deprehendesque flore vegeto caule duriore minusque flexili, quàm fuit Das kan man augenscheinlicher sehen/ wann man eine andere frisch-abgebrochene Blumm dargegen legt; quia hoc tuetur & frigore indurat.

P. Ferrarius erzehlt auch aus des Adriani Spigelii Isagoge in rem herbar. lib 2 c. 58. was Gestalt die Kräuter und Gewächse in die Bücher zu bringen/ und also gleichsam ein Herbarium vivum anzurichten; und sonderlich hat dieses beschrieben der berühmte Medicus D. Mauritius Hoffmann in seinem Methodo conficiendi Herbarium vivum, zu Altdorff 1662. ausgegangen/ dahin ich den curiosen Leser will gewiesen haben. Bey obgedachtem Adriano Spiegel findet man auch ibid cap. 57. wie die frischen oder gedörrten Kräuter durch Drucker-Schwärtze lebhafft aufs Papier zu drucken.

Cap. CXVI.
Geheimnüssen in der Blumen-Cultur.

Viel-ernenneter P. Ferrarius erzehlt einen zu Rom von einem edlen und gelehrten Italiänischen Academico gehaltenen Discurs in seinem 4. Buch cap. 3. folgender Gestalt: Dieweil dreyerley Eingänge und Anfänge sind/ alle natürliche Mischungen zu verrichten/ als da sind der Mercurius oder die leimichte Feuchtigkeiten der Erden/ welchen die Chimici das leidende Theil heissen. Zum andern das Saltz/ welches der würckende und thätige Saame ist, daraus alles erzeuget wird. Und schließlich der Schwefel/ der beede Theil mit seiner Eigenschafft vorbereitet und zusammen füget: Also hat die menschliche Aufmercksamkeit/ eine Nachähmerin der Natur/ auf drey andere nicht schwere Weisen sich bemühet/ wundersame Dinge in denen Gärten zu verrichten. Nemlich das Blut der geschlachtenen Thier ersetzt des Mercurii Stelle/ die den Mercurialischen von sich selbst nicht gnugsam kräfftigen Safft der Erden aufmundere/ die kleinen Cörper der holdseligen Blumen wundersam zu vermehren/ doch soll des Geflügels/ als zu viel austrocknen des Geblüte/ zu diesem Handel nicht gebraucht werden.

Zum andern gebraucht man den Aschen an statt des Fruchtbringenden und zeugenden Saltzes/ welches mit den Aschen vermengt desto häuffiger die Blumen bringen wird.

Den Schwefel vertritt die Dung/ die Blumen desto eher zu zeitigen/ und desto besser zu färben/ und damit aus einem geringen Ding so wol mehr Verwunderung/ als auch Lust erwachse; wäre gut/ wann man die Fünffte Essenz vorgedachter Elementen/ erst in distillirtem Brandwein einweichete und baissete/ doch muß man in Acht nehmen/ daß diese hitzige feurige Materia die Wurtzen oder den Kiel und Saamen des Gewächses nicht berühre/ sondern durch Unterlegung eines wenigen andern Grundes/ solche ohne Schaden/ nur erwärme/ und zur Fruchtbarkeit gleichsam anreitze/ und setzt der Author hinzu/ daß viel Zeugen/ die es selbst gesehen/ bestättigen/ daß zu Aquapendente im Hertzogthum Toscana, ein Goldschmied sey/ der in einem kleinen Geschirrlein/ oder auch in einem Schneckenhäuslein/ gar in weniger Erden/ ein Bäumlein erhalte und aufziehe/ welches drey oder vier Aepfel in völliger Grösse/ und schmackhafftig trage/ und in die zehen Jahr daure; und dis möchte Zweiffels ohne auch mit den Blumen sich practiciren lassen.

Sonst soll viel helffen zur Blumen Wachsthum/ wann sie/ mit ihrem eigenen Aschen bedungt/ solche mit ihrer Erden vermischt werden/ oder mit Wasser/ darein Taubenmist gebaisset worden/ wann es vor an der Sonnen laulicht ist/ wiewol diese andere Art den Kielen/ die gern von der Dung verfaulen/ etwas gefährlich scheinet.

Herr Elsholtz erzehlet aus dem Theophrasto Paracelso, er schreibe Tomo 6. Operum, im 6. Buch von Erweckung natürlicher Dinge: Man soll einen Baum erstlich zu Kohlen/ nachmals zu Aschen brennen/ die Asche in einen Kolben schütten/ und gleich so viel Hartz/ Safft und Oel des Baums darzu thun/ auf einer gelinden Wärme zergehen lassen/ und also daraus eine schleimige Materia bereiten/ diese soll man mit samt dem Kolben eine Zeitlang in einem Pferdmist vergraben/ und nachmals in ein fettes Erdreich schütten/ so soll solche Materia wieder grünen/ und ein junger Baum heraus wachsen/ welcher an Krafft und Tugend den vorigen weit übertreffen soll.

Und P. Athanasius Kircher setzt in seinem Buch von Magneten lib. 3. parte 5. dieses als ein Experiment, wann man ein Kraut klein zerschneidt/ und zu Aschen verbrennet/ in die Erden gräbet/ so wachse daselbst ein Kraut herfür/ welches mit jenem gantz einer Art ist.

Und Herr Elsholtz fügt ferner darzu: Es sey ein bekannter Apothecker im Lande/ der für seine Officin Wermuth-Saltz in der Menge bereitet/ und die überbliebene aschige Materia unter andern Mist/ nach seinen Weinberge führen und unten am Berge abladen lassen/ der habe betheuret/ daß folgenden Jahrs schöner Wermuth am selbigen Ort herfür gewachsen/ da ihm doch genugsam bewust sey/ daß vor keiner daselbst gestanden.

Daher meldet auch M. Schwenterus im 16. Theil seiner Erquickstunden/ in der zweyten Aufgab/ aus einem Französischen Authore: Nimm/ nach deinem Belieben/ ein aus der Fremde hergebrachtes Kraut/ brenne es zu Aschen/ und calcinire solche zwey Stund lang hermeticè mit zweyen Ziglen/ einer auf den andern wol ausgeläutert/ daraus ziehe das Saltz/ das ist/ gieß Wasser daran/ bewege es/ laß sich die Materia wieder setzen/ und dis thu zweymal/ mache/ daß es evaporire, das ist/ das Wasser werde gesotten/ bis es gantz einsinde/ und sich verzehre/ so bleibet das Saltz auf dem Boden/ welches man hernach in eine gute fette Erde säen mag/ so wird das Kraut auffgehen/ davon das Saltz gemacht worden/ wäre mit dem Kraut The oder dergleigleichen zu probiren.

Die Materie der Palingenesse, erstrecket sich so weit; daß daran alles zu vermelden nicht rathsam/ dann dadurch wird man sehr kützlich/ der Natur ihr innerstes zu suchen/ und gelanget doch dazu nicht/ weil viel Riegel noch zu eröffnen sind/ bis man zu der geheimnisten Wissenschafft in dieser Materia gelangen kan. Es ist gewiß/ daß in dem Morsen der Saltze/ davon Martinus Kergerus lib. de Ferment. p. 50. schreibet: die Forma specifica der Cörper/ daraus diese Saltz gezogen sind/ sich befindet; und daß/ wann der Cörper gleich zerstöhret/ man dannoch dieselbige äusserliche Gestalt bewehren/ und unter der Figur eines Schattens/ oder einer dünen Wolcken/ so aus Dünsten und Außrauchungen bestehet/ sehen könne/ beynahe auf solche Weise/ wie man glaubet/ daß die Cörper der Todten aussehen/ wann sie auf dem Kirchhoff erscheinen/ und solche Hervorbringung/ ist an den Kräutern das geringste/ es ist auf allerley Erden-Gewächse/ Bäume/ gar auf Animalia zu appliciren. Wolte man weiter gehen/ so eröffnet das Regnum minerale in dieser geheimen Sach das Allerwundersamste/ und sind darinnen solche Arcana verborgen/ welche gewiß auch verborgen bleiben.

Cap. CXVII.

Andere wunderbare Phœnomena und Erscheinungen der Blumen.

DAs Arcanum resurrectionis vegetabilium setzt D. Casp. Theophilus Bierling in seinem Appendice medicamentorum zu Jena Anno 1679. gedruckt / also: Nimm das Kraut mit samt der Wurtzen / zerstoß es in einem Mörsel / und laß es in einer Cucurbitâ per se fermentiren / bis er säuerlicht wird / darnach exprimir alles / filtriers / und geuß es wieder auff die Feces, putrificier es wieder / so lang / bis es sich nach dem Kraut färbet / darnach wieder ausgepresst / filtrirt und digerirt per se in Cucurbitâ, biß sich alle Feces wieder setzen / und der Safft schön klar in der Farbe seines Krauts erscheinet / darnach die Materia in ein Glas gethan / und per B. M. den Spiritum Aureum igne lento abgezogen / so bleibet in fundo sein Sulphur, den behalte allein / darnach separire das Phlegma von dem Spiritu, und behalte jedes allein / alle Feces, so zuruck bleiben / nimm / und calcinir sie lento igne, und zeuch das Sal volatile mit seinem Phlegmate aus / und separire das Phlegma davon; alsdann die hinterstelligen Feces wieder calcinirt, bis auf die Aschefarbe / ziehe das Sal fixum mit seinem Phlegmate aus / und das soll etlichemal filtrirt werden / so ists weiß und klar. Nachmals nimm beydes Sal, Spiritum und Sulphur zusammen / und dissolvir solches mit dem Spiritu igne leni. Man mag sein Phlegma darzu nehmen / denn sonst ein jedes Sal mit aquâ pluviali dissolvirt wird / den Schwefel auch dissolvirt, hernach zusammen gegossen / und zeitlich coaguliren lassen / so sind die drey Principia bey einander. Diese thue zusammen in ein bequemes Glas-Kölblein / und geuß darzu ein besonders Wasser / so dienlich ist / id est, ein rein gemein distillirt Wasser von seinem eigenen Kraut / oder Spiritum roris majalis, versigle das Gläslein / halt es über eine gelinde Wärme / so steiget das Kraut zugleich auf / daß mans erkennen kan / was es sey. Ex MSS. I. S. genommen. Von dieser Materi / und wie ex salibus plantarum ihre Imagines repræsentirt werden / besihe ferner D. Thomam Bartholinum in Actis Hafniensibus Volum. I. Observat. 42.

Daß man auch Kräuter / Blumen und Gewächse in einem Glase bey der Wärme kan vorstellen / bezeuget Herr Harsdörffer in seinen Delitiis Mathem. Tom. 3. Part. 9. Quæstion. 26 Quercetanus, Herr Jacobus Dohrzensky de Nigro Ponte in amœniori Philosophiâ de Fontibus. part. 3. pro 2. Und P. Caspar Schottus ex P. Athanasio Kirchero in seinen Mirabilibus Artis lib. 11. cap. 16. folgender Gestalt: Nimm von waserley Pflantzen und Gewächse du wilt / des wolabgezeitigten Saamens vier Pfund / zerstoß sie in einen gläsernen Mörsel / und thu es in ein solches Glas / darinn die künfftig-erscheinende Pflantzen Platz haben möge / das aber sauber und rein sey / verschließ und versigillier es wol / daß nichts ausdünsten kan / heb sie also in einen reinem und warmen Gemach auf.

2. Nimm in acht / so dieses geschehen / wann ein schöner haiterer Abend ist / damit du die folgende Nacht den Thau einsammlen mögest.

3. Das aufgehebte Glas eröffne / thue den zerstossenen Saamen heraus / leg ihn auf eine gläserne flache Platten oder Schalen / und breite ihn aus / und leg diese Platten mit dem Saamen etwan in einem Garten oder Wiesen unter dem freyen Himmel / und damit nicht etwas von dem auf das flache Glas fallenden Thau herab fliesse / und verlohren werde / so setze das ersterwehnte Glas in eine weite Schüssel / so kan der Thau den Saamen mit seiner Krafft desto besser durchbaissen.

4. Eben um selbige Zeit / soll man reine subtile Leilacher und Tücher auf vier Pfälen oder Stecken ausspannen und ausbreiten / daß von dem Nacht-Thaue / der auf sie gefallen / in ein reines saubers Glas / ohngefähr auf acht Maaß möchte ausgedruckt / und erhoben werden.

5. Ferner soll man den von dem Nacht-Thau befeuchtigten Saamen wiederum in das alte Glas einlegen / und wol vermachen / daß nichts ausdünste oder von der Sonnen-Hitz ausgezogen werde / als solches vor Aufgang der Sonnen wieder an seine erste Stelle setzen.

6. Der aus den Tüchern ausgedruckte Thau / muß öffters durchgesiegen / filtrirt, und zu etlichenmalen distillirt werden / biß er von allen Hefen und irdischen Materien gereiniget sey / die überbliebene Feces aber muß man calciniren, so werden sie ein schönes Saltz geben / so bald in den distillirten Thau zu dissolviren ist.

7. Dieses Thaues nun soll man in das Glas / darinn der zerstossene Saame ligt / so viel giessen / daß es drey Finger hoch darüber gehe; hernach wird dis Glas hermeticè mit zerstossenem Glas und Borax vermacht / in einem warmen und feuchten Ort aufgehalten / oder wol auch untern Pferdmist zween Schuch tieff einen Monat lang gethan / wann du hernach das Glas wieder heraus nimmest / so betrachte es / so wirst du sehen den Saamen gleichsam in eine Sultz verwandelt / und den Spiritum, als ein vielgefärbtes Häutlein / obenher schwimmen / und innerhalb des Häutleins und der schleimigen Erden / den aus des Saamens Eigenschafft befindenden Thau gleichsam wie eine grüne Saat erscheinen.

8 Dieses verlutirte Glas nun wird den gantzen Sommer-durch an einem Ort / wo die Sonne des Tages frey darauff ihre Strahlen werffen / so wol des Nachts der Monden und die himmlischen Influentzen der Sternen es befeuchten und ihre Tugend imprimi-

ren können; wann aber der Himmel trüb und Regen-flüssig ist/ muß mans an einen warmen und trockenen Ort bringen/ bis es wieder stille/ schön und heiter wird/ alsdann wieder in die Lufft hengen. Zu Zeiten kan diß Werck in ein paar Monaten/ nachdem das Gewitter/ offtmals aber wol in einem gantzen Jahr/ oder länger/ nicht gar vollkommen/zu seiner Verfertigung gebracht/ werden.

Die Zeichen/ daß dieses Werck seine Vollkommenheit erreicht hat/ sind diese: Die schleimichte auf dem Boden ligende Materia fängt an hoch aufzuschwellen/ der Spiritus und das Häutlein verlieret sich allgemählich/die gantze Materia wird dick/und im Glase erwachsen von der Sonnen Reflection subtile Nebel und Ausdünstungen / die sind ein Vorbott der bald erscheinenden Blumen; welche Figur oder Gestalt des Gewächses noch zur selbigen Zeit/ohne Farben/allein schwebet/ wie eine reine Spinnenwebe/ die offt auf- und niedersteiget/ nachdem die Sonn starck wircket / und der Mond im vollen Schein stehet.

Endlich wird aus aller dieser am Boden des Glases sich befindenden Materi und Spiritu ein weißblaulichter Aschen / und mit der Zeit aus diesem der Stengel / das Kraut und Blumen des Gewächses / davon der Saamen genommen worden / welche aber nur erscheinet / wann man das Glas zu einer Wärme bringt/ deren hingegen entzogen/ wiederum verschwindet / so offt man durch die Glut die Wärme wiederholet / so offt zeiget sich auch das Gewächs / und wofern das Geschirr wol verlutirt bleibt / währt es immerdar also.

Dergleichen Phœnomenon beschreibt auch vorgedachter Herr Dobrzensky am vorigen Ort/ daß man in einem Glas einen gantzen Tannenwald also vollstellen könne: Man nimmt des gemeinen weissen Terpentins anderthalb Pfund / thuts in eine Retortam, legt einen grossen weiten Recipienten an/ und verlutirt die Zusammenfügung nicht/ nach Unterschied der herübergehenden Oelen/ und distillirts also per arenam; aus diesem Terpentin nun distillirt man Spiritus & Olei ætherei ein halbes Pfund / hernach wechselt man den Recipienten ab/ohne daß man die Retortam bewegt/ vermehret das Feuer/ und ziehet ab zwey Untzen gelbes Oel; alsdann nimmt man die noch mittelmässig-erhitzte Retortam, darinn die überbliebene Materia sich noch im Boden ausbreitet / geschwind und ohn Verzug weg / doch daß man acht gebe / daß dieses Glas durch gähe Abwechslung der kalten Lufft nicht zerspringe/an dem Ort aber wo die Materia im Boden der Retorten noch übrig ist/ streicht man mit der flachen Hand subtil und gemach übersich und untersich.

Und wann nun die Materia gantz hat abgekühlet/ wird man nicht ohne Verwunderung und Getöse sehen/ unzähliche Tannenbäum herfür kommen mit vielerley Spalten und Zerschneidungen der gantzen im Glase ligenden Materi / mit dieser Proportion, daß die erstgedachten Spalten und Zerschneidungen einen gantzen Tannenwald vor Augen stellen/daß die grossen Spalten die Stämmen / die mittelmässigen die Aeste / und die kleinen die Blätter und die Früchte weisen. Was aber an der Materi gantz bleibt/ und nicht zerspalten ist/ macht ein Spacium zwischen den Bäumen/ und ist vor die Lufft zu achten.

Noch ein schönes Experiment, so sich hieher nicht übel schicket / muß ich aus des Welschen Jesuiten P. Francesco Lana, Prodromo oder Saggio di alcune Inventioni nuove, premesso all arte maestra. Impress. in Brescia 1670. am 95. Blat/ hieher anziehen/ wie folget: Nimm/ was dir beliebt/ für ein Vegetabile, doch nur einer und nicht mehrer Gattung/ verbrenne es zu Aschen/ dieselbe laß im Wasser sieden/ daß es eine scharffe gesaltzene Lauge werde. Darnach schöpffe die klare Laug herab / und wirff die Aschen weg/ und setze es im Winter zu Nacht für das Fenster / daß es gefriere. Betrachte hernach dasselbige Eys an seiner untersten Superficie, so wirst du daselbst finden die eingedruckte Gestalt des Gewächses / davon der Aschen genommen worden/ mit Aesten/ Blättern und Früchten (wann sie mit sind zu Aschen verbrennet worden) so ausführlich und so künstlich/ als wäre es von dem fleissigsten und besten Meister in Kupffer gestochen/ und dis gehet in den hitzigen und bittern Kräutern / weil mehr Saltz darinnen steckt / auch besser und glücklicher von statten. Wer mehr dergleichen wissen will/ der besehe in diesem sechsten Buch das 42. Capitel.

Und bey dieser Erfindung erinnere ich mich/ was P. Borellus Cent. 1. Obs. 95. erzehlt/ daß als einsmals einem/dem so erschrecklich die Nasen geblutet/und man ihm auf keinerley Weise das Blut stillen mögen / ein Mittel sey dafür folgender massen gegeben und appliciret worden/als ein zerstossenes Kraut/ und ein Wasser in einem Glas / also daß er das zerquetschte Kraut auf die Sohlen und die Pälme der Füsse und Hände 24. Stunden hat legen und also darüber lassen müssen/ Item testiculi ejus mantili aquâ frigidâ madefacto involvendi erant. Und in die Naßlöcher hat man vom innersten Theil der Zwifel/ gleichwie ein Zäpflein formirt/ vorher in dem beygeschickten Wasser geweichet/ stecken müssen/ nachdem man vorhero dieselben mit eben diesem Wasser gereiniget hat/ und so sey ein erwünschter Effect darauf erfolgt; daher sey D. Borellus begierig worden/ dis Arcanum zu wissen / und hab er etwas von diesem nicht gar zu wol zerstossenem Kraut / und auch von Wasser behalten / und befunden/ daß beedes das Kraut Brennesseln/ und das Wasser daraus distillirt gewesen; hab auch seither im Blutstillen so wol bey Menschen/ als auch/ da einsmals ein theures Haupt-Pferd verwundet / und sich sonst verblutet hätte / die grosse Krafft und Wirckung dieses Krauts würcklich probiret; habe auch gleichen Effect, wann mans auf die Stirn lege.

Also ist mir dabey eingefallen/ daß das Secretum P. Lanæ noch gewisser seyn würde / ein Kraut / es sey zerstossen oder gepulvert/also zu erkennen und zu erfahren/ so in der Medicin kein geringer Vortheil und Nutzen wäre/einen neidigen und zuruck haltenden Secretisten/ der Welt zu guten/ unter seine Geheimnis zu kommen/ welches ich/den Verständigen zu ihrem mehrern Nachsinnen/ hier habe beyfügen und zeigen wollen/ daß dieses Arcanum, nicht allein den Naturkündigern angenehm / sondern auch sehr nützlich seyn könnte. Fortè etiam fieri posset, si cineres terræ immissi resurrectioni suavi, veram herbæ effigiem, ex terrâ nascendo proderent, aut in glacie Phœnomenon suæ herbæ ostenderent.

Kräuter oder Blumen in einem Glas vorzustellen: R. Minera oder Ertz von Wißmuth neun Pfund/ ehe es ins Feuer kommen/ zerschlags in kleine Stücklein/ begiß es an der Lufft mit Mayenthau/ so offt es trocken wird/ bis es einem Vitriol gleich sihet/ thu es hernach in eine gehörige Retortam, leg eine grosse und weite Vorlag dafür/ treib es über/ nach der Kunst in gebührender Ordnung des Feuers/ zwölff Stunden lang/ so wird ein Wasser herüber gehen/ welches gar weiß und süßlecht ist/ dieses soll man zwey-oder dreymal rectificiren und reinigen/ so wirds noch süsser; wann man einen Theil dieses Wassers in ein Glas geußt/ und aus einem gewissen Kraut oder Blumen/ waserley man will/ das destillirte Wasser/ wie auch drey Untzen von dem Saltz desselbigen Krauts oder Blumen darzu thut/ hernach aber das Glas mit dem ersten Wasser bis oben anfüllet/ so wird man mit grosser Verwunderung sehen/ daß/ in zweyen oder dreyen Tagen/ mitten im Wasser/ ein Kraut wächst/ wie das jenige/ dessen Wasser und Saltz man gebraucht hat/ welches Pflänzlein/ wann das Glas bewegt wird/ verschwindet/ wann es aber wieder stehen bleibet/ sich wiederum sehen lässet.

Kircherus schreibet lib. 12. Mundi subterr. Wann man Aschen von Kräutern (wie mit Wermuth-Saltz offt bewährt worden) in Jungfrau-Erden/ darinn nemlich noch nichts gewachsen/ die man aus tieffen Gruben oder Bergwercken in die auswendige Lufft bringet/ und den Aschen darein säet/ so werde in kurtzer Zeit dasselbige Kraut wieder davon wachsen.

Mir ist/ vom Herrn Georg Augustin von Stubenberg/ eine andere Kunst/ Blumen in einem Glas vorzustellen/ gegeben worden/ die (wann sie die Probe halten) viel leichter und geschwinder zugienge/ als das erste Herrn Harsdörffers und P. Kirchers. Will es aber mittheilen/ wie ichs empfangen habe: Nimm Mayen-Thau/ nach dem neuen Calender/ à principio Maji biß zum Ende/ ausgenommen die Nächte/ wann es regnet/ oder den Morgen/ wann es trüb und neblicht ist. Wann nun der Himmel schön klar ist/ so sammle vom Thau allezeit zwey Gläser voll/ doch nur von dem/ so auf den Waitzen/ oder aufs Getreyd fället; diesen Thau muß man in eine gläserne Flaschen thun/ mit einer Blattern wol verbinden/ und alle Morgen muß man das frisch-gesammlete Thauwasser darein schütten/ und allemal wieder wol vermachen; endlich muß man diesen gesammleten Thau allzusammen in Balneo Maris in einem gläsernen Alembic so lang distilliren/ bis nichts mehr herüber gehet/ auf solche Weise nun muß der Thau bereitet werden. Hernach soll man allerley Saamen/ von den schönesten Blumen/ bey der Hand haben/ sonderlich von den hochgefärbten/ und diesen muß man in das distillirte Thauwasser thun/ doch nicht über acht oder zehen Gran/ und wol verbinden/ daß nichts verrauche/ und es also sechs Wochen oder zwey Monat darinnen lassen/ hernach kan man die gläserne Flaschen auf warmen Sand setzen/ so wird man die Blumen vollkommentlich erscheinen sehen/ wann das Wasser anfanget zu erkalten/ werden die Farben der Blumen zugleich mit verschwinden/ wann mans aber wieder warm machet/ so wird die Blumen wieder wie vorhin erscheinen.

Cap. CXVIII.

Die Blumen vor der Zeit zeitig zu machen.

Wiewol dis gewiß ist/ daß (wie Ferrarius sagt) wann man der Frucht Geburt befördern will/ man dardurch der Mutter Tod verursachet; So ist es doch/ wann man derer Gewächse einen Uberfluß hat/ seltzam und wunderlich/ daß man zur Unzeit im Winter mit den Blumen prangen kan/ und achtet den Verlust einer oder der andern Wurtzen oder Kiel nicht so hoch/ als die Ehre/ vor allen andern/ auch mitten im Winter den Frühling einzuführen. Wer verlanget sehr frühe Rosen (oder auch andere Blumen/ indem was von einem gesagt wird/ von vielen andern gleichmässig zu verstehen) zu haben/ der muß zu Ende des Octobers den Stock in einen irrdenen Topf voll guter Erden/ die durch ein Sieb gereutert/ und wol mit guter Dung vermenget ist/ einsetzen/ des Tages zweymal mit laulichtem Wasser begiessen/ und zur Zeit windigen oder ungestümmen Regenwetters unters Dach setzen/ und nie des Nachts unter freyem Himmel oder an der Lufft lassen/ bis die Kälte vergangen/ und ein wärmers Wetter wieder kommen/ mag mans von neuen aussetzen.

Anfangs/ wann sie beginnen neue Schoß zu machen/ muß mans mit wärmern Wasser begiessen/ also wird die Rosen/ die sonst des Frühlings jüngste und letzte Tochter ist/ dergestalt die älteste und erste werden.

Frühzeitige Rosen zu haben: Im October muß man das Erdreich mit ungeleschten Kalch und Mist vermischen/ in ein irrden Geschirr halten/ und mit warmen Wasser besprützen/ wann die Kälte beginnet/ muß man diesen Scherben mit dem Rosenstock nicht unter dem freyen Himmel stehen lassen/ sondern in den Keller einsetzen/ bis der Frühlings-Lufft wieder kommt; fängt denn der Knopff an zu wachsen/ so sprengt man laulichtes Wasser drauf/ und befeuchtet das Erdreich wenig und offt; fast auf gleiche Weise kan man auch die Cucumern früher hervor bringen/ sonderlich wann sie in eines gesunden Menschens Blut eingeweicht worden. Herr Harsdörffer in Delitiis Math. & Phys. Tom. 3. part. 10. quæst. 36.

Die Lilien kan man/ biß auf den Herbst und Winter/ auf solche Weise erhalten: Nimm die Stengel mit samt ihren Blumen/ ehe sie noch aufgeschlossen sind/ thue sie in ein irrden Geschirr/ oder in ein höltzern Cäpslein/ das inwendig verpicht worden/ vermach es eigentlich und gehäbe/ daß keine Lufft darzu mag/ vergrab es in die Erden/ nimms heraus/ wann du wilt/ im Herbst oder Winter/ setz die Stengel mit den Blumen in ein laulecht Wasser/ so gehen die Blumen auf.

Will man Garten-Gewächse vor der Zeit haben/ so muß man erstlich der natürlichen Wärme/ so wol der Erden als des Saamens/ helffen; 2. daß man frühzeitige Zweige in frühzeitige Stämme einpeltze;

3. mit laulechtem Wasser besprenge; 4. sie also setze / daß sie gegen dem Mittage sich neigen und lencken; 5. daß man die Sonnen-Hitz mit dem Gegenstand verdoppele und stärcke / als wann ein Mauer aus Stein/ zwischen der Sonne und dem Gewächse / den Widerschlag der Sonnenstrahlen empfange und wiedergebe / wann der Grund nicht mit Grase/ sondern mit Sand und Steinen bedeckt ist / welches die Hitze sehr wol vermehren kan; 6. wann man die Gewächse mit Dung/ Blut von allerley Viehe/ Taubenkoth/ ungelöschten Kalch / bessert/ oder Aschen zu den Wurtzen leget; 7. wann man die Gewächse vor der Kälte und Mitternachts-Winden wol verwahret.

Will man aber die Zeitigung der Gewächse und Früchte zuruck treiben und verspäten/ so muß man sie 1. kalt halten; 2. die Zweige von frühen Obst in Stämme vom Winter-Obst einpfropffen; 3. die ersten frühe Triebe ausbrechen; 4. sie gegen Mitternacht setzen/ damit sie die Sonne nicht viel berühre; 5. daß man einen aus Hanff gewirckten Zelt oder Tuch über sie spanne.

Alle Blumen im Winter zu haben / kan man diejenige Sachen gebrauchen / die warmer fetter und subtiler Eigenschafften sind / als die Weinkörner ohne die Bälge; die Hefen von den Oliven/ ohne die Stein oder sonsten gute Dung / sonderlich von Pferden / die offt verneuert wird/ wie Cardanus de Varietate rerum lib. 13. cap. 66. meldet.

Also wann man im Anfang des Octobers / dem Negel- oder. Veyelstock die Schösse abschneidet / mit obberührten warmen Sachen bedecket / so werden sie auch unter dem Schnee lebhafft herfür keimen; also kan man auch der Rosen und Negele Zeitigung nach Belieben verschieben/ wann man ihre ersten aufgesetzte Knöpffe/ ehe sie sich öffnen/ gleich abschneidet / so treiben sie neue Schößlinge / und Knöpfe/ die ausser der Zeit kommen; wie es in Wartung der Monat-Röslein augenscheinlich ist.

Anatolius bey Kayser Constantino gibt diesen Rath/ langwührig und zur Unzeit Lilien zu haben / wann man ihrer Kiel etliche zwölff / etliche acht/ etliche vier Finger tieff in die Erden eingelegt / auch meldet er daselbst lib. 11. cap. 2. daß man dergestalt die Lilien ein gantzes Jahr frisch haben kan / man bricht sie/ ehe sie aufgehen/ mit samt den Stengeln ab / legt sie in ein neu irrdenes unverpichtes Geschirr / verlutirt solche wol / und setzt sie an einen kühlen Ort/ so bleiben sie ein gantzes Jahr frisch; will man aber davon haben/ so nimmt mans heraus / und legts an die Sonnen / so gehen sie auf/ also kan man auch die Anemonen und Ranunculen / das gantze Jahr durch haben / ausser mit dieser theuren Bedingnis / daß die Mütter/ das ist die Wurtzen/ nach der Niderkunfft / es mit ihrem Tode bezahlen und büssen müssen.

Wiewol hier auch wieder unterschiedene Meinungen vorfallen / und man mir gewis gesagt/ daß sie nicht verderben/ wann man sie nur / so bald das Blat eingezogen / ausnehme/ säubere/ abtrockne/ und hernach zu rechter Zeit wieder einlege.

Auf diese Weise kan man auch Narcissen / Jachzincken/ Tulipanen und andere Kiel in höltzerne Trühelein mit gutem Erdreich etwas früher / als etwann acht Tag nach Jacobi/ oder zu gewöhnlicher Zeit/ hat nichts zu bedeuten/ einlegen/ mit Begiessung und Wartung wol pflegen/ bey anbrechender Kälte aber / in ein lüfftiges Gemach/ oder wol gar in die warme Stuben/ doch nahe an ein Fenster bringen/ daß sie immer frische Lufft haben können; so wird man im Januario früher oder später schon Blumen haben.

M. Joh. Georg. Müller in seinen Delitiis hortensibus fol. 219. in Appendice schreibet also: Ich habe verwichene Weyhnachten Anno 1675. über die massen schöne Blumen gehabt von Tulipanen / Hyacinthen / Hornungsblumen / rc. welche ich auf folgende Weise bekommen: Um Bartholomaei ohngefehr/ habe ich derselben Zwibel / so ich zuvor um Jacobi ausgenommen/ in ein Kästlein gesetzt/ und im Garten bis auf die Kälte gelassen; als es aber angefangen zu gefriren/ habe ichs in meine Kammer getragen / alle Nacht in die warme Stuben gesetzt / und alle Morgen wieder in die Kammer / wann es einen warmen Tage gegeben/ und die Sonne warm geschienen/ hab ichs des Tags gar für das Fenster hinaus / des Nachts aber wieder in die Stuben gesetzt / und damit also den gantzen Winter continuirt, so haben sie gleich nach Weyhnachten geblühet.

Wie man zu allen Zeiten möge Rosen machen blühen / besihe Ferrarium lib. 4. cap. 4. da er es nach der Länge beschreibet.

Cap. CXIX.

Wie die Farben in den Blumen zu ändern.

Ich achte dafür / wer sich in diesem Stuck zu bemühen verlangt/ müsse vor allen Dingen Anfangs der Blumen Farb / die er verändert haben will / wol betrachten / daß wo man duncklen Blumen einen andern Rock anzuziehen sich befleissen wolte/ würde alle Mühe vergeblich seyn; Daher müssen zu diesem Fürwitz allein weisse und liechtfärbige Blumen gebrauchet werden.

Was die Farben /. die man haben will/ anlanget / setzt P. Ferrarius dreyerley; als die schwartze/ die grüne und die Himmelblaue; die Erlen-Köpflein/ darinnen der Saamen ligt/ wann sie am Baum selbst dürr worden / klein gepulvert/ geben die schwartze/ der Rauten-Safft die grüne/ und die gepulverten blauen Kornblumen die blaue Farb.

Das muß also geschehen: Man nimmt Schaafmist/ welcher seiner subtilen Feuchtigkeit halber/ und besserer Nahrung Ertheilung/ der bequemste zur Vermischung ist/ der wird in Essig abgetrieben und umgerührt / und mit ein wenig Saltz vermischet/ daß es wie ein Taiglein wird / zu dieser Massa thut man das dritte Theil einer von obberührten dreyen Farben / welche man nun haben will/ die wird unter die angemachte Dung wol eingeknetten und incorporirt / hernach macht man ein Grüblein in das Geschirr / oder in die Erden / so groß/ daß diese angemachte Materia kan hinein gebracht werden/

den/ und mitten darein muß der Kiel oder die Wurtzen eingelegt werden; die wird nun hernach mit Begiessen und anderer Verpflegung gebührlich gewartet / und soll noch eine seltzamere Vermengung der Farben heraus kommen / wann man alle drey obgedachte Farben zugleich mit der Dung mischen würde; und soll sonderlich die Saffranblühe kräfftig seyn/ die weisse Farbe zu tingiren.

Weiter magst du nehmen eine fette gute Erden/ laß sie an der Sonne abdörren/ bis sie zu subtilem Pulver kan gerieben werden/ damit füll ein Geschirr/ und setze hinein ein weißfärbiges Gewächs/ das muß weder vom Thau noch Regen berührt/ sondern so wol Abends als bey feuchtem Wetter untergesetzt/ und allein bey schönem heiteren Himmel der freyen Lufft vertrauet werden; soll nun die Blumen roth werden/ muß mans mit Wasser/ darinnen Brasilienholtz zerschnitten gesotten worden; solle sie grün seyn/ muß man zeitige Beerlein vom Rhamno oder Hundsbeeren im Wasser sieden / bis es grün werde; will man sie gelb haben/ nehme man eben diese noch unzeitige Beerlein; soll sie schwartz blühen/ muß man Gallus und Vitriol im Wasser sieden/ und das Gewächs Morgends und Abends damit begiessen / dabey dann zu wissen/ daß offtermals die Natur ungern der Kunst gantz und gar weichen will/ sondern zu Zeiten ihre eigene angeborne Farb unter der gemüssigten bescheinen lässet / so doch nur ein desto schöners Ansehen gibt. Will man mehr Farben auf einen Stock oder Blumen bringen/ so wechsel das Begiessen ab/ daß es frühe mit einem / und Abends mit dem andern geschehe/ doch daß jede Farb/ eine Morgens/ die andere aber Abends auf das Gewächs komme/ so werden neben diesen zwey tingirten auch die dritte natürliche Farbe mit heraus kommen.

Wie die weissen Lilien zu färben/ besihe Constantinum lib. 11. cap. 21. und Plinium lib. 24. cap. 5. Die Tulipanen zu färben / soll man die Kiel zwey oder drey Tag in Essig legen/ bis sie weich werden/ und nachdem man sie wieder abgetrocket/ könne man sie einritzen ohne Schaden/ und in diese Wunden eine in schlechtem Brandwein temperirte Farbe legen/ die man will/ daß sie die Blumen haben solle/ und wann sie also ein Monat lang gelegen/ mag man sie einlegen; doch ist auch in Obacht zu nehmen / daß man nicht scharffe und eingriffige gifftige Farben darzu gebrauchen solle. Ich besorge aber / der einbeissende Essig werde dem Kiel alle gebährende früchtige Krafft also verderben/ daß wenig auf dieses Arcanum zu bauen seye.

Die Rosen lehret Joh. Baptista Porta also verändern/ man soll den Stengel nahe bey der Wurtzen subtil voneinander spalten / so wol auch andre Zweiglein / und Kupffergrün/ Indig/ Saffran / Ultramarin, oder Farben/ welche man will/ wol zerstossen/ hinein thun/ und die Spalten wieder wol mit Peltzwachs verstreichen / und mit Dung verbinden; wann man etliche Saamen einerley Gewächse / aber unterschiedener Farben/ in eine Schaaf-Lorbeer / die in einen subtilen Röhrlein stecket/ einlegt/ so werden sie/ wie Porta sagt/ seltzam vermengt-färbige Blumen bringen / und will man diese Farben beständig erhalten / daß sie endlich natürlich werden / kan man von diesen peltzen/ oder äugeln; oder Zweiglein (sonderlich von den Negelein) in die Erden legen. Andere dergleichen Künste mag man bey erstgedachtem Porta lib. 3. cap. 3. und cap. 15. erforschen.

Wann man denen weissen Lilien zwischen ihre schuppichte Wurtzen etwas von Zinnober oder andern Farben einträufft / so soll die Blume diese Farbe bringen.

Herr Elsholtz schreibt mit folgenden Worten: Ich habe einmal einen abgeschnittenen Stengel/ samt seinen blauen Blumen/ vom Orientalischen Hyacinth/ in einen Recipienten, darinnen etwas neu-übergetriebener Spiritus Vitrioli war/ gesteckt/ und eine kleine Weile darinnen gehalten; nachdem ich selbigen wieder heraus zog/ ward ich gewahr/ das die blaue Blumen gantz in weisse verwandelt waren. Hierauf tunckte ich den Gipffel in den Spiritum, und fand/ daß er die bemeldten abgeweisseten Blumen also fort roth gefärbet hatte. Wie schöne Veränderungen (fährt er ferner fort) hieraus entspringen/ kan ein jeder leicht nachsinnen; als lasset nur den Dampf an deren Gipffel gehen/ die unterste Blumen aber benetzet mit dem Spiritu, so habt ihr einen Hyacinth / dessen unterste Blumen roth/ die mittelsten blau/ und die obern weiß sind. Oder benetzet eine Blume um die andere/ so erlanget ihre blaue und rothe Blumen auf einem Stengel: Oder wann ihr etliche Blumen durch den Dampf abschweisset/ so tuncket eine Schreibfeder in den Spiritum, und zeichnet darauf rothe Buchstaben/ und so fortan.

Wilde Wegwart / die eines guten Fingers-dick ist / schneid bis auf die Wurtzen ab/ spalte solche entzwey / und setze einen Zweig von einem weissen dicken Negelstock / nach der Peltz-Ordnung/ hinein / verbind es / bedung das Erdreich herum mit kurtzem faulen Mist/ so wirst du aufs Jahr blaue Negelein bekommen/ die den Augen sehr annehmlich scheinen.

Petrus Laurembergius in horticulturâ fol. 126. lib. 1. schreibet: Er habe es mit den Nägelstöcken offt versucht / davon er die einfachen erstlich im Frühling/ darnach im Herbst/ und wieder im folgenden Frühling/ im Vollmonden / umgesetzt/ und sie unterdessen nicht tragen lassen / so sind die einfachen Stöcke alle mit gefüllten Blumen kommen. Wann einem Stock/ der Blumen trägt/ eine oder zwo/ der Gipffel abgenommen wird / so wird die Blume dreymal so groß werden/ als sonsten/ und wann mans zwey Jahr nacheinander also continuirt / so wird die Blume auch in der Grösse sich vermehren.

Dis kan man auch an der Ringelblumen erfahren / man mag die noch zarten Pflantzlein davon in ein Büschelein zusammen fassen/ und also beysammen in eine Erde setzen/ und die Spitzen davon also abschneiden / daß wenig vom Gras ober der Erden bleibe/ und heraus trage / so werden die Blumen so groß und so dick werden/ wie die Rosen / muß aber aller in Plenilunio geschehen.

Si flores (sagt Herr Laurembergius) rubros ex alterâ parte candidos cupis, sume sulphur, & obtectâ florum mediâ parte, alteram partem eo accenso fumiga, Aniso & Caryophyllis Indicis excita fumum alium, & sic restitues floribus odorem nativum.

Aller-

Allerhand vielfärbige Blumen zu machen / schreibet der gelehrte Italiäner Giovanni Bottero nella Primavera Canto II. fol. 57. folgende Verse:

Piglia di varie piante Seme eletto
di varie piante cico, quanto al fiore.
Serra poi di un in un pezzetto
con quella forza, che patrai maggiore,
e poni così tutti in un terreno
morbido e grasso, e in vago sito ameno,
In breve tempo, una medesima pianta
produrrà fior, diversamente tinto.

Das ist: Nimm allerhand frischen Saamen/ von unterschiedlich gefärbten Blumen/ bind sie fest in ein Tüchlein zusammen / und setze sie also in eine gute fette Erden/ und setze sie an einen guten lüfftigen und sonnechten Platz / so wirst du in kurtzer Zeit allerley vielfärbige Blumen sehen.

Cap. CXX.

Wie der Geruch zu ändern und zu verbessern.

Wann eine Blumen schon die Augen erfreuet/ doch die Nasen belästiget / so ist sie wie ein schöner Mensch mit einem stinckenden Athem / den man zwar gerne sihet/ aber ungerne in der Nähe hat / oder viel mit ihm reden und handeln mag; und dieses an den Blumen zu verrichten / muß vorher der Grund gebessert werden/ also soll man nehmen Schaaf-Mist/ den in Essig einbaissen/ (sagt P. Ferrarius) darinn Bisem/ oder Zibeth/ oder Ambra gepulbert und resolvirt ist/ so werden die darein gesetzten Wurtzen den Geruch an sich saugen / und damit ihre Blumen infundiren; noch kräfftiger ist es/ daß man die Saamen selbst zwey oder drey Tage in dergleichen wolriechenden Sachen einweiche / weil sie nicht anders als diesen Geschmack in sich imbibiren können/ und solchen hernach dem gantzen Gewächse mittheilen.

Er etzehlet auch / wie ihrer Societät ein Pater, die Türckischen stinckenden Negelein/ dergestalt / zu einem lieblichen Geruch gebracht hat; weil ich aber dieses schon oben im 102. Capitel ausführlich angezogen/ will ich den günstigen Leser dahin gewiesen haben.

Etliche (sagt P. Ferrarius ferner) haben Betonicam coronariam, die Carthäuser- und Stein-Negele / mit einem kleinen Pfriemen in der Wurtzel etwas eingebohrt/ und gepulverte Gewürtznegele hinein gethan/ und wieder vermacht / so haben sie (wie jederman bekannt) gleich wie die andern Negele gerochen; also kan man auch andere Negele noch lieblicher riechend machen/ wann man sie auf besagte Weise mit einem andern gepulverten Gewürtz verbessert.

Also können auch / durch äuglen oder peltzen / die vielblätterichten Rosen/ Centifolia, die sonst schlechtlich riechen/ wann man sie auf wolriechende Rosenstöcke äugelt / verbessert werden/ und je öffter dieses wiederholet wird/ je einen edlern Geruch sie überkommen.

Constantinus lib. 12. cap. 19. sagt/ wann man einen Rosenkrantz zu ihren Wurtzen legt / und mit Erden überdeckt / sollen selbige Rosen viel lieblicher riechen: Dis soll auch geschehen/ wañ man starckriechende Dinge nahe dabey/ als Zwibel oder Knoblauch pflantzet; das aber ist die Warheit / daß an trockenen dürren Orten alle Blumen bessern und stärckern Geruch haben/ als an den feuchten / daher auch die in Egypten wachsende Rosen gantz unriechend/ hingegen aber die in der Provinz Gyrene überaus lieblich riechend seyn sollen / weil diese von der Sonnen sehr ausgedorret / jene aber/ durch des Nilus Uberschwemmungen/ sehr befeuchtet werden.

Cap. CXXI.

Wie die Blumen dicker und grösser zu machen.

Wiewol viel im Werck erwiesen/ daß dieses thunlich und möglich ist / so ist es doch bisher eine Geheimnus geblieben / und hat keiner dem andern sein Experiment recht entdecken mögen / daher dis nur zu errathen ist.

P. Ferrarius sagt/ wann man will / daß die Anemonen sollen dicker werden/ so muß man den Saamen aus denen Blumen erwählen / die weder zu frühe noch zu spat blühen/ und weder von Kälte noch Hitze sind angefochten worden / dann diese bringen den edlesten und kräfftigsten Saamen / und zu diesem Ende werden nur die schönsten und vollkommnesten Blumen auf der Wurtzen gelassen / die untüchtigen aber/ damit man sich nicht selbst betriege/ alle abgebrochen; dieser Saame drey Tage vor dem Vollmond abgenommen und gesäet/ sollen diesen Effect thun.

Andere wollen / man solle unter den schönen Blumen einen Tag vor dem Vollmond eine auserlesen/ die man glaubt/ daß sie des folgenden Tages als in die plenilunii, ausfallen werde/ und wann dieses geschehen/ soll man diese Blum stehen lassen/ bis sie Saamen getragen / den zeitigen Saamen im Vollmond ablesen/ wieder im Vollmond säen/ und gleichermassen im Vollmond umsetzen / und auf diese Weise sollen alle dünne und einfache Blumen gefüllt werden.

Eines andern scharffsinnigen Blumen-Liebhabers Meynung ist: Wann man/ von was Blumen es sey / die Blumen/ ehe sie ausfallen/ abbreche/ und im Vollmond versetze / ein wenig vor dem Vollschein/ und halte sie im Schatten / bis sie einwurtzen/ so sollen sie ohnfehlbar schön vollkommen / vielbättericht und dick werden.

P. Ferrarius erzehlet ferner / daß die Negele / auch wann sie einfach sind / doppelt werden sollen / wann vom 15. Augusto, als Festo assumptionis B. Virginis, innerhalb dreyßig Tagen die Zweige abgebrochen und verpflanzt werden / doch muß die Erden gut / das Geschirr an einem warmen Ort gehalten/und vor der Kälte verwahret werden. Diß soll auch zuwegen bringen / wann man zwey oder drey Körnlein von einerley Gattungen in einen Federkiel/ der unten weiter ist als oben/ einlegt / und also in die Erden legt.

Ein anderer vornehmer Gärtner (wie P. Timotheus anziehet) ist der Meynung / daß man ein Gewächs von Blumen / was es immer sey / wann sich allbereit die Blumen itzt aufthun wollen / oder nahe dabey sind / und man es entweder im Vollmond / oder ein wenig davor / versetzt / jedoch daß man die Schoß der Blumen abschneide / und solle wol von der Sonnen abgehalten werden / biß es ansetze und wachse / so soll man überaus wolgefüllte Blumen bekommen / indem also alle Feuchtigkeit / so zur Fruchtbringung dienlich / dahinten und zusammen gehalten wird / damit sie nachmals desto kräfftiger und überflüssiger wieder ausschlage.

Hieher gehört auch / was M. Abdias Trew Disput. Astrolog. Medic. Disp. 4 §. 43. schreibet / wie folget: Est hoc hortensis rei peritis etiam vulgò deprehensum, plantulas, quas flore pleno luxuriare volumus, voto nostro responsuras, si ante plenilunium plantentur. Quidam dicunt momento plenilunii, sed operationes Physicæ non sunt momentaneæ; Mihi (inquit) sex horæ ante plenilunium ex voto responderunt.

Die Blumen dick zu machen/so grab sie aus/samt der Wurtzen / drey Tage vor dem Vollmond im October / setz es an einen kühlen feuchten Ort / als etwan in einen Keller / man darffs aber nicht einsetzen / sondern nur sonst darinn liegen lassen. Darnach in der Stunde / wann der Mond voll wird / so setz es in die Erden / und laß es stehen / biß etwa gegen dem Mertzen / dann grabs wieder aus / und setz oder leg es just im Vollschein / und laß es also stehen ; so dann der October wieder kommt / so grabs wieder aus / und setz es / wie vorhin / an einen Ort / wo du es allzeit haben wilt / diß kan an den schlechtesten Feld-Blumen probirt werden.

Andere dergleichen Geradigkeiten und Künste mit den Blumen (wann anders wahr ist/was man fürgibt) findest du bey Constantino lib. 12 c. 13. & 14. und Plinio l. 19. c. 12. der sagt daselbst : Omnia Olera translata, meliora grandioraque fieri. Auch sagt P. Ferrarius weiter lib. 3. cap. 15. Wann du einen schönen Stock guter Art verbessern wilt / so thue den Stock zu Ende des Herbstes aus seinem Geschirr / mit aller dabey bleibenden Erden/ kan mans aber nicht heraus bringen/ so mag man das Geschirr säuberlich zerschlagen / die Wurtzen um und um müssen geschicklich auf zween Finger-hoch beschüttet ; an dem Geschirr/ darein der Stock kommt/muß erstlich das unterste Loch mit groben Sand verstopfft/hernach einen oder zween Finger-hoch gemeinen Grund darauf gethan/und auf dieses wieder Rind- oder Kälber-Blut vier oder fünff Finger-hoch gegossen/ und darauf wieder drey Finger-hoch magers Koth geschüttet / auf dieses die gestutzte Wurtzen mit allem seinem anhangenden Koth gesetzt / und was lähr ist / mit gutem fetten Koth ausgefüllt / an die Lufft gestellt / und nach Nothdurfft begossen werden / diß muß aber allein gegen den Winter geschehen / sonst würden aus dem Blut Würme und Ungezifer wachsen / und den Stock verderben.

Zum Begiessen hernach (wann die Kälte nunmehro ankommen) gießt man in ein grosses Geschirr Wasser / vermischt es wol mit Tauben - und Hünerkoth / und begießt es also bißweilen im Winter/das beschützt sie nicht allein vor der Kälte/sondern macht auch durch fruchtbare Einflösung die Wurtzen geschickt / desto grössere und schönere Blumen zu bringen / und dardurch des Gärtners Lob zu vermehren. Diß Begiessen währet allein den Winter - durch / im Sommer braucht man allein gemeines/ nicht allzukaltes Lachen- oder Teich-Wasser/ zu recht bequemlicher Zeit / als nach Untergang der Sonnen / sonderlich wann die grosse Hitz angehet.

Cap. CXXII.

Buchstaben auf die Blumen zu bringen.

Dieses ist ein ungewisse und zweiffelhaffte Bemühung/die mehr in der Einbildung/ als Warheit selbst bestehet / selten gerathet / und obs etwann gerieth / nicht in die Nachkommen kan fortgepflantzt; oder wie die von der Natur eingepreßte Merckzeichen unaufhörlich bey einem Geschlecht ohne Wechsel - Aenderung erhalten werden. P. Ferrarius meynt / wann man in die Kiel geschicklich einschneidet / und hernach mit Farben einfüllet / mögen solche sich in die Blumen ergiessen.

Ein andere Art Blumen zu färben / setzt er aus Alexii Pedemontani Secretis : Man nimmt Sal ammoniacum, ein wenig Zucker und Essig/stößt es in einen märbern Mörsel klein / und hebts also auf ; wann nun die Rosen und Negele blühen / unterlegt man die Blätter / auf die man schreiben will/ mit Wachs / daß sie gantz gleich und eben seyen / schreibt hernach mit dem erstgemeldten Safft auf das Blat / was man für Buchstaben/ oder Figuren / oder Characteres will / und über eine Stund hernach / wann es trocken worden / bedeckt mans mit Silber- oder Gold - Blätlein / druckt es fein sanfft mit Baumwoll / und reibt das übrige hinweg / so werden allein die Figuren erscheinen.

Wilt du aber mit wiewol scharffen und einbeissenden/doch unschädlichem Wasser auf die Blumen schreiben / so nimm drey Theil Gummi ammoniaci, einen Gummi Arabici, und vier Theil Sagapeni, die man insgemein nennet Serapini, mische es untereinander / und legs in Essig / biß es weich wird / seyhe es darnach durch / und hebs zum Gebrauch auf ; oder nimm Gummi Ammoniaci eine Untzen / und drey Gummi Arabici, legs in Essig / laß es darinn auf vier und zwantzig Stunden weichen / thue einer Welschen Nuß groß Honig darzu / und ein Haubt von einem gesäuberten /

geschelten und zerstossenen Knobloch / mit etwas noch wenigern Alcopatico, misch alles zusammen / siede ein wenig in Essig / seyhe es / und drucke den Safft wohl aus ; wann er noch zu dünn ist / so laß es besser sieden / biß es wie eine Salbe wird / hernach mag mans in einem saubern Glas verwahren; wann mans nun brauchen will / schreibt man mit diesem Safft auf die Blätter der Blumen / als Tulipen / Pæonien / Rosen / Negelein / Narcissen / Ranunculen / Anemonen / was man will / und wanns trocken worden / wird die Schrifft vorher ein wenig mit dem Athem angehaucht / und hernach Gold oder Silber mit Baamwoll oder einem Pensel subtil aufgetragen. Dergleichen Schrifften kan man auch auf die Blätter der Bäum oder Blumen setzen / wiewol sie auf den Blumen schöner und zierlicher sind.

Ein anders erzehlt er aus Cardani Subtilitatibus, daß man mit Feigenmilch die Blumen und Blätter bezeichnen / und hernach mit gepulverter Farb / oder Gold- und Silberblätlein / wann es trocken worden / bestreuen und belegen solle. Aber genug von diesem. Wir wollen diß Buch / in Gottes Namen beschliessen / und weiter sehen / was bey den wolbestellten Wirthschafften in den Feldern zu thun und zu verrichten.





Register

Erstes Register / der Bäume / Gewächse / Blumen / Früchte / 2c. deren in diesem Ersten Theil gedacht wird.

Frauen-

Pestilentz

Ande-

Anderes Register/ der fürnehmsten Sachen/ so in diesem Ersten Theil begriffen sind.

Felde

B.

Sauer-

Burg-

G.

L.

N.

O.

P.

Q.

R.

Rauch-

S.

Schnitt

den

V.

W.





